

## «Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі»:

### Базова:

1. Арутюнян Н.С. Рафинация масел и жиров: теоретические основы, практика, технология, оборудование / Арутюнян Н.С., Корнена Е.П., Нестерова Е.А.- СПб.: ГИОРД, 2004. - 288 с.
2. Технологічні розрахунки у молочній промисловості : навч. посіб. / Г.Є. Поліщук, О.В. Грек, Т.А. Скорченко, та ін.: НУХТ – К.: НУХТ, 2013. – 343 с.
3. Технологічний облік і звітність у виробництві солоду, пива і безалкогольних напоїв/В.А. Домарецький, А.Є. Мелетьєв, М.О. Денисов, Р.В. Білошицька. – К.:Фірма "ІНКОС", 2005.–191 с.
4. Технологія солоду, пива та безалкогольних напоїв у задачах і прикладах: Навчальний посібник / А.Є. Мелетьєв, В.А. Домарецький, С.Р. та ін. / За ред. А.Є. Мелетьєва – К.: НУХТ, 2007.– 256 с.
5. Чумак О.П. Научно-практические основы технологии жиров и жирозаменителей / О.П. Чумак, Ф.Ф. Гладкий - Харьков: НТУ ХПИ, 2006. - 175 с.
6. Нечаев А.П. Майонезы / Нечаев А.П. и др.- СПб.: ГИОРД, 2000. — 80 с.
7. Копейковский В.М. Технология производства растительных масел / В.М. Копейковский, С.И. Данильчук и др. - М.: Легкая и пищевая промышленность, - 1982. - 416 с.
8. Тимченко В.К. Технологія м'яких маргаринів Навчальний посібник. / В.К. Тимченко– Харків: НТУ ХПІ, 2002. - 133 с.
9. Методичні рекомендації про порядок приймання, передачі та обліку незбираного коров'ячого молока-сировини. Міністерство аграрної політики України, Київ. -2007. – 19 с.
10. Драгилев А.И., Хроменков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное, кондитерское. – М.: Издат. центр Академии, 2006. – 432 с.
11. Дробот В.І. Довідник з технології хлібопекарського виробництва. – К.: Руслана, 1998. – 415 с.
12. Дробот В.І. Технологія хлібопекарського виробництва. – К.: Логос, 2002. – 365 с.
13. Кузнецова Л.И., Синявская Н.Д., Афанасьева О.В., Фленова Е.Г. Производство заварных сортов хлеба с использованием ржаной муки. – СПб., 2003. – 298 с.
14. Лабораторний практикум з технології хлібопекарського та макаронного виробництв /За ред. В.І. Дробот. – К.: Центр навч. літ-ри, 2006. – 341 с.
15. Норми фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах та енергії. Наказ МОЗ України від 18.11.1999 р. № 272.
16. Правила з організації і ведення технологічного процесу на хлібопекарських підприємствах. – К.: Основа, 2000. – 39 с.
17. Рецептури, технологічні інструкції. Хліб житній, житньо-пшеничний та пшенично-житній. – К.: Укрхлібпром, 2008. – 165 с.
18. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия / сост. П.С. Еринов. – СПб.: Гидрометиздат, 1998. – 192 с.
19. Технологічні розрахунки у хлібопекарському виробництві / Дробот В.І., Юрчак В.Г, Арсеньєва Л.Ю. та ін. // За ред. Дробот В.І. – К.: Кондор, 2010. – 440 с.
20. Технологічне обладнання хлібопекарських і макаронних виробництв / ред. О.Т. Лісовенко. – К.: Наук. думка, 2000. – 281 с.

21. Хромеев В.М. Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 496 с.

### Допоміжна

1. Васильева Г.Ф. Дезодорация масел и жиров / Г.Ф. Васильева - СПб.: ГИОРД, 2000. – 192 с.

2. Гладкий Ф.Ф. Технологія модифікованих жирів: навчальний посібник / Ф.Ф. Гладкий, В.К. Тимченко, І.М. Демідов і ін.- Харків: НТУ «ХПІ», 2012.- 210 с.

