

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

**Факультет агротехнологій та екології**

Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи

ПОГОДЖУЮ

Гарант ОПП

доц. \_\_\_\_\_ Н.П. Загорко

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри ХТтаГРС

проф. \_\_\_\_\_ О.П. Прісс

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 р.

**ПРОГРАМА НАВЧАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВО - СИЛАБУС**

з дисципліни Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів

( найменування дисципліни)

для спеціальності 181 за ОПП Харчові технології

(шифр, найменування спеціальності, освітньої програми)

форма навчання денна

(денна, заочна)

Кількість кредитів 4 кредита

Курс 3-й

Семестр 6-й

Змістових модулів (підсумкових модульних контролів) - 2

СРС - 50 годин,

Форма контролю – екзамен

(екзамен або диференційований залік)

Загальна кількість годин - 120 годин

2019-2020 н.р.

«ТЕХНОЛОГІЯ ХЛІБА, МАКАРОННИХ, КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ТА ХАРЧОКОНЦЕНТРАТИВ». Силабус для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавр факультету агротехнологій та екології спеціальності 181 Харчові технології. – Мелітополь: ТДАТУ, 2019. – 14 с.

Силабус складений на підставі «Положення про програму навчання здобувачів вищої освіти - силабус» Мелітополь: ТДАТУ, 2019. – 16 с. та Робочої програми навчальної дисципліни «Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів» підготовки здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» – Мелітополь: ТДАТУ, 2019. - 11 с.

(документ ким і коли виданий)

Розробник: Григоренко О.В., к.т.н., доцент,

Рецензент: Загорко Н.П., к.т.н., почесний професор.

Силабус затверджений на засіданні кафедри «Харчові технології та готельно-ресторанна справа»

Протокол № 1 від “29” серпня 2019 року

Завідувач кафедри ХТГРС

професор \_\_\_\_\_ О.П. Прісс\_

“   ” \_\_\_\_\_ 2019 року

Схвалено методичною комісією факультету АТЕ за спеціальністю 181 «Харчові

технології» ступеня вищої освіти «Бакалавр»

Протокол № 1 від “30” серпня 2019 року

Голова, доц. \_\_\_\_\_ О.В. Гранкіна

“   ” \_\_\_\_\_ 2019 року

## 1) АНОТАЦІЯ КУРСУ ТА ВЕБ-САЙТ ЙОГО РОЗМІЩЕННЯ

Головним завданням вивчення дисципліни «Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів» є формування у студентів глибоких теоретичних та практичних умінь із технологій виробництва та оцінки якості хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів; розроблення раціональних технологічних заходів, що сприяють підвищенню виходу готової продукції, забезпечують переробку сировини і одержання якісних харчових продуктів, забезпечення необхідних знань студентів для контролю технологічних процесів виробництва; формування наукового підходу до розв'язання проблем виробництва харчових продуктів. Це відповідає вимогам до якості знань та вмінь особи, яка здобуває освітній рівень бакалавра з харчових технологій.

Режим доступу до Веб-порталу:

- <http://nip.tsatu.edu.ua/course/view.php?id=567>
- <http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/course/tehnolohija-hliba-makaronnyh-kondyterskyh-vyrobiv-ta-harchokoncentrativ/>

## 2) МЕТА ВИКЛАДАННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Метою викладання дисципліни «Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів» є вивчення технологій виробництва хлібобулочних, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів, основних стадій технологічних процесів виробництва, пошук резервів підвищення ефективності виробничого процесу та виходу якісної готової продукції, впровадження досягнень вітчизняної та зарубіжної науки та техніки у харчову галузь, оволодіння практичними навичками раціональної організації виробничих процесів на підприємствах хлібопекарної, макаронної, кондитерської та харчоконцентратної промисловості.

## 3) ЗАВДАННЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Загальні технології харчової промисловості. Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів» (складова частина) студенти повинні

**знати:**

- технологію виробництва харчових продуктів з рослинної та тваринної сировини;
- види, хімічний склад і властивості сировини;
- основні властивості сировини, що впливають на технологічні процеси і якість готової продукції;
- асортимент і групову характеристику хлібних, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів;

- вимоги до якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції та основні положення відповідних національних стандартів;
- методи оцінювання якості продукції, ознаки недоброякісності виробів та способи підвищення якості готової продукції;
- санітарні вимоги до виробничих приміщень, обладнання та технологічних процесів;
- правила промислової безпеки харчових виробництв.

