

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО**

Кафедра «Харчових технологій та готельно-ресторанної справи»

ЗАТВЕРДЖУЮ
Зав. кафедри ХТГРС

д. т. н., професор _____ Олесья ПРІСС

« 29 » серпня 2022 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ЗАГАЛЬНА ТЕХНОЛОГІЯ ХАРЧОВИХ ПІДПРИЄМСТВ:
ТЕХНОЛОГІЯ КОНСЕРВУВАННЯ ПЛОДІВ ТА ОВОЧІВ**

для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр»
зі спеціальності 181 «Харчові технології»
за ОПП Харчові технології
(на основі повної загальної середньої освіти та
ОКР Молодший спеціаліст для скороченої форми навчання)

факультет агротехнологій та екології

2022-2023 н.р.

Робоча програма дисципліни «Загальна технологія харчових підприємств. Технологія консервування плодів та овочів» для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр», зі спеціальності 181 «Харчові технології» за ОПП Харчові технології (на основі повної загальної середньої освіти). – Запоріжжя, ТДАТУ – 17 с.

Розробник: Марина Сердюк, д.т.н., професор

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри «Харчові технології та готельно-ресторанна справа»

Протокол № 1 від “ 29 ” серпня 2022 року

Завідувач кафедри ХТГРС

д.т.н., професор  Олесья ПРІСС

Схвалено методичною комісією факультету АТЕ за спеціальністю 181 «Харчові технології» за ОПП Харчові технології для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» (на основі повної загальної середньої освіти)

Протокол № 1 від “ 31 ” серпня 2022 року

Голова, доц.  Любов ЗДОРОВЦЕВА

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, ступінь вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		<u>денна форма навчання</u> (денна або заочна)	
Кількість кредитів 5	Галузь знань: <u>18 Виробництво та технології</u> (шифр і назва)	<u>Обов'язкова</u> (обов'язкова або за вибором студента)	
Загальна кількість годин – 150 годин	Спеціальність: <u>181 «Харчові технології»</u>	Курс	Семестр
Змістових модулів – 2		2-й	4-й
		Вид занять	Кількість годин
Тижневе навантаження: - аудиторних занять 5 год. - самостійна робота студента 2 год.	Ступінь вищої освіти: <u>«Бакалавр»</u>	Лекції	22 год.
		Лабораторні заняття	
		Практичні заняття	34 год.
		Семінарські заняття	-
		Самостійна робота	94 год.
		Навчальна практика	-
		Форма контролю: <u>екзамен</u>	

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Дисципліна «Загальні технології харчової промисловості. Технологія консервування плодів та овочів» є обов'язковою у професійній підготовці здобувачів вищої освіти. *Об'єктом* вивчення дисципліни є технологічний процес консервування овочів та фруктів. *Предметом* вивчення є: плодоовочева сировина різних видів як об'єкт консервування. Дисципліна базується на знаннях, отриманих студентами під час вивчення фундаментальних та загально-інженерних дисциплін. Особливе значення для її вивчення мають такі дисципліни, як: «Хімічні основи харчових технологій», «Технологічні властивості сировини», «Мікробіологія», «Теоретичні основи харчових виробництв», «Процеси і апарати харчових виробництв», «Методи контролю харчових виробництв». Отриманні внаслідок вивчення дисципліни знання будуть корисними у подальшому під час вивчення таких дисциплін, як «Холодильна технологія харчових продуктів», «Технологія сушіння плодів та овочів», «Технологічне обладнання харчових виробництв», «Проектування підприємств харчової промисловості з основами промбудівництва», «Маркетинг і логістика харчової промисловості», «Товарознавство продовольчих товарів та тари», «Безпека продовольчої сировини та харчових продуктів», а також, під час проходження виробничої та технологічної практик та виконання комплексного курсового проекту та кваліфікаційної роботи.