3. Домарецький В.А. Технологія солоду та пива: Підручник для студентів вищих навчальних закладів. – К.: Фірма "ІНКОС", 2004.– 426 с

4. Домарецький В.А., Прибильський В.Л., Михайлов М.Г. Технологія екстрактів, концентратів і напоїв із рослинної сировини: Підручник для студентів вищих навчальних закладів. – Вінниця, "Нова книга", 2005. – 408 с.

5. Домарецький В.А. Производство концентратов, экстрактов и безалкогольных напитков: Справочник. – К.: «Урожай», 1990.–250 с.

6. Технология молока и молочных продуктов / Г.Н. Крусъ, А.Г. Храмов, З.В. Волокитина, С.В. Карпычев; под. ред.. А.М. Шалыгиной. – М.: Колос, 2004. – 455с.

7. Проектування підприємств галузі з основами САПР: Метод. вказівки до викон. розділу «Технологічні розрахунки» курс. та диплом. проектів на тему «Будівництво маргаринового заводу для студ. спец. 6.091700 «Технологія жирів і жирозамінників» напряму 6.0917 «Харчова технологія та інженерія» ден. і заоч. форм навч. /Уклад.: О.Л. Кравченко, О.О. Буша, М.М. Клименко. – К.:НУХТ, 2003-28 с.

8. Проектування підприємств галузі з основами САПР: Метод. вказівки до вивч. дисципліни та викон. контрол. роботи для студ. спец. 7.091705 «Технологія жирів та жирозамінників» напряму 6.091700 «Харч. Технологія та інженерія» ден. та заоч. форм навч./ Укл. О.О. Буша, О.Л. Кравченко, М.М. Клименко. – К.: НУХТ, 2002.-28 с.

9. Тимченко В.К. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з дисципліни Технологія галузі, курсового та дипломного проектування / В.К. Тимченко, О.П. Чумак, Г.К. Зябченкова, О.М. Півень, А.В. Попсуйшапка - Харків: НТУ «ХПІ», 2010. - 93 с.

10. Чумак О.П. Научно-практические основы технологии жиров и жирозаменителей / О.П. Чумак, Ф.Ф. Гладкий - Харьков: НТУ ХПИ, 2006. – 175 с.

11. Тимченко В.К. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з дисципліни Технологія галузі, курсового та дипломного проектування / В.К. Тимченко, О.П. Чумак, Г.К. Зябченкова, О.М. Півень, А.В. Попсуйшапка - Харків: НТУ «ХПІ», 2010. - 93 с.

12. Проектування підприємств галузі з основами САПР: методичні вказівки до виконання контрольної роботи для студентів спеціальності 7.091705 «технологія жирів і жирозамінників» напряму 6.091700 «харчові технології та інженерія» денної та заочної форми навчання / О.О. Буша, О.Л.Кравченко, М.М.Клименко. – К.:Національний університет харчових технологій, 2002.- 28с.

13. Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі: Метод. рекомендації до вивч. дисципліни та викон. контрольної роботи для студ. напряму 6.051701 «Харчові технології та інженерія» ден. та заоч. форм навч. [Електронний ресурс] / Уклад.: В.І. Бабенко, І.Г. Радзівська, О.М. Громова – К.: НУХТ, 2013. – 20 с.

14. Порядок обліку сировини, матеріалів та готової продукції на підприємствах олійно–жирової галузі, затверджено наказом Міністерством агрополітики України 11.09.2009 р. за № 656 зі змінами.

15. ГРУ 46.018-2002 Галузеві рекомендації. Визначення порядку оплати за молоко залежно від сортової структури, вмісту жиру та білка відповідно до вимог ДСТУ 3662-97 «Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі». – К.: Мінагрополітики України, Департамент ринків продукції тваринництва з головною державною племінною інспекцією, 2002, 15 с.

16. Технологія незбираномолочних продуктів: Навч. посібник / Т.А. Скорченко, Г.Є. Поліщук, О.В. Грек, О.В. Кочубей. – Вінниця: Нова Книга, 2005. – 264 с.