На підставі набутих знань із технології хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів та виконання відповідних завдань студенти повинні

**вміти:**

- використовувати знання фізико-хімічних основ і загальних принципів переробки рослинної сировини в технологіях виробництва харчових продуктів;
- розробляти технологічні схеми виробництва продукції та підбирати обладнання;
- визначати витрати сировини і вихід готової продукції, розраховувати виробничі рецептури;
- застосовувати прикладні програми для проведення розрахунків та управління технологічним процесом на ЕОМ;
- розробляти заходи із попередження дефектів готових виробів;
- забезпечити дотримання санітарних вимог та правил гігієни при виробництві, зберіганні і реалізації хлібобулочної, макаронної, кондитерської продукції та харчоконцентратів.

**4) РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ – КОМПЕТЕНЦІЇ  
(З УРАХУВАННЯМ SOFT SKILLS):**

Після освоєння дисципліни студенти повинні мати наступні компетентності:

**ІНТЕГРАЛЬНІ:** Здатність розв'язувати соціально-професійні задачі в харчовій галузі, організовувати і вести технологічні процеси харчових виробництв.

**ЗАГАЛЬНІ:** 1. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. 2. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації, готовність нести відповідальність за прийняті рішення. 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями, прагнення до саморозвитку. 4. Здатність працювати в команді та автономно. 5. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість, діяти соціально відповідально. 6. Здатність застосовувати інформаційні і комунікаційні технології для пошуку та аналізу науково-технічної інформації. 7. Здатність до абстрактного, системного і критичного мислення, аналізу та синтезу, базові світоглядні знання. 8. Активна участь в поліпшенні стану довкілля,

забезпечення здоров'я та гармонійного розвитку людини з високим рівнем якості та безпеки її життя.

### **СПЕЦІАЛЬНІ (ФАХОВІ, ПРЕДМЕТНІ):**

1. Знання теорії, закономірностей, методів (алгоритмів) і способів діяльності, що достатні для формування та впровадження власної моделі професійної діяльності, в тому числі в екстремальних умовах.
2. Базові знання з фізики, математики, інформатики й сучасних інформаційних технологій, загальної та неорганічної хімії, аналітичної хімії, органічної хімії, в обсязі, необхідному для освоєння загально-професійних дисциплін та для рішення практичних задач в галузі харчових технологій.
3. Здатність застосовувати основні методи дослідження фізико-хімічних, хімічних, біохімічних, мікробіологічних процесів, узагальнювати їх та пов'язувати з практичним застосуванням за профілем фаху.
4. Уміння застосовувати сучасні експериментальні методи для оцінки якості матеріалів в лабораторних умовах та в умовах виробництва.
5. Знання специфіки технологічних процесів виготовлення харчової продукції та розробки стандартів асортименту нових видів затребуваної, сучасної, із врахуванням інноваційних технологій та процесів харчової продукції.
6. Знання основних нормативних правових документів (закони і підзаконні акти, стандарти тощо), необхідних для професійної діяльності; здатність грамотно трактувати документ; здатність ефективно використовувати нормативні правові документи для вирішення конкретних задач.
7. Володіння принципами збереження якості та безпечності харчових продуктів, прагнення до забезпечення та підвищення рівня якості та безпечності конкретного харчового продукту.
8. Здатність організувати систему контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів.
9. Здатність приймати раціональні технічні й технологічні рішення, впроваджувати інноваційні розробки у виробництво та обґрунтовувати доцільність їх реалізації з врахуванням соціально значущих проблем основ економіки, логістики, інформаційних технологій.

### **5) ПРЕРЕКВІЗИТИ**

Для вивчення курсу студенти потребують базових знань з біології, хімії, фізики, математики, технологічних властивостей сировини, теоретичних основ харчових виробництв, достатніх для сприйняття категоріального апарату предмету, оволодіння здобувачами теоретичними знаннями і практичними вміннями з технології хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів.

