


М. Қозыбаев атындағы Солтүстік Қазақстан университеті
Северо-Казахстанский университет имени М. Козыбаева

Агротехнологиялық факультеті /Агротехнологический факультет
«Азық-түлік қауіпсіздігі» кафедрасы / кафедра «Продовольственная безопасность»



БЕКІТЕМІН / УТВЕРЖДАЮ
Академиялық мәселелер жөніндегі Басқарма мүшесі /
Член Правления по академическим вопросам




 Р.С. Апергенова

« 9 » мая 2024 г.

ТАЛАПҚЕРЛЕРГЕ АРНАЛҒАН ҚАБЫЛДАУ ЕМТИХАНЫНЫҢ БАҒДАРЛАМАСЫ
(жоғары және арнайы орта білім беру негізіндегі жеделдетілген)
6В07201 «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасы бойынша
мемлекеттік және орыс тілінде оқыту

ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ЭКЗАМЕНОВ ДЛЯ АБИТУРИЕНТОВ
(на базе среднего специального и высшего образования)
по образовательной программе **6В07201 «Технология продовольственных продуктов»**
с государственным и русским языком обучения

Программа разработана:

1. Иль Е.Н., магистр, старший преподаватель кафедры «Продовольственная безопасность» 
2. Садупова Т.Б., старший преподаватель кафедры «Продовольственная безопасность» 
3. Мыктабаева М.С., магистр, старший преподаватель кафедры «Продовольственная безопасность» 

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседаниях:

Академического совета университета

протокол № 12 « 4 » 05 2024 г.

Председатель АС университета  Апергенова Р.С.
(подпись)

Совета Агротехнологического факультета по академическому качеству

протокол № 5 « 2 » 05 2024 г.

Председатель совета Агротехнологического факультета по академическому качеству

 Коштугулова Г.М.
(подпись)

Кафедры «Продовольственная безопасность»

протокол № 9 « 22 » 04 2024 г.

Заведующий кафедрой

 Иль Д.Е.
(подпись)

Цели и задачи вступительного экзамена по образовательной программе 6В07201 «Технология продовольственных продуктов»:

Цель: определить уровень профессиональных компетенций абитуриентов в области пищевой промышленности и технологии переработки молока, мяса, других продуктов животноводства и растениеводства, как базы для освоения образовательной программы 6В07201 «Технология продовольственных продуктов», осуществить профессиональный отбор.

Задачи:

- определить уровень владения абитуриентами основными теоретическими знаниями в области пищевой промышленности и технологии переработки молока, мяса, других продуктов животноводства и растениеводства (в рамках образовательного стандарта среднего специального и высшего образования);
- выявить степень знакомства абитуриентов с актуальными проблемами отрасли пищевой промышленности в Республике Казахстан, современными методами и технологиями в работе инженера-технолога;
- выяснить мотивы продолжения профессиональной подготовки на уровне высшего образования, уточнить область профессиональных интересов абитуриентов;

Структура и критерии оценивания собеседования

Настоящая программа определяет содержание вступительного экзамена – собеседования с абитуриентами на базе высшего и среднего специального образования, поступающих в СКУ им. М.Козыбаева на образовательную программу 6В07201 «Технология продовольственных продуктов».

Программа разработана на кафедре «Продовольственная безопасность» и предназначена для подготовки и проведения вступительного экзамена (собеседования) для обучения по ОП 6В07201 «Технология продовольственных продуктов». В программе содержатся общие сведения об организации и проведении экзамена, перечень тем и вопросов, знание которых определяет теоретический уровень подготовленности абитуриентов, список литературы, критерии оценивания.

Во время собеседования абитуриент должен показать знания, уметь кратко и понятно отвечать на заданные вопросы. На собеседовании абитуриент должен продемонстрировать умения эффективно применять необходимые знания, умения и навыки для решения конкретных теоретических и практических задач исследовательского и прикладного характера, ориентироваться в теоретическом материале и подборе основных источников (литература, научные и учебные издания).

