Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Оренбургский государственный университет»

Кафедра технологии пищевых производств

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

«Б.2.В.У.1 Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков»

Вид учебная практика
учебная, производственная

Тип практика по получению первичных профессиональных умений и навыков

Способ проведения стационарная, выездная
стационарная практика, выездная практика

Форма дискретная по видам практик
непрерывная, дискретная

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
(код и наименование направления подготовки)

Общий профиль
(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Тип образовательной программы
Программа академического бакалавриата

Квалификация
Бакалавр

Форма обучения
Очная

Год набора 2016

1226069

Программа практики рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

Кафедра технологии пищевых производств
наименование кафедры

протокол № 5 от "25" 01 2016 г.

Заведующий кафедрой
Кафедра технологии пищевых производств _____ Н.П. Владимиров
наименование кафедры *подпись* *расшифровка подписи*

Исполнители:
Доцент каф. ТПП _____ В.В. Ваншин
должность *подпись* *расшифровка подписи*

Доцент каф. ТПП _____ Г.А. Сидоренко
должность *подпись* *расшифровка подписи*

СОГЛАСОВАНО:
Председатель методической комиссии по направлению подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья _____ Н.П. Владимиров
код наименование *личная подпись* *расшифровка подписи*

Заведующий отделом комплектования научной библиотеки
_____ Н.Н. Грицай
личная подпись *расшифровка подписи*

Уполномоченный по качеству факультета
_____ Т.М. Крахмалева
личная подпись *расшифровка подписи*

№ регистрации _____

© Ваншин В.В.,
Сидоренко Г.А., 2016
© ОГУ, 2016

1 Цели и задачи освоения практики

Цель (цели) практики:

- получение информации и приобретение практических навыков по технологии продуктов питания из растительного сырья;
- получение студентами общих представлений о работе предприятий и ассортименте выпускаемой продукции;
- формирование профессиональных компетенций и закрепление знаний и умений, полученных в результате теоретической подготовки;
- изучение особенностей функционирования конкретных технологических процессов, характеристик основного технологического оборудования;
- приобретение способностей к сбору и анализу информации необходимой для проектирования предприятий пищевых производств.

Задачи:

- изучение и соблюдение правил техники безопасности и пожарной безопасности при прохождении практики на действующем предприятии;
- выполнение задания и программы практики с целью закрепления теоретического материала по изучаемым дисциплинам;
- изучение нормативно-технической документации на выпускаемую продукцию;
- использование современного отечественного и зарубежного опыта для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции;
- ознакомление с назначением и взаимосвязью основных и вспомогательных цехов, с построением производственных процессов и средствами их осуществления (начиная с приема сырья и кончая отпуском готовой продукции);
- получить практические навыки проведения конкретных технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;
- изучить правила эксплуатации основного технологического оборудования;
- разрабатывать мероприятия для конкретного производства по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;
- участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство;
- пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;
- подготовка отчета по практике и его защита на кафедре.

2 Место практики в структуре образовательной программы

Практика относится к обязательным дисциплинам (модулям) вариативной части блока 2 «Практики»

Пререквизиты практики: *Б.1.Б.20 Зерноведение*

Постреквизиты практики: *Б.2.В.П.1 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, Б.2.В.П.2 Научно-исследовательская работа*

3 Требования к результатам обучения по практике

Процесс изучения практики направлен на формирование следующих результатов обучения

Планируемые результаты обучения по практике, характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
Знать: методику разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья **Уметь:** разрабатывать мероприятия для конкретного производства по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья **Владеть:** навыками разработки мероприятий для конкретного производства по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
Знать: перечень основных источников научно-технической информации отражающих отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания из растительного сырья **Уметь:** использовать полученную научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в процессе получения продуктов питания из растительного сырья **Владеть:** методами анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-13 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования
Знать: перечень необходимых измерений и наблюдений для проведения исследований по конкретному производству для использования их при написании отчетов и научных публикаций **Уметь:** использовать методы измерения, проводить анализ результатов и использовать их при написании отчетов и научных публикаций **Владеть:** методиками проведения и измерений, составления описаний проводимых исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций	ПК-14 готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций
Знать: цель проведения производственных испытаний для конкретного производства **Уметь:** проводить производственные испытания для конкретного производства и внедрять результаты в производственных условиях **Владеть:** методами проведения производственных испытаний на конкретном производстве и внедрения результатов исследований и разработок в промышленное производство	ПК-15 готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство
Знать: нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий **Уметь:** пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья **Владеть:** методами сбора исходных данных и разработки проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	ПК-24 способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья

4 Трудоемкость и содержание практики

4.1 Трудоемкость практики

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единиц (216 академических часов).