## 6) ПОСТРЕКВІЗИТИ

Опанування навчального матеріалу дисципліни «Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів» дозволяє засвоїти знання та вміння на таких курсах, як: процеси і апарати харчових виробництв (з основами теплотехніки), технологія оздоровчих продуктів з основами фізіології та гігієни харчування, технології полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості, екобезпека продовольчої сировини та харчових продуктів, товарознавство та пакування харчових продуктів автоматизація виробничих процесів, проектування переробних підприємств з основами промислового будівництва.

## 7) ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИКЛАДАЧА

Григоренко Олена Віталіївна;

Кандидат технічних наук, доцент кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи;

Email: [grigalena@ukr.net](mailto:grigalena@ukr.net) ;

Галузь наукових інтересів:

- Підвищення якості та безпечності і розширення асортименту кондитерських виробів та консервів з плодовоягідної сировини.

Посилання на Веб-сторінку викладача на сайті кафедри:

<http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/hryhorenko-olena-vitalijivna/>

## 8) СТРУКТУРА КУРСУ

Ном ер тиж ня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				балів
			годин				
			лк	лаб.	сем. (пр.)	СРС	
<b>Змістовий модуль 1. Технологія хліба та хлібобулочних виробів</b>							
1	Лекція 1	Характеристика хлібопекарського виробництва.	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 1	<i>Хлібопекарські властивості пшеничного та житнього борошна</i>	-	2	-	-	3

2	Лекція 2	Основи приготування тіста	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 2	<b>Контроль якості напівфабрикатів хлібопекарського виробництва</b>	-	2	-	-	2
3	Лекція 3	Випікання хліба	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 3	<b>Пробне лабораторне випікання хліба</b>	-	2	-	-	2
4	Лекція 4	Технологія здобних, сухарних та інших видів хлібобулочних виробів	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 4	<b>Оцінка якості хлібобулочних виробів</b>	-	2	-	-	2
5	Лекція 5	Актуальні проблеми і перспективи розвитку хлібопекарської промисловості	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 5	<b>Визначення впливу технологічних факторів на якість макаронних виробів.</b>	-	2	-	-	2
6	Лекція 6	Технологія виробництва макаронних виробів	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 6	<b>Визначення якості макаронних виробів</b>	-	2	-	-	2
7	Лекція 7	Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 7	<b>Визначення показників якості борошняних кондитерських виробів.</b>	-	2	-	-	2
8,9	Самостійна робота 1	<i>Мікробіологічний контроль напівфабрикатів. Методи поліпшення якості хліба</i>	-	-	-	25	10
	ПМК 1	Підсумковий контроль за змістовий модуль 1	-	-	-	-	10
<b>Всього за змістовий модуль 1 - 53 год.</b>			<b>14</b>	<b>14</b>	<b>-</b>	<b>25</b>	<b>35</b>
10-13	<b>Навчальна практика</b>					<b>30</b>	<b>100</b>

**Змістовий модуль 2. Технологія макаронних, кондитерських виробів та**

<i>харчоконцентратів</i>							
14	Лекція 7	Технологія виробництва шоколаду та цукерок	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 7	<b>Визначення якості шоколаду. Виготовлення та визначення якості цукерок з помадним корпусом</b>	-	2	-	-	5
15	Лекція 8	Технологія виробництва пастильно-мармеладних виробів та желе	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 8	<b>Виготовлення та визначення показників якості мармеладу та зефіру</b>	-	2	-	-	5
16	Лекція 9	Технологія виробництва харчоконцентратів	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 9	<b>Визначення показників якості кавових напоїв і сухих сніданків</b>	-	2	-	-	5
17, 18	Самостійна робота 2	<i>Технологія виробництва та оцінка якості карамелі. Технологія виробництва та оцінка якості халви, ірису та драже</i>	-	-	-	25	10
	ПМК 2	Підсумковий контроль за змістовий модуль 2	-	-	-	-	10
<b>Всього за змістовий модуль 2 - 37 год.</b>			<b>6</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>25</b>	<b>35</b>
<b>Загалом</b>			<b>20</b>	<b>20</b>		<b>50</b>	<b>70</b>
<b>Екзамен</b>							<b>30</b>
<b>Всього - 90 год.</b>			<b>Ваговий коефіцієнт <math>\kappa_d = 0,8</math></b>		<b><math>n_d = 80</math></b>		<b>100</b>
<b>Навчальна практика - 30 год.</b>			<b>Ваговий коефіцієнт <math>\kappa_{np} = 0,2</math></b>		<b><math>n_{np} = 20</math></b>		<b>100</b>
<b>Всього з навчальної дисципліни - 120 год.</b>			<b><math>n_{заг} = \kappa_d n_d + \kappa_{np} n_{np} = 100</math></b>				<b>100</b>