Критерии оценивания

По результатам вступительного экзамена выставляются оценки по балльно-рейтинговой буквенной системе оценки знаний обучающихся. При этом принимается во внимание уровень теоретической и практической подготовки претендента.

Комиссия определяет:

- соответствие уровня теоретической и практической подготовки абитуриента установленным общеобязательным стандартам профессионального образования;
- фактический уровень знаний, умений и практических навыков абитуриента по практическому обучению, общепрофессиональным и специальным дисциплинам, их соответствие требованиям учебных программ и квалифицированных характеристик по образовательной программе.

Результаты сдачи вступительного экзамена объявляются в день их проведения после подписания протоколов заседания приемной комиссии. Критерии оценивания вступительного экзамена отражены в таблице 1.

Таблица 1 – Критерии оценивания вступительного экзамена

Оценка по буквенной системе	Критерии оценки знаний, умений, навыков и компетенций	Балл	%-ное содержание	Оценка по традиционной системе
А	Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и не существенные его признаки, причинно-следственные связи. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ	4	95-100	отлично

	формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию обучающегося.			
A-	Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответ прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. Могут быть допущены недочеты в определении понятии, исправленные обучающимся самостоятельно в процессе ответа.	3,67	90-94	отлично
B+	Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. В ответе допущены недочеты, исправленные обучающимся с помощью преподавателя.	3,33	85-89	хорошо
B	Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен литературным языком в терминах науки. Могут быть допущены недочеты или не значительные ошибки, исправленные обучающимся с помощью преподавателя.	3,0	80-84	
B-	Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен в терминах науки.	2,67	75-79	
C+	Дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и не существенные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий, которые обучающийся затрудняется исправить самостоятельно.	2,33	70-74	

C	Дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Обучающийся не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Обучающийся может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя.	2,0	65-69	удовлетворительно
C-	Дан не полный ответ, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, теорий, явлений, в следствие непонимания обучающимся их существенных и не существенных признаков и связей. В ответе отсутствуют выводы. Умение раскрыть конкретные проявления обобщенных знаний не показано.	1,67	60-64	
D+	Дан не полный ответ. Присутствует не логичность изложения. Обучающийся затрудняется с доказательностью. Масса существенных ошибок в определениях терминов, понятий характеристике фактов, явлений. В ответе отсутствуют выводы.	1,33	55-59	
D	Дан не полный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками определениях. Присутствуют фрагментарность, не логичность изложения.	1,0	50-54	
F	Не получены ответы по базовым вопросам дисциплины	0	0-49	

Время, отводимое на подготовку абитуриента к устному ответу по данному вопросу не превышает 20 минут. После завершения подготовки абитуриент отвечает на вопрос и на дополнительные и/или уточняющие вопросы членов комиссии (не более 15 минут), соблюдением установленной очередности.

**Вопросы для проведения вступительного собеседования
по дисциплине «Общая технология пищевых производств»**

- 1. Нетрадиционные виды сырья, используемые в пищевой промышленности.**
Использование кукурузной муки. Овощное и плодое сырье. Использование рисовой муки. Использование тыквенного порошка.
- 2. Технология получения ржаного и ячменного солода.**
Солод, солодовые и ферментные препараты. Технология пивоваренного солода. Очистка и сортирование зерна.
- 3. Виды разрыхлителей теста.**
Молочнокислые разрыхлители. Хлебопекарные дрожжи. Пищевая сода. Карбонат аммония.
- 4. Желирующие вещества и пищевые красители.**

Желатин. Агар. Кармин. Хлорофил. Куркума. Фурцелларан. Энокраситель. Индигокармин. Тартразин-натриевая соль фенилгидразин.

5. Производство сливочного масла методом преобразования.

Приемка молока. Пастеризация сливок. Получение сливок. Сепарирование сливок. Нормализация высокожирных сливок. Термостатирование. Термомеханическая обработка высокожирных сливок.

6. Производство чая и продуктов из чая.

Завяливание. Скручивание. Ферментация. Сушка. Производство желтого и красного чая.

7. Технология производства растительного масла.

Очистка семян подсолнечника от лишнего сора. Сушка семян. Шелушение. Фильтрация на специально предназначенном прессе. Процесс рафинации.

