

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ»

Кафедра _____
технології жирів та продуктів бродіння
(назва кафедри, яка забезпечує викладання дисципліни)

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Завідувач кафедри _____
технології жирів та продуктів бродіння
(назва кафедри)

_____ П.О. Некрасов _____
(підпис) (ініціали та прізвище)
« _____ » _____ 2019 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Сучасні технології вина, коньяку, спирту та лікеро-горілчаних виробів
_____ (назва навчальної дисципліни)

рівень вищої освіти _____
другий (магістерський)
перший (бакалаврський) / другий (магістерський)

галузь знань _____
18 «Виробництво та технології»
(шифр і назва)

спеціальність _____
181 «Харчові технології»
(шифр і назва)

освітня програма _____
Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства
(назви освітніх програм спеціальностей)

спеціалізація _____
181-02 «Технологія продуктів бродіння і виноробства»
(шифр і назва)

вид дисципліни _____
професійна підготовка, вибіркова
(загальна підготовка / професійна підготовка; обов'язкова/вибіркова)

форма навчання _____
денна
(денна / заочна)

ЛИСТ ЗАТВЕРДЖЕННЯ

Робоча програма з навчальної дисципліни
Сучасні технології вина, коньяку, спирту та лікero-горілчаных виробів
_____ (назва дисципліни)

Розробники:

професор кафедри технології жирів
та продуктів бродіння,

К. Т. Н., доцент

(посада, науковий ступінь та вчене звання)

_____ (підпис)

О.П. Чумак

(ініціали та прізвище)

доцент кафедри технології жирів
та продуктів бродіння,

кандидат технічних наук

(посада, науковий ступінь та вчене звання)

_____ (підпис)

Т.О.Березка

(ініціали та прізвище)

Робоча програма розглянута та затверджена на засіданні кафедри

технології жирів та продуктів бродіння

(назва кафедри)

Протокол від «21» червня 2019 року № 17

Завідувач кафедри технології жирів
та продуктів бродіння

(назва кафедри)

_____ (підпис)

проф. П.О.Некрасов

(ініціали та прізвище)

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

Шифр та назва спеціальності	ПІБ голови групи забезпечення	Підпис
181 Харчові технології	Некрасов Павло Олександрович	

Голова групи забезпечення спеціальності _____ П.О.Некрасов

« _____ » _____ 2019 р.

ЛИСТ ПЕРЕЗАТВЕРДЖЕННЯ РОБОЧОЇ НАВЧАЛЬНОЇ ПРОГРАМИ

Дата засідання кафедри-розробника РПНД	Номер протоколу	Підпис завідувача кафедри	Голови груп забезпечення спеціальностей

МЕТА, КОМПЕТЕНТНОСТІ, РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ТА СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета курсу – опанування студентами сучасними напрямками розвитку виноробства, технологій спирту та лікерогорілчаних виробів, закономірностями перебігу хімічних перетворень що відбуваються під час отримання даних продуктів. формування у студентів системи навиків для здійснення ефективної професійної діяльності на підприємствах виноробної, спиртової лікєро-горілчаної галузей та в наукових закладах в умовах ринкової економіки, технічного переоснащення й удосконалення підприємств, застосування сучасних інноваційних технологій.

Компетентності дисципліни: ІНТ, ЗК1, ЗК5, ФК8, ФКС2-2

Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми з харчових технологій у професійній діяльності та/або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.

Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

Здатність працювати в міжнародному контексті.

Здатність прогнозувати подальший розвиток харчової галузі в умовах глобалізації економічного розвитку суспільства.

Здатність опановувати сучасні технології вина, коньяку, спирту та лікерогорілчаних виробів, методи визначення якісних та кількісних показників сировини, напівпродуктів, готової продукції та їх відповідності вимогам чинних стандартів

Результати навчання: ПРН 01, ПРН07, ПРН 14, ПРНС2-2

Знаходити, систематизувати та аналізувати необхідну інформацію у науково-технічній літературі, електронних базах та інших джерелах інформації на етапі вибору проблеми або теми дослідження.

Застосовувати спеціальне обладнання, сучасне програмне забезпечення, методи і прийоми, що прийнятні у певних галузях харчових технологій, під час виконання наукових досліджень в умовах навчальних, наукових та виробничих лабораторій.

Аналізувати і враховувати у практичній діяльності тенденції науково-технічного розвитку харчової науки, обирати найбільш перспективні та раціональні напрямки науково-технічної діяльності.

Вміти проводити порівняльну оцінку основної сировини та супутніх матеріалів у технологіях вина, коньяку, спирту та лікерогорілчаних виробів; виявляти можливі негативні впливи на технологію та якість продукції від застосування різних супутніх речовин і матеріалів

Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни

Попередні дисципліни:	Наступні дисципліни:
Хімія і біохімія сировини бродильних виробництв	Дипломне проектування
Науково-практичні основи технології бродильних виробництв	
Процеси і апарати харчових виробництв	
Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі	

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

(розподіл навчального часу за семестрами та видами навчальних занять)

Семестр	Загальний обсяг (годин) / кредитів ECTS	З них		За видами аудиторних занять (годин)			Індивідуальні завдання студентів (КП, КР, РГ, Р, РЕ)	Поточний контроль	Семестровий контроль	
		Аудиторні заняття (годин)	Самостійна робота (годин)	Лекції	Лабораторні заняття	Практичні заняття, семінари			Контрольні роботи (кількість робіт)	Залік
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
10	180/6	96	32	48	16		Р	2		+

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до загального обсягу складає 53,3 %.