Примітка:  $n_{заг}$  – загальна кількість балів;

$\kappa_d$  - ваговий коефіцієнт з дисципліни;

$n_d$  – кількість балів з дисципліни;

$\kappa_{np}$  - ваговий коефіцієнт з практики;

$n_{np}$  - кількість балів за практику.



## **9) МЕТОДИ ТА ФОРМИ НАВЧАННЯ**

Відповідно до положень вищої школи, навчальних планів, стандарту університету по управлінню якістю підготовки фахівців, основними формами навчання дисципліни є: читання лекцій, проведення лабораторних робіт, самостійна робота студентів.

При вивченні дисципліни «Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів» проводяться лекції із застосуванням мультимедійних матеріалів. Лабораторні роботи проводяться в лабораторіях кафедри з виконанням експериментальних та розрахункових завдань. Самостійна робота студентів полягає в опрацюванні матеріалу лекцій, а також в підготовці до виконання та захисту лабораторних робіт, підготовки до ПМК, виконанні тренувальних тестів, пошуку інформації з літературних джерел і мережі Internet та виконанні самостійних розрахункових робіт. Наукова робота студентів здійснюється у роботі гуртків, підготовці та виступах на наукових студентських конференціях, написанні статей.

## **10) ПОЛІТИКА КУРСУ**

Політика навчальної дисципліни «Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів» визначається нормативними актами та положеннями прийнятими в ТДАТУ: 1. Закон України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 № 1556-VII. Редакція від 09.08.2019. Режим доступу <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>. 2. Положення про організацію освітнього процесу в ТДАТУ, 2019. 3. Положення про кредитно-модульну систему організації навчального процесу підготовки фахівців в ТДАТУ. 4. Положення про оцінювання знань здобувачів ВО ТДАТУ. 5. Положення (тимчасове) про порядок ліквідації академічних заборгованостей студентів ТДАТУ за КМСОНП 6. Положення про самостійну роботу студентів 7. Положення про перезарахування та академічну різницю в 2019 р. Для одержання високого рейтингу необхідно виконувати наступні умови: - не пропускати навчальні заняття та не запізнюватися на них; - систематично брати активну участь у освітньому процесі; - чітко й вчасно виконувати навчальні завдання; - не займатися сторонніми справами на заняттях; - вислухувати відповіді товаришів, з повагою ставитися до думки інших членів колективу, приймати участь у дискусіях; - вимикати мобільний телефон під час занять та під час контролю знань; - вчасно виконувати й здавати завдання для самостійної роботи; - у випадку невиконання завдань підсумкова оцінка знижується; - не допускати проявів академічного плагіату.

## 11) ФОРМА КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ

Поточний контроль здійснюється на лабораторних роботах шляхом усного опитування або письмового контролю шляхом складання тестових завдань за темою заняття (30 балів). Підсумковий модульний контроль проводиться двічі після закінчення вивчення відповідного змістовного модуля у тестовому вигляді (10 балів). Самостійна робота виконується відповідно до завдання та оцінюється в 20 балів.

Формою підсумкового контролю знань з дисципліни «Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів» є іспит, який оцінюється в 30 балів.

## 12) ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ

Навчальна дисципліна «Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів» оцінюється за 100-бальною шкалою. Переведення балів внутрішньої 100-бальної шкали в національну та шкалу ЄКТС здійснюється у наступному порядку:

Шкала рейтингу ТДАТУ	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
		Екзамен або диференційований залік
90-100	A	5 (відмінно)
82-89	B	4 (добре)
75-81	C	
67-74	D	3 (задовільно)
60-66	E	
35-59	FX	2 (незадовільно) (з можливістю повторного перескладання)
0-34	F	2 (незадовільно) (з обов'язковим повторним вивченням курсу)

## 13) РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА ТА ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ.

*Базова:*

1. Дробот В.І. Технологія хлібопекарського виробництва / В.І. Дробот. – К.: «Логос», 2002. – 365 с.