8. Технологический процесс производства плавящихся сыров.

Подбор сырья для плавления. Обработка. Измельчение. Составление смеси. Внесение солей-плавителей. Созревание сырной массы. Плавление. Фасовка плавящихся сыров. Охлаждение и хранение плавящихся сыров.

9. Сахар (сахароза) как сырье пищевых производств.

Сахар-рафинад и его виды. Сахарный песок. Колер. Жидкий сахар.

10. Технология производства кумыса.

Ускоренное созревание кумысной смеси с однократным заквашиванием, без омоложения. Длительное созревание кумысной смеси при многократном омоложении.

11. Технология производства круп.

Составление перерабатываемых смесей зерна. Очистка зерна от примесей. Сортировка зерна. Гидротермическая обработка для выработки отдельных видов. Шелушение. Сортировка продуктов шелушения. Дробление, шлифование. Сортировка и контроль качества крупы. Упаковка, маркировка. Хранение или реализация.

12. Технология производства майонеза.

Характеристики исходного сырья. Технологический процесс производства. Подготовка и дозирование сыпучих компонентов. Подготовка майонезной пасты. Гомогенизация «грубой» эмульсии майонеза. Фасовка и упаковка готового продукта.

13. Сырье пивоваренного производства.

Солод и его заменители. Общая технологическая схема производства пива. Хмель и хмелепродукты. Ферментные препараты.

14. Технология производства шоколада.

Обжарка какао-бобов. Ветание и дробление. Прессование, смешивание и измельчение. Конширование шоколадной массы. Темперирование шоколада.

15. Технология производства кофе.

Виды кофе промышленного значения. Оборудование для производства кофе. Классификация зерна и их сортировка. Купажирование. Обжарка.

*Вопросы для проведения вступительного собеседования
по дисциплине «Технология хранения и консервирования продуктов»*

1. Основные задачи хранения продовольственных продуктов.

Факторы, обеспечивающие сохранение качества и количества товаров. Химические, физические и биохимические процессы.

2. Классификация товаров по срокам хранения.

Требования, предъявляемые к товарам, закладываемым на длительное хранение. Сроки годности и эксплуатации. Предельные сроки годности. Кратковременно хранящиеся товары. Длительно хранящиеся товары. Контроль за соблюдением условий и сроков годности (хранения).

3. Способы консервирования мяса.

Обработка мяса холодом. Замораживание мяса. Замораживание в воздухе. Замораживание в жидких некипящих средах. Замораживание в жидких кипящих средах. Охлаждение мяса и мясопродуктов.

4. Упаковка, транспортировка и хранение мороженой рыбы.

Физические изменения в мороженой рыбе при хранении. Перекристаллизация льда в мороженой рыбе. Усушка рыбы. Перевозка замороженной рыбы. Упаковка глазированных рыбы.

5. Консервирование фруктов и овощей с охлаждением и замораживанием, консервирование с помощью стерилизации.

Сушка и вяление. Соление, квашение и мочение. Маринование. Консервирование сахаром. Консервирование охлаждением и замораживанием. Консервирование с помощью стерилизации. Химическое консервирование ягод, плодов и овощей.

6. Хранение хлеба и хлебобулочных изделий.

Усыхание хлеба и хлебобулочных изделий. Очерствение хлеба и хлебобулочных изделий. Освежение хлеба и хлебобулочных изделий.

7. Физические и физико-химические процессы, происходящие при хранении.

Действие внешних факторов. Деформация и нарушение целостности твердых продуктов. Сорбция. Десорбция. Черствление. Прогоркание жиров.

8. Бланшировка мяса. Способы бланшировки.

Бланшировка паром, водой и в собственном соку. Цель бланшировки мяса. Отличие бланшировки от варки.

9. Условия и сроки хранения молочных продуктов.

Оптимальные температуры хранения молочных продуктов. Оборудование для хранения. Параметры микроклимата при хранении молочных продуктов.

10. Условия и сроки хранения кондитерских изделий.

