

Форма № 09/18

Затверджена рішенням вченої ради ІДГУ
від 30.08.2018 р., протокол № 1

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ІЗМАЇЛЬСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ УПРАВЛІННЯ, АДМІНІСТРУВАННЯ ТА ІНФОРМАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ
КАФЕДРА ТЕХНОЛОГІЧНОЇ І ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ ТА ЗАГАЛЬНОТЕХНІЧНИХ
ДИСЦИПЛІН

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

Навчально-методичною радою ІДГУ

Протокол № 4 від 15.09 2019 р.

Голова НМР Н. М. Кольцун Н. М. Кольцун

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТЕХНОЛОГІЇ ОБРОБКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

(назва навчальної дисципліни)

освітній ступінь бакалавр
(назва освітнього ступеня)

галузь знань 01 Освіта \ Педагогіка
(шифр і назва галузі знань)

спеціальність 014 Середня освіта (трудове навчання та технології)
(код і назва спеціальності)

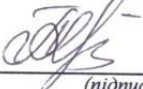
освітня програма «Середня освіта: трудове навчання та технології»
(код і назва спеціальності)

тип дисципліни вибіркова
(обов'язкова / вибіркова / факультативна)

Ізмаїл – 2018

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньо-професійної програми


О.М. Букатова
(підпис, ініціали, прізвище)

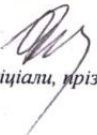
РЕКОМЕНДОВАНО:

кафедрою технологічної і професійної освіти та загальнотехнічних дисциплін протокол № 1 від 29 серпня 2018 р.

Завідувач кафедри О.В. Федорова
(підпис, ініціали, прізвище) 

ПОГОДЖЕНО:

Голова науково-методичної ради факультету управління, адміністрування та інформаційної діяльності

О.В. Федорова
(підпис, ініціали, прізвище) 

Розробники програми: Букатова О.М., к.п.н., доцент кафедри технологічної і професійної освіти та загальнотехнічних дисциплін

Рецензенти програми: Федорова О.В., кандидат фізико-математичних наук, доцент, завідувач кафедри технологічної і професійної освіти та загальнотехнічних дисциплін ІДГУ

Куліненко Л.Б., доктор філософських наук, професор кафедри технологічної і професійної освіти та загальнотехнічних дисциплін ІДГУ

1. ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Розподіл годин за навчальним планом	
	Денна	Заочна
Кількість кредитів:4	Лекції:	
	24	6
Модулів:1	Практичні заняття:	
Загальна кількість годин:120	24	6
Рік вивчення дисципліни за навчальним планом:2-4 (1-2 с.т.н.)	Лабораторні заняття:	
	-	-
Семестр:3-8 (2-4 с.т.н.)	Семінарські заняття:	
	-	-
Тижневе навантаження (год.):	Консультації:	
- аудиторне:3	-	-
- самостійна робота:4,5	Індивідуальні заняття:	
Форма підсумкового контролю: залік	-	-
Мова навчання:українська	Самостійна робота:	
	72	108

2. МЕТА ДИСЦИПЛІНИ

Предмет вивчення навчальної дисципліни загальнотеоретичні знання та практичні навички з технології харчової промисловості та громадського харчування.

Метою вивчення дисципліни є: формування у студентів знань, умінь та навичок, необхідних педагогу з технологічної освіти для організації творчої роботи на заняттях з розділу «Робота з харчовими продуктами. Харчові технології».

Передумови для вивчення дисципліни: фізика, хімія, інформатика, загальна теплотехніка, біологія, БЖД, охорона праці та ін.

Міждисциплінарні зв'язки фізика, хімія, інформатика, загальна теплотехніка, біологія, БЖД, ергономіка, вища математика, основи економічної теорії, охорона праці в закладах освіти, декоративно – прикладна творчість, сучасні інформаційні технології за профспрямуванням та ін.

3. ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен набути такі результати навчання:

1. *Знання* методологічних, історичних, економічних, ергономічних та інших питань техніки, технологій та виробництва, будову та принцип дії технічних систем й об'єктів і знає мову техніки – креслення; основ педагогічної майстерності та культури праці; методик розрахунку ефективного використання матеріальних цінностей і сировини в навчально – виховному процесі; основних концепцій трудового навчання, технологій, креслення та

комп'ютерної графіки та загальної структури педагогічної науки; загальних питань теорії та методики профільного навчання та загальнотехнічних дисциплін у ВНЗ; основних психолого-педагогічних теорій навчання у вищій школі, інноваційних технологій трудового навчання та технологій, актуальних проблем розвитку педагогіки та психології вищої школи та методики трудового навчання та технологій; основних вимог охорони праці в закладах освіти; основ безпечного використання лабораторного обладнання; сучасних теоретичних та практичних основ методики трудового навчання, технологій, технічної та комп'ютерної графіки; психолого-педагогічних аспектів навчання і виховання студентів вищих навчальних закладів та учнів старших класів загальноосвітніх шкіл; теоретичних основ процесів навчання.

2. *Уміння* ефективно розв'язувати професійно-педагогічні проблеми та завдання на основі методологічних основ і категорій педагогіки вищої школи, закономірностей та законів психічного розвитку суб'єктів навчання; формувати у студентів (учнів) «гнучкі» вміння для швидкого опанування нових видів праці та прийняття нестандартних рішень; переносити знання та вміння у нові ситуації, до оцінного судження, розвитку художньо-творчих нахилів і здібностей; застосовувати знання сучасної техніки та технологій, графічної грамотності, практичні вміння та навички проектної, конструкторської, виробничої діяльності при розробці та виготовленні виробів; визначати та здійснювати добір матеріалів для виготовлення виробів, розробляти технологію виготовлення виробів і розраховувати оптимальні режими обробки матеріалів, встановлювати технічно обґрунтовані нормативи використання матеріальних, трудових, та енергетичних ресурсів; обробляти сировину та матеріали, виготовляти вироби за допомогою ручних, електрифікованих інструментів і технологічного обладнання, використовуючи нормативно-технологічну документацію та систему управління якістю, дотримуватись вимог з охорони праці, протипожежної безпеки, захисту довкілля; здійснювати перевірку реального педагогічного процесу, відповідно до схвалених планів, норм і вимог, інструкцій та рішень; виявляти стан і можливості поліпшення педагогічного процесу та відповідного освітнього середовища у вищих навчальних закладах, визначати індивідуальні особливості його учасників; забезпечувати навчально-виховний процес відповідною навчально-методичною документацією, програмами, планами та інноваційними проектами; здійснювати управління процесами навчальної діяльності, виховання та розвитку особистості студента (учня).

3. *Комунікація* організовує та здійснює навчально-виховний процес, забезпечує виконання нормативних актів освітньої діяльності, розробляє й удосконалює зміст і методичне забезпечення трудового навчання, технологій, технічної та комп'ютерної графіки; виховує у студентів (учнів) потребу в праці, усвідомлює і творче ставлення до неї, виробляє прагнення та вміння постійно вдосконалювати свою фахову майстерність, формує і розвиває значущі для технологічної діяльності професійно важливі якості особистості, загальні і спеціальні здібності; здатний формувати гідне ставлення до національної культури й виробництва та надавати допомогу студентам (учням) в адаптації до культури інших держав; організовує роботу на виробничій ділянці, в науково-

дослідній лабораторії, контролює та забезпечує дотримання технології та раціональну експлуатацію інструментів і технологічного обладнання; розробляє системи заходів для забезпечення належного освітнього середовища відповідно до норм охорони праці, ергономіки та сучасних технологій обробки конструкційних матеріалів; розуміє інтеграційні процеси як умови існування і розвитку соціально – природного середовища та розуміння природи і сутності фізичних явищ, меж застосування фізичних понять, законів, теорій у різних галузях техніки.

4. *Автономність та відповідальність* відповідально ставиться до забезпечення охорони життя і здоров'я учнів у навчально – виховному процесі та поза аудиторній діяльності; усвідомлює соціальну значущість майбутньої професії, спрямованість мотивації до здійснення професійної діяльності; здатний вчитися упродовж життя і вдосконалювати з високим рівнем автономності здобуті під час навчання компетентності.

4. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛІНИ

№ з/п	Назви модулів / тем	Кількість годин (денна форма навчання)							Кількість годин (заочна форма навчання)						
		Аудиторні	Лекції	Семинарські (практичні)	Лабораторні	Консультації	Індивідуальні заняття	Самостійна робота	Аудиторні	Лекції	Семинарські (практичні)	Лабораторні	Консультації	Індивідуальні заняття	Самостійна робота
1.	Загальні питання технології громадського харчування	8	4	4	-	-	-	12	2	2	-	-	-	-	18
2.	Основи організації виробництва та обслуговування	8	4	4	-	-	-	12	2	2	-	-	-	-	18
3.	Технологія приготування холодних страв, закусок та перших страв.	8	4	4	-	-	-	12	2	2	-	-	-	-	18
4.	Технологія приготування других гарячих страв та гарнірів.	8	4	4	-	-	-	12	2	-	2	-	-	-	18
5.	Технологія приготування солодких страв та напоїв.	8	4	4	-	-	-	12	2	-	2	-	-	-	18
6.	Приготування виробів з тіста.	8	4	4	-	-	-	12	2	-	2	-	-	-	18
Проміжний контроль								4							4
Разом:		48	24	24	-	-	-	72	12	6	6	-	-	-	108

5. ПРОГРАМАНВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

5.1. Зміст навчальної дисципліни за темами

Тема 1. Загальні питання технології обробки харчових продуктів. Вступ. Організаційна структура громадського харчування. Хімічний склад харчових продуктів. Основи фізіології харчування. Основи організації виробництва та обслуговування на підприємствах громадського харчування

Тема 2. Основи організації виробництва та обслуговування. Організація банкетного обслуговування. Нові технології обробки харчових продуктів. Професійний склад громадського харчування.

Тема 3. Технологія приготування холодних страв, закусок та перших страв. Первинна обробка овочів та грибів. Технологія приготування холодних страв та закусок. Технологія приготування заправних супів. Технологія приготування прозорих, молочних супів і супів-пюре

Тема 4. Технологія приготування других гарячих страв та гарнірів. Товарознавча характеристика сировини та технологія приготування гарячих страв із м'яса і птиці. Товарознавча характеристика сировини та технологія приготування рибних страв. Технологія приготування і використання соусів. Технологія приготування страв із крупів, макаронних виробів, овочів, яєць та молочних продуктів.

Тема 5. Технологія приготування солодких страв та напоїв. Товарознавча характеристика сировини та технологія приготування солодких страв. Товарознавча характеристика сировини та технологія приготування гарячих напоїв

Тема 6. Технологія приготування виробів з тіста. Товарознавча характеристика сировини та технологія приготування дріжджового тіста. Борошняні вироби української кухні. Основи виробництва борошняних кондитерських виробів. Бездріжджове тісто і вироби з нього

5.2. Тематика практичних занять.

1. Загальні питання технології обробки харчових продуктів.
2. Основи організації виробництва та обслуговування
3. Технологія приготування холодних страв, закусок та перших страв.
4. Технологія приготування других гарячих страв та гарнірів.
5. Технологія приготування солодких страв та напоїв.
6. Приготування виробів з тіста.

5.3. Організація самостійної роботи студентів.

№ з/п	Вид роботи	Кількість годин		Форми звітності
		д.ф.н.	з.ф.н.	
1.	Опрацювання лекційного матеріалу	14	4	конспекти лекційних тем
2.	Підготовка до практичних занять	24	6	усні відповіді та виконання практичних завдань
3.	Підготовка до модульного (проміжного) контролю	4	4	модульна контрольна робота
4.	Опрацювання тем, винесених на самостійну підготовку, в т.ч. конспектування за заданим планом	18	81	робота на практичних заняттях та виконання творчих завдань

5.	Робота з інтернет-ресурсами	2	3	індивідуальні завдання, підготовка до МКР, практичних занять
6.	Написання та оформлення реферату	10	10	Реферат
	Разом	72	108	

5.4. Тематика індивідуальних (групових) завдань

З метою поглиблення вивчення дисципліни «Технології обробки харчових продуктів» є виконання індивідуальних завдань відповідно до тем. Завданням до індивідуальної роботи є написання реферату на задану тему.

Реферат - короткий виклад письмово або у формі публічної доповіді вмісту книги, статті або декількох робіт, наукової праці, літератури із загальної тематики. Реферат - це самостійна учбово-дослідницька робота студента, де автор розкриває суть досліджуваної проблеми, приводить різні точки зору, а також власні погляди на неї.

Вміст матеріалу має бути логічним, виклад матеріалу носить проблемно-пошуковий характер.