Вид работы	Трудоемкость, академических часов			
	4 семестр	5 семестр	6 семестр	всего
Общая трудоёмкость	**108**	**-**	**108**	**216**
Контактная работа:	**24,25**	**-**	**24,25**	**48,5**
Индивидуальная работа и инновационные формы учебных занятий	24	-	24	48
Промежуточная аттестация	0,25	-	0,25	0,5
Самостоятельная работа:	**83,75**	**-**	**83,75**	**167,5**
Вид итогового контроля (зачет, экзамен, дифференцированный зачет)	**диф. зач.**	**-**	**диф. зач.**	**-**

4.2 Содержание практики

№1 Подготовительный этап

Заключение договоров на практику, изучение программы практики, прохождение производственного инструктажа на производстве (в том числе инструктажа по технике безопасности).

.

№ 2 Учебно-производственный этап

Оформление на заводе в качестве практикантов. Инструктаж по охране труда. Проводится знакомство с предприятием, сведениями о деятельности предприятия. Знакомство с функциями основных и вспомогательных цехов, отделов и служб, со специализированными лабораториями. Проводится изучение, анализ технологических процессов производства продукции и основного технологического оборудования, используемого при реализации технологий, ознакомление с процессом управления функциональными подразделениями предприятия (организации).

В цехах предприятия необходимо изучить технологические процессы производства продукции и основное технологическое оборудование, используемое при реализации технологий. Рекомендуется ознакомиться с регламентами, стандартами или техническими условиями, согласно которым осуществляется производство тех или иных продуктов, оценить способы, которыми контролируется соответствие технологического процесса нормативной документации. Ознакомление с нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий, участие в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья. При прохождении практики студент может участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство, а также в мероприятиях по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.

При изучении технологического оборудования следует обратить внимание на его конструкцию и принцип действия, следует отметить наличие средств механизации и автоматизации производства. Необходимо рассмотреть организацию безопасного функционирования производства, принципы экологической защиты и охраны труда персонала.

Во время прохождения практики студент проводит сбор, обработку и систематизацию материала необходимую для выполнения отчета по практике.

Также каждый студент получает индивидуальное задание выполнение, которого должно быть отражено в отчете. Как правило, тема индивидуального задания включает в себя технологический процесс получения одного или двух видов продукции. При выполнении индивидуального задания

студент должен рассмотреть весь цикл производства, от исходного сырья до готовой продукции и составить технологическую схему процесса производства в соответствии с требованиями стандартов, провести анализ данного цикла производства продукции.

В качестве баз практики выбраны крупные промышленные предприятия Оренбурга и Оренбургской области, такие как ЗАО «Хлебопродукт -1» и ЗАО «Хлебопродукт-2», ОАО «Оренбургский комбикормовый завод», «Оренбургский хлебокомбинат», ООО «Хлебозавод № 2», ООО «Оренбурггазпромобщепит» и другие. Кроме того, студенты с будущими работодателями могут заключать индивидуальные договоры. Однако следует учесть, что практика должна проходить на промышленных предприятиях, оснащенных современным технологическим оборудованием и испытательными приборами.

№ 3 Обработка и анализ полученной информации

Анализ, обобщение полученной информации. Подготовка, оформление отчета по практике, защита отчета по учебной практике. Окончательное утверждение всех отчетных материалов. Форма отчета учебной практики выполняется согласно стандартам ОГУ (на сайте ОГУ).

Примерная структура отчета по учебной практике.

Отчет состоит из следующих разделов: содержание, введение, разделы отчёта, заключение, список использованных источников.

В «Содержание» приводятся наименования всех разделов, подразделов, пунктов (если они имеются) с указанием номеров страниц, на которых начинаются эти структуры отчета.

Во «Введение» указываются цель и задачи практики, сроки проведения, место проведения практики.