Классификация кондитерских изделий и их характеристика. Процессы, протекающие в кондитерских изделиях при хранении. Способы хранения кондитерских изделий. Оборудование, используемое для хранения кондитерских изделий.

11. Товарные потери при хранении товаров.

Качественные (нормируемые) потери. Нормированные, ненормированные потери. Естественная убыль. Розлив (размазывание). Усушка. Распыл (утруска, распыление).

12. Сушка плодов и овощей.

Воздушно-солнечная сушка. Тепловая сушка. Вакуумная сушка. Сублимационная сушка. Сушильные установки.

13. Виды термической обработки колбасных изделий.

Осадка. Обжарка. Варка и запекание. Охлаждение. Копчение. Сушка.

14. Виды и причины порчи колбасных изделий, возникающих при хранении.

Плесневение. Кислое брожение. Изменение цвета. Ослизнение. Прогоркание колбас. Гнилостное разложение колбас.

15. Виды и причины порчи молочных изделий, возникающих при хранении.

Пороки бактериального происхождения. Пороки кормового происхождения. Пороки физико-химического происхождения. Дефекты жидких кисломолочных продуктов. Пороки, возникающие при хранении сметаны. Пороки творога, возникающие при хранении. Пороки молочных консервов.

«Тамақ өндірісінің жалпы технологиясы» пәні бойынша кіріспе сұхбат өткізу сұрақтары

1. Тамақ өнеркәсібінде қолданылатын шикізаттың дәстүрлі емес түрлері.

Жүгері ұнын қолдану. Көкөніс және жеміс шикізаты. Күріш ұнын қолдану. Асқабақ ұнтағын қолдану.

2. Қарабидай және арпауы тыналу технологиясы.

Уыт, уыт және ферменттік препараттар. Сыра қайнату технологиясы. Астықты тазалау және сұрыптау.

3. Қамырдың пісіру ұнтақтарының түрлері.

Сүт қышқылды қоспытқыштар. Нан пісіретін ашытқы. Пісіру содасы. Аммоний карбонаты.

4. Гельдік заттар және тағамдық бояғыштар.

Желатин. Агар. Кармин. Хлорофилл. Куркума. Фурцелларан. Энокраситель. Индигокармин. Тартразин-натрий тұзы фенилгидразин.

5. Сары майды түрлендіру әдісімен өндіру.

Сүт қабылдау. Кремді пастерлеу. Крем алу. Кремді бөлу. Жоғары майлы кремді қалыпқа келтіру. Термостаттау. Жоғары майлы кремді термомеханикалық өңдеу.

6. Шай және шай өнімдерін өндіру.

Жылау. Бұралу. Ашыту. Кептіру. Сары және қызыл шай өндірісі.

7. Өсімдік майын өндіру технологиясы.

Күнбағыс тұқымын артық қоқыстан тазарту. Тұқымдарды кептіру. Арнайы жасалған баспасөзде сүзу. Тазарту процесі.

8. Балқытылған ірімшіктерді өндірудің технологиялық процесі.

Балқыту үшін шикізатты таңдау. Өңдеу. Ұнтақтау. Қоспаны құрастыру. Тұз ерітінділерін енгізу. Ірімшік массасының пісуі. Балқу. Балқытылған ірімшіктерді бөлшектеп өлшеу. Балқытылған ірімшіктерді салқындату және сақтау.

9. Қант (сахароза) тамақ өндірісінің шикізаты ретінде.

Тазартылған қант және оның түрлері. Қант Құмы. Түс. Сұйық қант.

10. Қымыз өндіру технологиясы.

Жасарусыз, бір рет ашытумен қымыз қоспасының жедел пісуі. Бірнеше рет жасару кезінде қымыз қоспасының ұзақ пісуі.

11. Жарма өндіру технологиясы.

Қайта өңделетін астық қоспаларын жасау. Астықты қоспалардан тазарту. Астықты сұрыптау. Жекелеген түрлерін өндіру үшін гидротермиялық өңдеу. Пиллинг. Пиллинг өнімдерін сұрыптау. Ұсақтау, тегістеу. Жарма сапасын сұрыптау және бақылау. Буып-түю, таңбалау. Сақтау немесе сату.