Мета дисципліни – формування спеціалістів зі знанням повного циклу технологічного процесу консервування плодоовочевої сировини. За умови сезонного виробництва лише консервування та якісне зберігання забезпечують цілорічне харчування людини цінними плодами та овочами.

Завданнями – вивчення технології виробництва основних видів консервованої продукції, шляхи її інтенсифікації і підвищення якості консервів, регулювання окремих операцій технологічного процесу.

Результати навчання (з урахуванням soft skills)

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен оволодіти наступними **компетентностями**:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності

ЗК 01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

ЗК 05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

Фахові компетентності

ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології

харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

ФК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

ФК 4. Здатність забезпечувати якість і безпечність продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

ФК 6. Здатність укладати ділову документацію та виконувати технологічні та економічні розрахунки.

ФК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

ФК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

ФК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

ФК 14. Здатність визначати та аналізувати нутрієнтний склад та враховувати його при розробленні нових і удосконаленні існуючих технологій зберігання та консервування плодовоовочевої сировини з врахуванням принципів технологічної доцільності і безпечності.

Програмні результати навчання

РН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

РН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

РН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

РН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

РН 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

РН 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

РН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

РН 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

РН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

РН 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

РН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

РН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення

та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

РН 28. Організувати процес зберігання та консервування плодоовочевої сировини із застосуванням функціонально-технологічних інгредієнтів та біологічно-активних речовин з врахуванням принципів технологічної доцільності і безпечності.

РН 29. Здійснювати управління якістю та безпечністю продукції консервних, овочесушильних і холодильних виробництв.

Soft skills:

- **комунікативні навички:** письмове, вербальне й невербальне спілкування; уміння грамотно спілкуватися по e-mail; вміння доносити свою думку колегам або клієнтам зрозуміло і ввічливо, вести суперечки і відстоювати свою позицію, спілкування в конфліктній ситуації; навички створення, керування й побудови відносин у команді,.
- **уміння виступати привселюдно:** навички, необхідні для виступів на публіці; проводити презентації.
- **керування часом:** уміння справлятися із завданнями вчасно.
- **гнучкість і адаптивність:** гнучкість, адаптивність і здатність мінятися; уміння аналізувати ситуацію, орієнтування на вирішення проблем.
- **лідерські якості:** уміння спокійно працювати в напруженому середовищі; уміння ухвалювати рішення; уміння встановлювати мету, планувати.
- **особисті якості:** креативне й критичне мислення; етичність, чесність, терпіння, повага до оточуючих.

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовний модуль 1. Теоретичні основи консервування та технологія виготовлення овочевих консервів.

ТЕМА 1. Загальні положення курсу [1, 2,4,5]

- Місце та задачі консервної галузі в харчовій промисловості.
- Класифікація консервів.
- Класифікація рослинної сировини.
- Вимоги до якості сировини.

ТЕМА 2. Загальна технологічна схема консервування плодоовочевої сировини та сутність основних операцій [1,2,5,7,8,9]

- Підготовчі технологічні операції консервування плодів та овочів.
- Термічна обробка. Її мета та способи проведення.
- Заключні етапи консервування. Поняття про стерилізацію.

Тема 3. Технологія виготовлення овочевих натуральних, перекусних консервів та обідених страв [1,2,4,5,8]

- Виготовлення натуральних овочевих консервів
- Виготовлення перекусних консервів.
- Консервовані обіденні страви та напівфабрикати для харчової промисловості.

Тема 4. Технологія виготовлення концентрованих томат-продуктів та томатних соусів [1,2,4,5,9,10]

- Вимоги до якості сировини ручного та механізованого збирання, відбір томатів для виробництва томатної пасти, пюре, соусу, соку і консервованих томатів.
- Загальна технологія виготовлення томатної пасти та томатного пюре.
- Особливості виробництва томатних соусів.
- Особливості асептичного консервування.

Змістовний модуль 2. Технологія виготовлення плодово-ягідних консервів та консервів, виготовлених хімічними та біохімічними методами.