Разделы отчета по практике

1. Общие сведения о предприятии.
2. Структура предприятия, с указанием назначения отделов, цехов, лабораторий, служб.
3. Ассортимент и краткая характеристика выпускаемой продукции.
4. Оборудование, используемое на предприятии, характеристика оборудования.
5. Индивидуальное задание.

Технология производства одного или двух видов продукции. (Требования к сырью при производстве определенного продукта, рецептура, описание основных технологических стадий производства, методов технохимического контроля продукции, требования к готовой продукции).

В «Заключение» отчёта обсуждаются результаты материала, делаются предложения для производства.

В «Списке использованных источников» указываются все учебники, методические пособия, практикумы и другие источники, которые использовались во время прохождения учебной практики и при написании отчета.

Структура отчета может меняться по согласованию с руководителем практики от университета и в зависимости от места прохождения практики. После окончания сроков практики и оформления отчета по практике в соответствии с требованиями, студент представляет свой отчет к защите руководителю учебной практики. Каждый раздел отчета по учебной практике начинается с нового листа. Отчет оформляется в соответствии с требованиями СТО «Работы студенческие. Общие требования». Объем отчета зависит от темы индивидуального задания и должен содержать 20 – 30 страниц. Отчет подписывается студентом, руководителем практики от предприятия и заверяется печатью предприятия. При сборе материалов и составлении отчета по практике особое внимание следует удалять специализированным литературным источникам (регламентам, технологическим инструкциям, техническим условиям, паспортам на оборудование и т.п.), имеющимся в библиотеке предприятия, так как предусматривается использование этих материалов в дальнейшем при выполнении курсовой работы и ВКР. По окончании учебной практики студент практикант составляет отчет, который должен быть подписан руководителем практики от организации, а затем сдает его руководителю практики от университета. По окончании учебной практики студент не позднее десяти дней после завершения практики сдает дифференцированный зачет.

5 Учебно-методическое обеспечение практики

5.1 Учебная литература

1. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растит. происхожд.: Учеб. / О.А.Неверова, А.Ю.Просеков и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 318 с. Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=363762

2. Дунченко, Н.Н. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: учебное пособие / Н.Н. Дунченко, М.Д. Магомедов, А.В. Рыбин. - М: Дашков и Ко , 2012. – 212 с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view&book_id=114172

3. Современная автоматика в системах управления технологическими процессами: Учебное пособие / В.П. Ившин, М.Ю. Перухин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 400 с. http://znanium.com/bookread2.php?book=430323

4. Технология мукомольного производства: Учебное пособие / Юсупова Г.Г., Бердышникова О.Н. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 180 с. - ISBN 978-5-16-011886-4 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/545212

5. Научные основы формирования ассортимента пищевых продуктов с заданными свойствами. Технологии получения и переработки растительного сырья / Меняйло Л.Н., Батурина И.А., Веретнова О.Ю. и др. - Краснояр.: СФУ, 2015. - 212 с.: ISBN 978-5-7638-3151-1 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/550153

6. Никифорова, Т. А. Научные основы производства продуктов питания [Текст]: учеб. пособие / Т. А. Никифорова, Д. А. Куликов, Е. В. Волошин; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Орен- бург : Университет, 2012. - 122 с. - Библиогр.: с. 121. - ISBN 978-5-4417-0059-7. [Электронный ресурс] http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/3205_20120628.pdf

7. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с. - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=389895

8. Николаева, М.А. Хранение продовольственных товаров: Учебное пособие / М.А. Николаева, Г.Я. Резго. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 304 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0437-4.- Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=500197

9. Пучкова, Л. И. Технология хлеба: в 3 ч.: учеб. для студентов вузов / Л. И. Пучкова, Р. Д. Поландова, И. В. Матвеева. - СПб. : ГИОРД, 2005. -559 с.

10. Драгилев, А. И. Технология кондитерских изделий [Текст] : учебник / А. И. Драгилев, И. С. Лурье. - М. : ДеЛи Принт, 2001. - 484 с.

11. Чеботарев, О.Н. Технология муки, крупы и комбикормов [Текст]: Учеб. пособие для вузов/ О.Н. Чеботарев, А.Ю Шазо, Я.Ф. Мартыненко.-М.:ИКЦ «МарТ», Р.н/Д, 2004. –688с.