12. Майонез өндіру технологиясы.

Бастапқы шикізаттың сипаттамасы. Өндірістің технологиялық процесі. Сусымалы компоненттерді дайындау және мөлшерлеу. Майонез пастасын дайындау. Майонездің «өрескел» эмульсиясын гомогенизациялау. Дайын өнімді бөлшектеп өлшеу және орау.

13. Сыра қайнату өндірісінің шикізаты.

Уыт және оның алмастырғыштары. Сыра өндірісінің жалпы технологиялық сызбасы. Құлмақ және құлмақ өнімдері. Ферменттік препараттар.

14. Шоколад өндіру технологиясы.

Какао бұршақтарын қуыру. Тренд және ұсақтау. Престеу, араластыру және ұнтақтау. Шоколад массасын конширлеу.

15. Кофе өндіру технологиясы.

Өнеркәсіптік маңызы бар кофе түрлері. Кофе өндіруге арналған жабдық. Астықты жіктеу және оларды сұрыптау. Араластырып. Қуыру.

«Өнімдерді сақтау және консервілеу технологиясы» пәні бойынша кіріспе сұхбат өткізу сұрақтары

1. Азық-түлік өнімдерін сақтаудың негізгі міндеттері.

Тауарлардың сапасы мен санын сақтауды қамтамасыз ететін факторлар. Химиялық, физикалық және биохимиялық процестер.

2. Сақтау мерзімі бойынша тауарларды жіктеу.

Ұзақ сақтауға салынатын тауарларға қойылатын талаптар. Жарамдылық және пайдалану мерзімі. Шекті жарамдылық мерзімі. Қысқа мерзімді сақталатын тауарлар. Ұзақ сақталатын тауарлар. Жарамдылық (сақтау) шарттары мен мерзімдерінің сақталуын бақылау.

3. Етті консервілеу әдістері.

Етті суықпен өңдеу. Етті қатыру. Ауада мұздату. Сұйық қайнатпайтын ортада мұздату. Сұйық қайнаған ортада мұздату. Ет және ет өнімдерін салқындату.

4. Мұздатылған балықты орау, тасымалдау және сақтау.

Сақтау кезінде мұздатылған балықтың физикалық өзгерістері. Балықты кептіру. Мұздатылған балықты тасымалдау. Қаптамасы жылтыратылған балық.

5. Жемістер мен көкөністерді салқындату және мұздату арқылы консервілеу, зарарсыздандыру арқылы консервілеу.

Кептіру және кептіру. Тұздау, ашыту және зәр шығару. Маринадтау. Қантпен консервілеу. Салқындату және мұздату арқылы консервілеу. Стерилизация арқылы консервілеу. Жидектерді, жемістер мен көкөністерді химиялық сақтау.

6. Нан және нан-тоқаш өнімдерін сақтау.

Нан және нан-тоқаш өнімдерін кептіру. Нан және нан-тоқаш өнімдерін қатайту. Нан және нан-тоқаш өнімдерін жаңарту.

7. Сақтау кезінде пайда болатын физикалық және физика-химиялық процестер.

Сыртқы факторлардың әсері. Қатты өнімдердің деформациясы және тұтастығын бұзу. Сорбция. Десорбция. Қаталдық. Майлардың бұзылуы.

8. Етті бланширлеу. Бланширлеу тәсілдері.

Бумен, сумен және өз шырынымен буландыру. Етті бланширлеудің мақсаты. Пісіру мен пісірудің айырмашылығы.

9. Сүт өнімдерін сақтау шарттары мен мерзімдері.

Сүт өнімдерін сақтаудың оңтайлы температурасы. Сақтауға арналған жабдық. Сүт өнімдерін сақтау кезіндегі микроклимат параметрлері.

10. Кондитерлік өнімдерді сақтау шарттары мен мерзімдері.

Кондитерлік өнімдердің жіктелуі және олардың сипаттамасы. Сақтау кезінде кондитерлік өнімдерде болатын процестер. Кондитерлік өнімдерді сақтау тәсілдері. Кондитерлік өнімдерді сақтау үшін қолданылатын жабдық.