Теми рефератів

1. Фізичні властивості і харчова цінність овочів і плодів.
2. Дефекти хлібобулочних виробів та шляхи їх усунення .
3. Вплив передзабійної витримки і операцій первинної переробки худоби на якість м'яса і товарний вид туш.
4. Збереження якості м'яса , птиці і субпродуктів під час транспортування .
5. Масовий склад і раціональне використання риб.
6. Посол , в'ялення і сушка риби.
7. Раціональне збалансоване харчування
8. Особливості побудови харчування у дітей окремих вікових груп і підлітків
9. Санітарні вимоги до кулінарної обробки страв і режиму харчування дітей і підлітків
10. Санітарно-гігієнічні вимоги до безпеки продовольчої сировини і харчових продуктів
11. Гігієна і санітарія праці працівників громадського харчування
12. Особиста гігієна працівників підприємств громадського харчування
13. Виробництво напівфабрикатів з птиці і дичини
14. Механічна обробка риби з кістковим скелетом
15. Механічна обробка осетрових порід риби
16. Особливості технології приготування страв з морепродуктів
17. Охорона праці на підприємствах громадського харчування
18. Усунення професійних шкідливих виробництва на підприємствах харчової промисловості
19. Технологія приготування коктейлів і способи їх оформлення
20. Механічне обладнання підприємств громадського харчування
21. Теплове обладнання підприємств громадського харчування
22. Холодильне обладнання підприємств громадського харчування
23. Загальні правила експлуатації технологічного обладнання підприємств громадського харчування

24. Особливості складання меню на підприємствах громадського харчування різних типів
25. Різноманітність форм обслуговування на підприємствах громадського харчування
26. Вимоги до якості страв , умови і терміни реалізації
27. Технологія приготування припущених і тушкованих страв з овочів і грибів
28. Особливості технології обробки страв з ягід і фруктів
29. Особливості технологій приготування страв дієтичного харчування
30. Особливості технологій приготування вегетаріанських страв

6. ФОРМИ ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ

- 6.1. *Форми поточного контролю.* Усна або письмова перевірка вивчення навчальних матеріалів на практичних заняттях.
- 6.2. *Форми проміжного контролю.* Модульна контрольна робота
- 6.3. *Форми підсумкового контролю.* Залік

7. ЗАСОБИ ДІАГНОСТИКИ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Засобами діагностики з дисципліни «Технології обробки харчових продуктів» є навчальні матеріали, які використовуються для перевірки рівня навчальних досягнень студентів: тести.

Під час поточного контролю оцінюється здатність та рівень виконання студентом завдань на практичних заняттях, результати самостійної роботи з навчальною літературою, а також якість виконання студентом індивідуального завдання у вигляді реферату та його презентації.

Зразок варіанту модульної контрольної роботи:

1. Основним джерелом повноцінного білка є
 - а) Картопля
 - б) Кондитерські вироби
 - в) М'ясо і риба
 - г) Овочі та фрукти

2. Який з нижченаведених продуктів, що містять найбільшу кількість білка
 - а) Картопля
 - б) Молоко
 - в) Яйце куряче
 - г) Яловичина

3. Головною хімічною зв'язком білкової молекули є
 - а) Воднева
 - б) Пептидний
 - в) Гідроксильна
 - г) Іонна

4. Який вид адсорбції є постійною величиною для кожного білка
 - а) Молекулярна
 - б) Іонна
 - в) Гідроксильна
 - г) Пептидний

5. Молекулярна адсорбція води здійснюється

- а) Пов'язаними полярними групами
- б) Вільними полярними групами
- в) Пов'язаними неполярними групами
- г) Вільними неполярними групами

6. Гідратація білків має місце при

- а) Сушіння сухарів
- б) Замісі тіста
- в) Випічці хліба
- г) Смаженні м'яса

7. До хімічних властивостей жирів відносяться

- а) Температура плавлення
- б) Оптична щільність
- в) В'язкість
- г) Кислотне число

8. Яким з нижченаведених показників обумовлена температура плавлення жирів

- а) Вмістом вільних жирних кислот
- б) Співвідношенням граничних і неграничних жирних кислот
- в) Вмістом моногліцеридів
- г) Вмістом гліцерину

9. Який з перерахованих рослинних жирів відноситься до твердих

- а) Масло какао
- б) Соняшникова олія
- в) Ріпакова олія
- г) Оливкова олія

10. Ступінь емульгування жиру залежить

- а) Від кількісного вмісту жиру в продукті
- б) Від інтенсивності кипіння
- в) Від виду жиру, що входить в продукт
- г) Від кількісного вмісту в продукті білка

8. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

8.1. Шкала та критерії оцінювання знань студентів.