Тема 5 . Технологія виготовлення плодово – ягідних консервів [1,2,7,8,9]

- Призначення і асортимент консервів.

- Вимоги до сировини.
- Технологія виготовлення плодово-ягідних компотів та напоїв.
- Плодово-ягідне пюре, пасти і соуси.

Тема 6. Технологія виготовлення плодово – ягідних заготовок, консервованих цукром [1,2,4,5,7,8,9,10]

- Асортимент консервів.
- Технологія виробництва плодово-ягідного желе
- Технологія виробництва повидла.
- Технологія виробництва джемів, конфітурів.
- Технологія виробництва варення.
- Технологія виробництва цукатів.

Тема 7. Загальні технологічні процеси виробництва соків [1,2,4,5]

- Сучасна класифікація сокових продуктів з плодів та ягід.
- Харчова цінність соків і вимоги до їх якості.
- Загальні процеси виробництва соків. Методи обробки плодів і ягід, що підвищують вихід соку.
- Способи добування соку.

Тема 8. Технологія виготовлення просвітлених і непросвітлених соків [1,2,4,5,9]

- Технологія виготовлення просвітлених соків.
- Технологія соків з м'якоттю.

Тема 9. Заклучні етапи виготовлення соків [1,2,4,5,7,8]

- Види тари для соків.
- Способи розливу соків.
- Принципи і особливості консервування овочевих і плодово – ягідних соків.

Тема 10. Технологія виготовлення консервів за допомогою хімічних і біохімічних методів [1,2,4,5,7,9]

- Біохімічні процеси, що відбуваються у процесі квашення, соління й мочіння плодів та овочів.

- Технологія приготування квашеної капусти.
- Соління овочів.
- Мочіння плодів та ягід.
- Маринування овочів, плодів та ягід.

4. Структура навчальної дисципліни

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				балів
			годин				
			лк	лаб.	сем. (пр.)	СРС	
Змістовий модуль 1. Теоретичні основи консервування та технологія виготовлення овочевих консервів							
1	Лекція 1	Загальні положення курсу	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 1	Відбір проб і підготовка їх до аналізу. Визначення основних фізико-хімічних показників плодоовочевих консервів	-	2	-	-	1
	Практична робота 1	Методи визначення кількості консервованої продукції в облікових одиницях	-	-	2	-	2
	Самостійна робота 1	Будова рослинної тканини та її зміни при консервуванні	-	-	-	5	1
2	Лекція 2-3	Загальна технологічна схема консервування плодоовочевої сировини та сутність основних операцій (ч.1)	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 2	Вплив способу нарізання та консервування на збереженість плодоовочевих	-	2	-	-	1,5

		напівфабрикатів					
	Самостійна робота 2	Хімічний склад плодів та овочів і їх зміни при технологічній обробці. Харчова цінність	-	-	-	5	1
3	Лекція 2-3	Загальна технологічна схема консервування плодоовочевої сировини та сутність основних операцій (ч.2)	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 3	Технологія виготовлення зеленого горошку та оцінка якості консервів	-	2	-	-	1,5
	Практична робота 2	Вибір та обґрунтування технологічних схем виробництва консервів. Поняття про рецептури	-	-	2	-	2
	Самостійна робота 3	Принципи та способи консервування	-	-	-	5	1
4	Лекція 4-5	Технологія виготовлення овочевих натуральних, перекусних консервів та обіденних страв	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 4	Вивчення технології виготовлення овочевих маринадів	-	2	-	-	2
	Самостійна робота 4	Поняття про технологічні схеми та рецептури	-	-	-	5	3
5	Лекція 4-5	Технологія виготовлення овочевих натуральних,	2	-	-	-	-