11. Тауарларды сақтау кезіндегі тауар шығындары.

Сапалық (нормаланатын) ысыраптар. Нормаланған, нормаланбаған шығындар. Табиғи құлдырау. Құю (жағу).

12. Жемістер мен көкөністерді кептіру.

Ауа-күн кептіру. Жылу кептіру. Вакуумдық кептіру. Сублимациялық кептіру. Кептіру қондырғылары.

13. Шұжық өнімдерін термиялық өңдеу түрлері.

Тұнба. Қуыру. Пісіру және пісіру. Салқындату. Ыстау. Кептіру.

13. Шұжық өнімдерін термиялық өңдеу түрлері.

Тұнба. Қуыру. Пісіру және пісіру. Салқындату. Ыстау. Кептіру.

14. Сақтау кезінде пайда болатын шұжықтардың бүліну түрлері мен себептері.

Көгеру. Қышқыл ашыту. Түсті өзгерту. Шұжықтарды шайнау. Шұжықтардың шірік ыдырауы.

15. Сақтау кезінде пайда болатын сүт өнімдерінің бүліну түрлері мен себептері.

Бактериялық ақаулар. Жемшөптің ақаулары. Физикалық және химиялық шыққан ақаулар. Сұйық ашыған сүт өнімдерінің ақаулары. Қаймақ сақтау кезінде пайда болатын ақаулар. Сақтау кезінде пайда болатын сүзбе ақаулары. Сүт консервілерінің ақаулары.

Әдебиет / Литература:

1. Трисвятский Л.А. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов: учебник / Л.А. Трисвятский, Б.В. Лесик, В. Н. Курдина. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Альянс, 2014. – 415 с.
2. Манжесов В.И., Курчаева Е.Е., Сысоева М.Г. и др.; Ред. В.И. Манжесов. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: Допущено УМО вузов в качестве учебника для бакалавров/ – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 536 с.

3. Калачев Сергей Львович. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров / С.Л. Калачев. – М.: Издательство Юрайт: ИД Юрайт, 2012. – 463 с.
4. Нечаев А.П., Шуб И.С., Аношина О.М. и др. Технологии пищевых производств. – М.: КолосС, 2005. – 768 с.
5. Богданов В.Д., Дацун В.М., Ефимова М.В. Общие принципы переработки сырья и введение в технологии производства продуктов питания Учебное пособие. Петропавловск. – Камчатский: КамчатГТУ, 2007. – 213 с.
6. Конова Н.И. Общая технология пищевых производств. Учебное пособие. – Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. – Кемерово, 2004. – 80 с.
7. Сыздыкова Л.С. Консерві өндірісі кәсіпорындарын жобалау [Текст] : оқулық / Л.С. Сыздыкова. – Алматы : издательство CyberSmith, 2020. – 168 б.
8. Аманжолов С.А. Тағам өнімдерін консервілеу технологиясы [Текст] : оқу құралы / С.А. Аманжолов, А.С. Ануарбекова, А.К. Байтакова. – Алматы : Эверо, 2020. – 120 б.
9. Сыздыкова Л.С. Жеміс-көкөністерді консервілеу технологиясы [Текст] : оқу құралы / Л.С. Сыздыкова. – Алматы : Қазақ энциклопедиясы, 2019. – 172 б.
10. Сарлыбаева Л.М. Азық-түлік өнімдерінің жалпы технологиясы [Мәтін] : оқу құралы / Л.М. Сарлыбаева. – Алматы : Отан, 2021. – 106 б.
11. Изтаев Ә. Өңдеу өндірістерінің технологиясы : оқулық / Ә. Изтаев, С.Т. Жиенбаева, М.П. Байысбаева. – Алматы : Қазақстан Республикасы білім және ғылым министрлігі, 2012. – 632 б.
12. Есіркеп Г.Е. Азық-түлік өнімдерінің және өңдеу өндірістерінің жалпы технологиясы [Электронный ресурс] / Г.Е. Есіркеп. – Астана : ҚазАТУ, 2012. – 189 б.