2. Дробот В.І. Лабораторний практикум з технології хлібопекарського та макаронного виробництва: Навчальний посібник / В.І. Дробот, Л.Ю. Арсеньєва, О.А. Білик та ін. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 341 с.

3. Пащенко Л.П. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (технология хлебобулочных изделий) / Л.П. Пащенко, Т.В. Санина, Л.И. Столярова и др. – М.: Колос, 2007. – 215 с.

4. Лисюк Г.М. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: Навчальний посібник / Г.М. Лисюк, О.Г. Самохвалова, З.І. Кучерук та ін. – Суми: ВТД «Університетська книга», 2009. – 464 с.

5. Лисюк Г.М. Технологічні розрахунки рецептур для хлібобулочних, макаронних, кондитерських і харчоконцентратних виробів [Текст]: Навч. посібник / Г.М. Лисюк, М.В. Артамонова, О.Г. Шидакова-Каменюка. – Х.: ХДУХТ, 2009. – 144 с.

6. Сидоренко Г.А. Введение в технологии продуктов питания / Г.А. Сидоренко, Г.Н. Дегтяренко, Р.М. Вострикова. – Оренбург, 2004. – 38 с.

7. Драгилев А.И. Технология кондитерских изделий / А.И. Драгилев. – М.: Делипринт, 2001. – 484 с.

8. Карушева Н.В. Технология производства конфет / Н.В. Карушева. – М.: Агропромиздат. – 1989. – 215 с.

9. Кириченко Л.С. Крохмаль, цукор, мед та кондитерські вироби: Підручник / Л.С. Кириченко. – К.: Київ.нац.торг.-екон.ун-т, 2006. – 360 с.

10. Сирохман І.В. Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів / І.В. Сирохман, Т.М. Лозова. – К.: Центр учбової літератури, 2008. – 609 с.

11. Чепурной И.П. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: Учебник/ И.П. Чепурной. – М.: Издательско-торговая корпорация „Дашков и К”, 2002. – 416 с.

*Допоміжна:*

12. Жемела Г.П. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: Підручник/ Жемела Г.П., Шемавньов В.І., Олексюк О.М. – Полтава. – 2003. – 420 с.

13. Калінінський В.Д. Переробка та зберігання сільськогосподарської продукції / В.Д. Калінінський, М.Б. Бабич. – Одеса. – 2000. – 460 с.

14. Зберігання та переробка сільськогосподарської продукції/ О.В. Богомоллов, Н.В. Верешко, О.М. Сафонова та ін. Під ред. О.І. Шаповаленка, О.М. Сафонові. – Харків: Еспада, 2008. – 544 с.

15. Осокіна Н.М. Технологія зберігання і переробки зерна: Навч. посіб./ Н.М. Осокіна, О.П. Герасимчук, Н.П. Матвієнко. – К.: ТОВ «Книга-плюс», 2012. – 320 с.