		перекусних консервів та обіденних страв					
	Лабораторна робота 5	Вивчення технології виготовлення джемів та желе (частина 1)	-	2	-	-	1
	Практична робота 3	Складання графіку надходження сировини, графіку роботи лінії (цеху) та програми роботи лінії	-	-	2	-	2
	Самостійна робота 5	Правила складання графіку надходження сировини, графіку роботи лінії (цеху) та програми роботи лінії	-	-	-	5	3
6	Лекція 6	Технологія виготовлення концентрованих томат-продуктів та томатних соусів	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 6	Вивчення технології виготовлення джемів та желе (частина 2)	-	2	-	-	2
	Самостійна робота 6	Технології виготовлення джемів та желе	-	-	-	3	1
7-8	Самостійна робота 7	Підготовка до ПМК - 1	-	-	-	2	-
	ПМК 1	Підсумковий контроль за змістовий модуль 1	-	-	-	-	10
Всього за змістовий модуль 1 - 60 год.			12	12	6	30	35
Змістовний модуль 2. Технологія виготовлення плодово-ягідних консервів та консервів, виготовлених хімічними та біохімічними методами							
9	Лекція 7	Технологія виготовлення плодово – ягідних консервів	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 7	Технологія виготовлення варення та оцінка його якості	-	2	-	-	1

	Практична робота 4	Технологічні розрахунки по визначенню норм сировини і матеріалів. Поняття про прості проценти	-	-	2	-	3
	Самостійна робота 8	Поняття про прості проценти	-	-	-	5	3
10	Лекція 8	Технологія виготовлення плодово – ягідних заготовок, консервованих цукром	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 8	Способи підвищення виходу соку з рослинної сировини	-	2	-	-	1
	Самостійна робота 9	Способи підвищення виходу соку з рослинної сировини	-	-	-	5	1
11	Лекція 9	Загальні технологічні процеси виробництва соків.	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 9	Дослідження процесів освітлення фруктових соків. Визначення вмісту осаду у соках з мякоттю.	-	2	-	-	1
	Практична робота 5	Технологічні розрахунки по визначенню норм сировини і матеріалів. Поняття про складні проценти	-	-	2	-	3
	Самостійна робота 10	Поняття про складні проценти	-	-	-	5	3
12	Лекція 10	Технологія виготовлення просвітлених і непросвітлених соків	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 10	Купажування плодових та овочевих соків для	-	2	-	-	1

		отримання нових напоїв заданого складу.					
	Самостійна робота 11	Технологія виготовлення томатного соку	-	-	-	5	1
13	Лекція 11	Заключні етапи виготовлення соків	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 11	Вивчення технології виготовлення ферментованих овочевих і плодово-ягідних консервів	-	2	-	-	1
	Практична робота 6	Приклади розрахунків при виробництві окремих видів консервів	-	-	2	-	3
	Самостійна робота 12	Технологія виготовлення яблучного соку	-	-	-	5	1
14	Лекція 12	Технологія виготовлення консервів за допомогою хімічних і біохімічних методів	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 12	Дегустаційна оцінка продуктів переробки плодів та овочів	-	2	-	-	1
	Самостійна робота 13	Технологія виготовлення виноградного соку	-	-	-	3	1
15-16	Самостійна робота 14	Підготовка до ПМК - 2	-	-	-	2	-
	ПМК 2	Підсумковий контроль за змістовний модуль 2	-	-	-	-	10
Всього за змістовий модуль 2 - 60 год.			12	12	6	30	35
Екзамен							30
Всього - 120 год.							100

5. ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ №1

1. Місце та задачі консервної галузі в харчовій промисловості.
2. Класифікація рослинної сировини.
3. Будова рослинної тканини та її зміни при консервуванні.
4. Хімічний склад плодів та овочів та їх зміни при технологічній обробці.
5. Харчова та енергетична цінність.
6. Принципи консервування харчових продуктів.
7. Способи консервування харчових продуктів.
8. Класифікація консервів.
9. Підготовчі технологічні операції.
10. Попередня теплова обробка.
11. Види тари та її підготовка до консервування.
12. Заключні етапи консервування.
13. Поняття про стерилізацію.
14. Вимоги до якості сировини.
15. Призначення, асортимент, відмінні особливості, хімічний склад, харчова і біологічна цінність натуральних, перекусних консервів та обіденних страв.
16. Технологія виробництва натуральних консервів із зеленого горошку.
17. Технологія виробництва натуральних консервів «Квасоля овочева»
18. Технологія виробництва натуральних консервів «Цукрова кукурудза»
19. Технологія виробництва натуральних консервів «Морква гарнірна»
20. Технологія виробництва натуральних консервів «Буряк гарнірний»
21. Технологія виробництва натуральних консервів із томатів.
22. Технологія виробництва натуральних консервів із перцю.
23. Регулювання процесів та змін у сировині під час виробництва натуральних, перекусних консервів та обіденних страв.
24. Види перекусних консервів
25. Загальна технологія виробництва перекусних консервів
26. Технологія виробництва обідніх страв та напівфабрикатів.
27. Режимы бланшування й обсмажування.
28. Технологія виготовлення овочевої ікри
29. Технологія виготовлення фаршированих овочів
30. Технологія виготовлення овочів, нарізаних шматочками та обсмажених в томатному соусі чи без.
31. Вимоги до якості сировини ручного та механізованого збирання, відбір томатів для виробництва томатної пасты, пюре, соусу, соку і консервованих томатів.
32. Загальна технологія виготовлення томатної пасты та томатного пюре.
33. Особливості виробництва томатних соусів.
34. Особливості асептичного консервування.
35. Фізико-хімічні і органолептичні показники якості концентрованих томатних продуктів.

36. Призначення, асортимент й відмінні особливості плодово-ягідних компотів, їх хімічний склад, харчова цінність.
37. Призначення, асортимент й відмінні особливості плодово-ягідного пюре, хімічний склад, харчова цінність.
38. Вимоги до сировини, яка використовується для виготовлення плодово-ягідних компотів.
39. Технологія виготовлення плодово-ягідних компотів та напоїв.

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВИНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ №2

1. Технологія виготовлення плодово-ягідного пюре.
2. Технологія виготовлення плодово-ягідної пасти.
3. Технологія виготовлення плодово-ягідних соусів.
4. Класифікація плодово-ягідних заготовок, консервованих цукром
5. Технологія виробництва плодово-ягідного желе,
6. Технологія виробництва плодово-ягідного повидла,
7. Технологія виробництва плодово-ягідного джемів,
8. Технологія виробництва плодово-ягідного конфітурів,
9. Технологія виробництва плодово-ягідного варення,
10. Технологія виробництва плодово-ягідних цукатів.
11. Фактори, які забезпечують желювання фруктової продукції.
12. Механізм утворення драглів, явище тиксотропії й синерезису.
13. Дифузійно-осмотичні процеси під час виробництва варення.
14. Вплив режимів на якість варення.
15. Сучасна класифікація сокових продуктів з плодів та ягід.
16. Харчова цінність соків і вимоги до їх якості.
17. Загальні процеси виробництва соків.
18. Методи обробки плодів і ягід, що підвищують вихід соку
19. Технологія отримання соків пресуванням
20. Технологія отримання соків дифузією
21. Технологія отримання соків центрифугуванням
22. Технологія виготовлення освітлених соків.
23. Особливості технології яблучного соку
24. Особливості технології виноградного соку.
25. Фізичні методи освітлення соків
26. Біохімічні методи освітлення соків
27. Фізико-хімічні методи освітлення соків
28. Способи фільтрування соків
29. Купажування і деаерація соків.
30. Особливості технології соків з м'якоттю
31. Особливості технології нектарів
32. Особливості технології напоїв
33. Особливості технології відновлених соків
34. Особливості технології газованих соків.