12. Курочкин А. А. Шабурова, Г. В. Технологии пищевых производств в вопросах и ответах (общая и специальная технология) [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Г. В. Шабурова, А. А. Курочкин. -Пенза: ПГТА, 2009. -98 с. -Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=494735

13. Вобликов, Е. М. Технология элеваторной промышленности [Текст] : учеб. пособие / Е. М. Вобликов. - Ростов-на-Дону : МарТ, 2001. - 192 с. - (Технологии сельскохозяйственных производств) - ISBN 5-241-00068-2.

14. Дегтяренко, Г. Н. Технология элеваторной промышленности [Текст] : метод. указания к курс. и диплом. проекту / Г. Н. Дегтяренко, Е. В. Волошин. - Оренбург : ОГУ, 2006. - 73 с. - Библиогр.: с. 72. - ISBN 5-7410-06585-X.

5.2 Интернет-ресурсы

1. http://biblioclub.ru/ - ЭБС «Университетская библиотека онлайн» — это электронная библиотека, обеспечивающая доступ к наиболее востребованным материалам-первоисточникам, учебной, научной литературе по всем отраслям знаний ведущих российских издательств для учебных заведений. Базы данных ресурса содержат справочники, словари, энциклопедии, видео- и аудиомате-

риалы, иллюстрированные издания по искусству, литературу Non-fiction, художественную литературу и т.д. Каталог изданий систематически пополняется новой актуальной литературой.

2. http://e.lanbook.com/ - это ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань» и других ведущих издательств учебной литературы, так и электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам.

3. http://window.edu.ru - Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования.

4. http://www.ptechnology.ru – комплексный информационный проект «Передовые технологии России», включающий интернет портал и журнал посвященный вопросам развития инновационных технологии России.

5. http://www.sibpatent.ru – Патентный раздел сайта http://www.sibindustry.ru/, где можно провести патентный анализ или приобрести документы по конкретному патенту. Кроме того, представлена большая база оригинальных разработок для решения широкого круга проблем в промышленности, а также уникальные технологические возможности предприятий различных регионов России. Эта база постоянно пополняется авторами и разработчиками новых технологий.

5.3 Программное обеспечение современных информационно-коммуникационных технологий

1. Операционные системы для рабочих станций Microsoft Windows.
2. Офисные приложения для рабочих станций Microsoft Office Professional Plus (Word, Excel, PowerPoint, OneNote, Outlook, Publisher, Access)
3. Федотов, В. А. Прикладная программа «Составление технологических схем пищевого производства» / Зарегистрировано УФЭР ОГУ, No 1079, 04.03.2015. – Режим доступа: https://ufer.osu.ru/index.php?option=com_uferdbsearch&view=uferdbsearch&action=details&ufer_id=1079
4. Федотов, В. А. Прикладная программа «Визуальное проектирование технологических линий пищевого производства» / Зарегистрировано УФЭР ОГУ, No 1055, 22.12.2014. – Режим доступа: https://ufer.osu.ru/index.php?option=com_uferdbsearch&view=uferdbsearch&action=details&ufer_id=1055

6 Материально-техническое обеспечение практики

На предприятиях, на которых проходят учебную практику студенты внедрено современное технологическое оборудование, предназначенное для качественной переработки сырья в готовую продукцию. В лабораториях предприятий используются современные приборы для определения качества сырья и готовой продукции и контроля технологического процесса.

К программе практики прилагается:

- Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.
- Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.

Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины

«Б.2.В.У.1 Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков»

Направление подготовки: *19.03.02 Продукты питания из растительного сырья*
код и наименование

Направленность: *Общий профиль*

Год набора 2016

Дополнения и изменения к рабочей программе на 2017 /2018 учебный год рассмотрены и утверждены на заседании кафедры

Кафедра технологии пищевых производств
наименование кафедры

протокол № 8 от "13" 02 2017 г.

Заведующий кафедрой
Кафедра технологии пищевых производств _____ П.В. Медведев
наименование кафедры *подпись* *расшифровка подписи*

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий отделом комплектования Научной библиотеки ОГУ
_____ Н.П. Григай _____
личная подпись *расшифровка подписи* *дата*

Уполномоченный по качеству факультета (института) _____ М.М. Крахмалёва _____
личная подпись *расшифровка подписи* *дата*

В рабочую программу вносятся следующие дополнения и изменения:

5 Учебно-методическое обеспечение практики

5.1 Учебная литература

1. Тарасенко, С. С. Технология крупяного производства [Электронный ресурс] : учебное пособие для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья / С. С. Тарасенко, Н. П. Владимиров; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Ч. 1. Теоретические основы технологии крупы. - Электрон. текстовые дан. (1 файл: 32837 Кб). - Оренбург : ОГУ, 2017. - 149 с. - Загл. с тит. экрана. -Adobe Acrobat Reader 6.0 - ISBN 978-5-7410-1798-2. http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/45356_20170630.pdf

2. Тарасенко, С. С. Современная технология мукомольного производства [Электронный ресурс] : учебное пособие для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья / С. С. Тарасенко, Н. П. Владимиров ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват.