16. Осокіна Н.М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: Підручник / Н.М. Осокіна, Г.С. Гайдай. – Умань. – 2005. – 614 с.
17. Трисвятский Л.А. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов / Трисвятский Л.А. – М.: Агропромиздат. – 1991. – 415 с.
18. Бутковский В.А. Технология мукомольного, крупяного и комбикормового производства / В.А. Бутковский, Е.М. Мельников. – М.: Агропромиздат. – 1986.
19. Жемела Г.П. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: Підручник / Г.П. Жемела, В.І. Шемавньов, О.М. Олексюк. – Полтава. – 2003. – 420 с.
20. Богомоллов О.В. Зберігання та переробка сільськогосподарської продукції/ О.В. Богомоллов, Н.В. Верешко, О.М. Сафонова та ін. Під ред. О.І. Шаповаленка, О.М. Сафонової. – Харків: Еспада. – 2008. – 544 с.
21. Ковальская Л.П. Технология пищевых производств / Л.П. Ковальская, И.С. Шуб, Г.М. Мелькина и др. – М. – 1997. – 752 с.
22. Маньківський А.Я. Технологія зберігання і переробки с.-г. продукції / А.Я. Маньківський, Л.Ф. Скалецька, Г.І. Подпряттов, А.М. Сеньків. – 2000. – 383 с.
23. Подпряттов Г.І. Технологія виробництва борошна, круп та олії / Г.І. Подпряттов, Л.Ф. Скалецька. – Київ: НАУ. – 2000. – 202 с.
24. Гвоздев О.В. Машини та обладнання хлібопекарського виробництва: Підручник / О.В. Гвоздев, Ф.Ю. Ялпачик, В.О. Олексієнко. – Мелітополь: ТОВ «Видавничий будинок ММД», 2010. – 312 с.
25. Лурье И.С. Технология кондитерского производства / И.С. Лурье. – М.: Агропромиздат, 1992. – 399 с.
26. Драгилев А.И. Основы кондитерского производства / А.И. Драгилев, Г.А. Маршалкин. – М. : Колос, 1999. – 448 с.
27. Герасимова И.В. Сырье и материалы кондитерского производства / И.В. Герасимова. – М.: Агропромиздат, 1991. – 205 с.
28. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства / Т.Б. Цыганова. – М.: ПрофОбрИздат, 2002. – 428 с.
29. Зубченко А.В. Технология кондитерского производства / Зубченко А.В. – Воронеж. гос. технол. акад. – Воронеж, 1999. – 432 с.
30. Бачурская Л.Д. Пищевые концентраты / Л.Д. Бачурская, В.Н. Гуляев. – М.: Пищ. пром-сть, 1976. – 335 с.

### Список наявної у бібліотеці базової навчальної літератури

№	Автор	Назва підручника (навчального посібника)	Видавництво, рік видання	Кількість примірникі в
1	Кюрчева Л.М., Григоренко О.В., Кюрчев С.В.	Технологія переробки та зберігання сільськогосподарської продукції: Навчальний посібник	Мелітополь: Видавничий будинок Мелітопольської міської друкарні, 2013. – 126 с.	7
2	Подпряттов Г.І.	Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва	К.: Вища освіта, 2004. – 272 с.	31
3	Скалецька Л.Ф. та ін.	Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: Практикум	К.: Вища школа, 1994. – 301 с.	376
4	Жемела Г.П., Шемавньов В.І., Маренич М.М., Олексюк О.М.	Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва: Навч. посібник	Дніпропетровськ: ДДАУ, 2005. – 248 с.	20
5	Г.І. Подпряттов, Л.Ф. Скалецька, А.М. Сеньков	Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: практикум	К.: Вища освіта, 2004. – 272 с.	20
6	Герасимова И.В.	Технология карамели. -2-е изд., пере раб. и доп.	М.:Агропромиздат , 1988. – 136 с	
7	Лурье И.С.	Технология кондитерского производства	М.:Агропромиздат , 1992. – 399 с.	
8	Драгилев А.И., Маршалкин Г.А.	Основы кондитерского производства	М. : Колос, 1999. – 448 с.	

№	Автор	Назва підручника (навчального посібника)	Видавництво, рік видання	Кількість примірникі в
9		Бакалейные, хлебные и кондитерские товары /товароведение/: Учеб. пособие. - 2-е изд., перераб.	М.: Экономика, 1975. – 214 с.	
1 0	Камінський В.Д., Бабич М.Б.	Переробка та зберігання сільськогосподарської продукції: Навч. посібник	Одеса: Аспект, 2000. - 460 с	
1 1		Товароведение плодовоовощных зерно мучных кондитерских вкусовых товаров	М.: Экономика, 1979. – 400 с.	
1 2	Герасимова И.В.	Сырье и материалы кондитерского производства. - 2-е изд, перераб. и доп.	М.:Агропромиздат , 1991. – 205 с.	
1 3	О.В.Богомоло в та ін.	Управління якістю переробних і харчових виробництв	Харків: Еспада, 2006. – 296 с.	
1 4	Цыганова Т.Б.	Технология хлебопекарного производства	М.: ПрофОбрИздат, 2002. – 428 с.	7

## 7 ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Навчально-інформаційний портал ТДАТУ <http://nip.tsatu.edu.ua>
2. Наукова бібліотека ТДАТУ <http://www.tsatu.edu.ua/biblioteka/>
3. Методичний кабінет кафедри ХТГРС.
4. Сайт кафедри ХТГРС  
<http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/navchannja/dyscypliny/>
5. Internet.