Переведення підсумкового балу за 100-бальною шкалою оцінювання в підсумкову оцінку за традиційною шкалою

Підсумковий бал	Оцінка за традиційною шкалою
	залік
90-100	зараховано
89-70	
51-69	
26-50	не зараховано
1-25	

8.2. Критерії оцінювання під час аудиторних занять.

**Критерії оцінювання навчальних досягнень студентів
на практичних заняттях**

Оцінка	Критерії оцінювання навчальних досягнень
5 балів	Оцінюється робота студента, який у повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно, самостійно й аргументовано його викладає, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних запитань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу, вільно послуговується науковою термінологією, розв'язує задачі стандартним або оригінальним способом, наводить аргументи на підтвердження власних думок, здійснює аналіз та робить висновки.
4 бали	Оцінюється робота студента, який достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає, в основному розкриває зміст теоретичних запитань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу, розв'язує задачі стандартним способом, послуговується науковою термінологією. Але при висвітленні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі неістотні неточності та незначні помилки.
3 бали	Оцінюється робота студента, який відтворює значну частину навчального матеріалу, висвітлює його основний зміст, виявляє елементарні знання окремих положень, записує основні формули, рівняння, закони. Однак не здатний до глибокого, всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, не користується необхідною літературою, допускає істотні неточності та помилки.
2 бали	Оцінюється робота студента, який достатньо не володіє навчальним матеріалом, однак фрагментарно, поверхово (без аргументації й обґрунтування) викладає окремі питання навчальної дисципліни, не розкриває зміст теоретичних питань і практичних завдань.
1 бал	Оцінюється робота студента, який не в змозі викласти зміст більшості питань теми та курсу, володіє навчальним матеріалом на рівні розпізнавання явищ, допускає істотні помилки, відповідає на запитання, що потребують однослівної відповіді.
0 балів	Оцінюється робота студента, який не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його висвітлити, не розуміє змісту теоретичних питань та практичних завдань.

8.3. Критерії оцінювання індивідуальних завдань.

Критерії оцінювання дослідження у вигляді реферату

№ п/п	Критерії оцінювання роботи	Максимальна кількість балів за кожним критерієм
1.	Обґрунтування актуальності, формулювання мети, завдань та визначення методів дослідження	1
2.	Складання плану реферату	1
3.	Критичний аналіз суті та змісту першоджерел. Виклад фактів, ідей, результатів досліджень в логічній послідовності. Аналіз сучасного стану дослідження проблеми, розгляд тенденцій подальшого розвитку даного питання.	3
4.	Дотримання правил реферуванням наукових публікацій	2
5.	Доказовість висновків, обґрунтованість власної	2

	позиції, пропозиції щодо розв'язання проблеми, визначення перспектив дослідження	
б.	Дотримання вимог щодо технічного оформлення структурних елементів роботи (титульний аркуш, план, вступ, основна частина, висновки, додатки (якщо вони є), список використаних джерел)	1
Разом		10

8.4. Критерії оцінювання модульної контрольної роботи.

Оцінювання проміжного контролю, тобто модульної контрольної роботи здійснюється за шкалою від «0» до «30». За кожне правильно вирішене тестове завдання студент отримує 1 бал. Максимальна кількість балів за модульну контрольну роботу – 30 балів.

**Таблиця переведення балів
за виконання модульної контрольної роботи**

Кількість балів	Оцінка за національною шкалою	
27-30	5	відмінно
23-26	4	добре
16-22	3	задовільно
0-15	2	незадовільно

8.5. Критерії оцінювання під час підсумкового контролю.

Залік отримує студент, який виконав усі види завдань, визначені у робочій програмі навчальної дисципліни й має достатню кількість балів за поточний контроль (не менше 35 балів) та проміжний контроль (не менше 16 балів).

9. ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ ТА ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ, ВИКОРИСТАННЯ ЯКИХ ПЕРЕДБАЧАЄ НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА

Кухарський інструмент, посуд, інвентар та кухонне обладнання (електроплита, мікрохвильова піч, холодильник, міксер, бойлер, електродуховка, електрочайник та ін.)

10. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

10.1. Основні джерела

1. Перцевий Ф.В. та ін. Технологія продукції харчових виробництв: Навч. посібник / Ф.В. Перцевий, Н.В. Камсуліна, М.Б. Колеснікова, М.О. Янчева, П.В. Гурський, Л.М. Тіщенко / Харків: ХДУХТ, 2006. – 318 с.
2. Домарецький В.А., Остапчук М.В., Українець А.І. Технологія харчових продуктів: Підручник / За ред. А.І. Українця. – К.: НУХТ, 2003. – 572 с.
3. Общая технология пищевых производств / Под ред. Назарова Н.И. – К.: Лёгкая и пищевая промышленность, 1991. – 360 с.
4. Стадников В.Н., Остапчук Н.В. Общая технология пищевых продуктов. – К.: Вища школа, 1980. – 303 с. 17
5. Богомоллов А.В., Перцевой Ф.В. Переработка продукции растительного и животного происхождения. – С.-Пб: ГИОРД, 2001. – 245 с.
6. Общая технология пищевых производств / Под ред. Ковальской Л.Г. – К.: Колос, 2000. – 752 с.

7. Зберігання та переробка сільськогосподарської продукції: Підручник/ О.В. Богомолів, Н.В. Верешко, О.М. Сафонова и др; Під ред. О.І. Шаповаленка, О.М. Сафонові. - Харків: Еспада, 2008. - 542 с.

10.2. Допоміжні джерела

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. – С.-Пб: Профессия, 2003. – 415 с.
2. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: АСАДЕМА, 2003. – 300 с.
3. Даниленко И.А. Производство молока. – М.: Колос, 1972. – 338 с.
4. Ковалевский К.А. Технология бродильных производств. – К.: 2004. – 338 с.
5. Козманова А.В. Технология производства паштетов и фаршей: Учеб. пособ. – Ростов-на-Дону: Март, 2002. – 207 с.
6. Коробейник А. Технология переработки рыбы и рыбных продуктов: Учеб. пособ. – Ростов-на-Дону: Фенікс, 2002. – 288 с.
7. Машкін М.І. Молоко і молочні продукти. – К.: Урожай, 1996. – 336 с.
Мерко У.Т. Технология мукомольного и крупяного производства. – М.: Агропромиздат, 1989. – 289 с.
8. Оленев А.И. Технология и оборудование в производстве мороженого. – М.: Пищевая промышленность, 1999. – 343 с.
9. Пучкова Л.И. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий: Учебник. – С.-Пб: ГИОРД, 2005. – 557 с.
10. Рогов И.А., Забашта А.Г., Козюлин Г.П. Общая технология мяса и мясопродуктов. – М.: Колос, 2000. – 367 с.
11. Твердохлеб Г.В. Технология молока и молочных продуктов. – М.: Агропромиздат, 1991. – 463 с.
12. Технологія вина: Підручник / Г.Г. Валуйко, В.А. Домарецький, В.О. Загоруйко. – К.: НУХТ, 2003. – 588 с.
13. Технология полуфабрикатов и зм'яса птиці. – М.: Колос, 2002. – 197 с.
14. Шфлауменбаум Б.Л. Технология консервирования плодов, овощей, мяса, рыбы. – М.: Пищ. пром-сть, 1980. – 350 с.
15. Черевко О.І., Сафонова О.М., Богомолів О.В. Переробка сировини тваринного походження. – Харків: ХДАТОХ, 2002. – 260 с.
16. Тимошук І.І. Загальна технологія м'яса і м'ясопродуктів. – К.: Урожай, 1992. – 159 с.
17. Сапронов А.Г. Технология сахара и сахаристых веществ.- М.: Агропромиздат, 1989. - 288 с.
18. Технология переработки жиров / под. ред. Арутюнина А.С. - М.: Агропромиздат, 1991. – 308 с. 18
19. Харчові технології у прикладах і задачах: Підручник / Л.Л. Таважнянський, С.І. Бухкало, П.О. Капустенко та ін.; М-во освіти і науки України, Нац. техн. ун-т "Харк. політех. ін-т". - Київ: Центр учбової літератури, 2008. – 575 с.