17. Технологія галузі: Методичні вказівки до виконання курс. та диплом. проектів для студентів спец. 7.091709 «Технологія зберігання, консервування та переробки молока» напряму 0917 «Харчові технології та інженерія» всіх форм навчання – Розд. «Розрахунок продуктів. Кисломолочні напої» / Уклад.: О.В. Грек, Т.А. Скорченко, О.О. Онопрійчук. – К.: НУХТ, 2005. – 16 с.

18. Інноваційні технології галузі: Методичні вказівки до виконання курс. та диплом. проектів для студентів спец. 7.091709 «Технологія зберігання, консервування та переробки молока» напряму 0917 «Харчові технології та інженерія» всіх форм навчання – Розд. «Сир кисломолочний та вироби з нього» / Уклад.: Т.А. Скорченко, О.В. Грек, О.О. Онопрійчук, Т.Г. Федченко, А.Г. Пухляк. – К.: НУХТ, 2008. – 21 с.

19. Технологічні розрахунки: Методичні вказівки до виконання курс. та диплом. проектів для студентів спец. 7.091709 «Технологія зберігання, консервування та переробки молока» напряму 0917 «Харчові технології та інженерія» всіх форм навчання – Розд. «Розрахунок продуктів. Тверді та м'які сири» / Уклад.: О.А. Савченко, Г.Є. Поліщук, Г.Б. Федорова. – К.: НУХТ, 2007. – 25 с.

20. Технологія галузі: Методичні вказівки до виконання курс. та диплом. проектів для студентів спец. 7.091709 «Технологія зберігання, консервування та переробки молока» напряму 0917 «Харчові технології та інженерія» ден. та заоч. форм навчання – Розд. «Розрахунок продуктів. Молочні консерви та сухі молочні продукти» / Уклад.: Т.А. Скорченко, Н.В. Білоус, А.Г. Пухляк, Т.Г. Федченко. – К.: НУХТ, 2008. – 43 с.

21. Технологія галузі: Методичні вказівки до вивч. дисципліни та проведення практичних занять для студентів спец. 7.091709 «Технологія зберігання, консервування та переробки молока» напряму 0917 «Харчові технології та інженерія» всіх форм навчання – Розд. «Розрахунок продуктів. Морозиво» / Уклад.: Г.Є. Поліщук, О.В. Грек, О.О. Онопрійчук. – К.: НУХТ, 2007. – 28 с.

22. Вышемирский Ф.А. Масло из коровьего молока и комбинированое / Ф.А. Вышемирский. – С-Пр.: ГИОРД. - 2004. - 720 с.

23. Технология молока и молочных продуктов / Г.Н. Крусь, А.Г. Храмцов, З.В. ВолокитинаЮ С.В. Карпычев; под. ред. А.М. Шалыгиной. – М.: КолоС, 2004. – 455 с.

24. Технологія морозива: Навч. посібник / І.І. Бартковський, Г.Є. Поліщук, Т.Є. Шматова, Л.Л. Туровська, І.С. Гудз. – К.: 2010. – 248 с.

25. Технологічні розрахунки. Облік і звітність у галузі.: Метод. вказівки до практичних занять для студ. спец. 7.091709 “Технологія зберігання, консервування та переробки молока” напряму 0917 “Харчова технологія та інженерія” денної та заочної форм навчання / Уклад.: Н.М.Ющенко, О.В. Кочубей-Литвиненко, Т.Г.Осьмак. – К.: НУХТ, 2008. – 60 с.

26. Кострова И.Е. Малое хлебопекарное производство (основные особенности). – СПб.: ГИОРД, 2001. – 120 с.

27. Нечаев А.П., Кочеткова А.А., Зайцев А.И. Пищевые добавки. – М.: Колос, 2001. – 254 с.

28. Пучкова Л.И., Поландова Р.Д., Матвеева И.В. Технология хлеба. – Ч. 1.- СПб.: ГИОРД, 2005. – 559 с.

29. Санітарні правила і норми по застосуванню харчових добавок. Наказ МОЗ України № 222 від 23.07.96. – К.: МОЗ, 1996. – 57 с.

30. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания. – М.: ДеЛи, 2007. – 276 с.

31. Технологічне устаткування хлібопекарського, макаронного і кондитерського виробництва /ред. О.І. Гапонюк . – К.: ЦУЛ, 2007. – 432 с.