1

учреждение высш. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Ч. 1. Теоретические основы технологии муки. - Электрон. текстовые дан. (1 файл: 3.54 Мб). - Оренбург : ОГУ, 2017. - 173 с. - Загл. с тит. экрана. - Adobe Acrobat Reader 6.0 - ISBN 978-5-7410-1975-7.http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/61541_20180116.pdf

3. Технология мукомольного производства: Учебное пособие / Юсупова Г.Г., Бердышникова О.Н. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 180 с. - ISBN 978-5-16-011886-4 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/545212

4. Научные основы формирования ассортимента пищевых продуктов с заданными свойствами. Технологии получения и переработки растительного сырья / Меняйло Л.Н., Батурина И.А., Веретнова О.Ю. и др. - Краснояр.: СФУ, 2015. - 212 с.: ISBN 978-5-7638-3151-1 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/550153

5. Никифорова, Т. А. Научные основы производства продуктов питания [Текст]: учеб. пособие / Т. А. Никифорова, Д. А. Куликов, Е. В. Волошин; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Орен- бург : Университет, 2012. - 122 с. - Библиогр.: с. 121. - ISBN 978-5-4417-0059-7. [Электронный ресурс] http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/3205_20120628.pdf

6. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с. - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=389895

7. Николаева, М.А. Хранение продовольственных товаров: Учебное пособие / М.А. Николаева, Г.Я. Резго. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 304 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0437-4.- Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=500197

8. Пучкова, Л. И. Технология хлеба: в 3 ч.: учеб. для студентов вузов / Л. И. Пучкова, Р. Д. Поландова, И. В. Матвеева. - СПб. : ГИОРД, 2005. -559 с.

9. Драгилев, А. И. Технология кондитерских изделий [Текст] : учебник / А. И. Драгилев, И. С. Лурье. - М. : ДеЛи Принт, 2001. - 484 с.

10. Чеботарев, О.Н. Технология муки, крупы и комбикормов [Текст]: Учеб. пособие для вузов/ О.Н. Чеботарев, А.Ю Шазо, Я.Ф. Мартыненко.-М.:ИКЦ «МарТ», Р.н/Д, 2004. –688с.

11. Курочкин А. А. Шабурова, Г. В. Технологии пищевых производств в вопросах и ответах (общая и специальная технология) [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Г. В. Шабурова, А. А. Курочкин. -Пенза: ПГТА, 2009. -98 с. -Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=494735

12. Вобликов, Е. М. Технология элеваторной промышленности [Текст] : учеб. пособие / Е. М. Вобликов. - Ростов-на-Дону : МарТ, 2001. - 192 с. - (Технологии сельскохозяйственных производств) - ISBN 5-241-00068-2.

13. Дегтяренко, Г. Н. Технология элеваторной промышленности [Текст] : метод. указания к курс. и диплом. проекту / Г. Н. Дегтяренко, Е. В. Волошин. - Оренбург : ОГУ, 2006. - 73 с. - Библиогр.: с. 72. - ISBN 5-7410-06585-X.

5.2 Дополнительная литература

1. Дунченко, Н.Н. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: учебное пособие / Н.Н. Дунченко, М.Д. Магомедов, А.В. Рыбин. - М: Дашков и Ко , 2012. – 212 с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view&book_id=114172

2. Современная автоматика в системах управления технологическими процессами: Учебное пособие / В.П. Ившин, М.Ю. Перухин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 400 с. http://znanium.com/bookread2.php?book=430323

3. Технохимический контроль пищевых производств / Ю.Д. Сидоров ; Давлетбаева Д. З. – Казань : КГТУ, 2008 . – 135 с. – ISBN 978-5-7882-0714-8 . - Режим доступа:
http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259084&sr=1