35. Технологія отримання концентрованих соків, вплив способу концентрування на якість продукції.
36. Види тари для соків та особливості розливу.
37. Принципи і особливості консервування овочевих і плодово – ягідних соків.
38. Вимоги до готової продукції.
39. Біохімічні процеси, що відбуваються у процесі квашення, соління й мочіння плодів та овочів.
40. Оптимальні умови для розвитку молочнокислої мікрофлори.
41. Технологія квашення капусти.
42. Соління огірків, томатів і кавунів
43. Мочіння плодів та ягід.
44. Маринування овочів, плодів та ягід.
45. Асортимент консервів дитячого харчування.
46. Вимоги до підприємств, де виготовляють консерви дитячого харчування
47. Технологічні схеми, процеси і режими обробки сировини при виготовленні консервів дитячого харчування
48. Консерви для дієтичного харчування їх призначення і асортимент
49. Особливості технології консервів для дієтичного харчування. Вимоги до якості готової продукції.

7. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Базова

1. Калайда К. В., Матенчук Л. Ю., Найченко В. М., Токар А. Ю., Харченко З. М., Загорко Н. П., Сердюк М. Є., Прісс О. П., Кюрчева Л. М., Сухаренко О. І. Технології зберігання, консервування та переробки плодів і овочів: підручник. Мелітополь: видавничо-поліграфічний центр «Люкс», 2017. 291с.
2. Аністратенко О.І., Калайда К.В., Матенчук Л.Ю. Технології консервування плодів та овочів: підручник / за ред. А.Ю. Токар. Умань: Сочінський, 2015. 568 с.
3. Осокіна Н. М., Гайдай Г. С. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: підручник. Умань, 2005. 614 с.
4. Скалецька Л. Ф., Подпряттов Г. І. Біохімічні зміни продукції рослинництва при її зберіганні та переробці: навч. Посібник. К.: Видавничий центр НАУ, 2007. 288 с.
5. Подпряттов Г.І., Скалецька Л. Ф., Сеньков В.С., Хилевич В. С. Зберігання і переробка продукції рослинництва: навч. посібник. К.: Мета, 2002. 495 с.
6. Найченко В. М., Осадчий О. С. Технологія зберігання і переробки плодів та овочів з основами товарознавства: підруч. [для студ. вищ. навч. закл.]. К.: Школяр, 2007. 502 с.
7. Найченко В.М. Практикум з технології зберігання і переробки плодів та овочів з основами товарознавства: [для студ. вищ. навч. закл.] / В.М. Найченко, І.Л. Заморська. – Умань, 2010. – 211 с.

8. Технологія консервування плодів, овочів, м'яса і риби: підруч. [для студ. вищ. навч. закл.] / [Б.Л. Флауменбаум, Є.Г. Кротов, О.Ф. Загібалов та ін.]; за ред. Б.Л. Флауменбаума. К. : Вища шк., 1995. 301 с.

Допоміжна

9. Технології харчових виробництв. Технологія консервування плодів та овочів: лабораторний практикум для студ. напряму підготовки 6.051701 "Харчові технології та інженерія" ден. та заоч. форм навч. / уклад.: Г. М. Бандуренко, Т. М. Левківська, С. В. Матко, О. В. Точкова. К.: НУХТ, 2015. 43 с.
10. Технологія сушіння плодів та овочів: Конспект лекцій для студ. спец. 7.091706 ден. та заоч. форм навч. /Уклад.: О.С.Бессараб, В.В.Шутюк. К.: НУХТ, 2002. 84 с.
11. Погарська В.В., Маціпура Т.С. Технологічний семінар: навч. посібник: Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. Харків, 2017. 97 с.
12. Скрипников Ю.Г. Технологія переробки плодів та ягід. К.: «Урожай», 1991. 268 с.

8. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

- Освітньо-інформаційний портал ТДАТУ <http://op.tsatu.edu.ua>
- Наукова бібліотека ТДАТУ <http://www.tsatu.edu.ua/biblioteka/>
- Користування Internet.