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ з/п.	Види навчальних занять (Л, ЛЗ, ПЗ, СР)	Кількість годин	Назви змістових модулів. Найменування тем та питань кожного заняття. Завдання на самостійну роботу.	Рекомендована література (базова, допоміжна)
1	2	3	4	5
Змістовий модуль № 1. Сучасні технології вина і коньяку				
			Тема 1. Хімія вина. Спиртове зброджування винорадного сусла	
1	Л	2	1.1. Енологія. Організація хімічного контролю вина в науці і виробництві. Хімічний склад винограду. Складові компоненти виноградної ягоди.	
			1.2. Хімічний склад виноградного соку (сусла).	
			1.3. Класифікація фенольних речовин винограду їх склад та структура. Біохімічна роль фенольних сполук.	
			1.4. Розвиток та біохімічні особливості дріжджів. Побічні механізми зброджування.	
	Л	2	1.5. Трансформація складу виноматеріалів при зброджуванні. Контроль за зброджуванням.	
			1.6. Хімічний склад виноградних вин. Склад, структура та властивості фенольних сполук виноградних вин. Біологічна цінність виноградних вин.	
			1.7. Хімічні процеси, що протікають у винах. Перетворення у винах при дозріванні. Процеси, що протікають при обробці виноматеріалів.	
			1.8. Контроль дозрівання, зберігання і витримки виноматеріалів.	
	СР	4	Завдання на самостійну роботу Основні правила дегустації вин. Культура вживання вина.	
			Тема 2. Мікроорганізми виноградного сусла. Дріжджі.	
	Л	2	2.1. Дріжджі, які відіграють основну роль у виноробстві. 2.2. Шляхи появи на винограді та у продуктах його переробки різноманітних мікроорганізмів. Діяльність мікроорганізмів у процесі бродіння виноградного сусла.	
			2.3. Первинні, вторинні і побічні продукти бродіння. 2.4. Біохімічний процес перетворення цукру при бродінні.	

			2.6. Раса дріжджів, їх властивості. Дріжджі кілери, чутливі і нейтральні. Умови для бродіння на чистих культурах дріжджів (ЧКД). 2.7. Активні сухі дріжджі (АСД), їх характеристика, активація та застосування на практиці.	
	СР	4	Завдання на самостійну роботу Дріжджі виду <i>Hanseniaspora ariculata</i> та інші шкідливі мікроорганізми винограду і вина, їх характеристика та способи знешкодження діяльності.	
			Тема 3. Сучасні виробництва вин та коньяків та вторинні ресурси виноробства	
	Л	2	3.1. Особливості білих і червоних столових вин. Технологія малоокислених білих столових вин. Червоні столові вина світу, їх характеристика.	
			3.2. Технологія виробництва напівсухих і напівсолодких столових вин. Особливості вин з залишковим цукром. Зберігання напівсухих і напівсолодких вин. Консерванти і способи мікробіальної стабілізації.	
	Л	2	3.3. Особливості виробництва шампанських виноматеріалів. Шампанізація, види шампанізації: класична, акратофорна, безперервна.	
			3.5. Технологія виробництва червоних ігристих та мускатних вин. Сатуровані (перлинні та іскристі) вина, їх виробництво.	
			3.6. Загальні принципи виробництва кріплених вин: настій, бродіння, спиртування, розрахунок спиртування Особливості кріплених вин.	
	Л	2	3.7. Технологія виробництва кріпких вин: портвейн, мадера, херес, малага і марсала. Портвейнізація, мадернізація, хересування та їх технологічні параметри.	
			3.8. Технологія виробництва десертних вин: мускат, токай, кагор, червоні десертні вина.	
	Л	2	3.9. Характеристика коньячних виноматеріалів. Перегонка коньячних виноматеріалів: види перегонки, «шарантські» апарати, безперервна перегонка, умови проведення процесу.	
			3.10. Пороки і недоліки вин, причини їх виникнення. Способи запобігання пороків і недоліків.	
			3.11. Види відходів виноробної промисловості: гребні, вижимки, гушаві та дріжджові осади, клейові осади та їх переробка.	
	СР	2	Завдання на самостійну роботу Класифікація коньяків, види класифікації, поняття про ординарні та марочні коньяки.	

Змістовий модуль № 2. Актуальні питання технологій спирту та лікоро-горілчаних виробів				
1	Л	2	Вступ. Актуальні питання технологій спирту та лікоро-горілчаних виробів. Сучасний стан спиртової, дріжджової та лікоро, горілчаної промисловості. Перспективи розвитку в Україні та світі.	[1, 2, 4, 7, 8]
1	Л	4	Тема 5. Актуальні питання підготовки крохмалевмісної сировини до термоферментативної обробки та технології термоферментативної обробки зернових замісів. Механічна деструкція зернової сировини. Інтенсифікація процесу приготування зернових замісів. Гідромеханічна деструкція зерна. Гомогенізація зернових замісів. Використання кавітації для підготовки зернової сировини. Екструдійний спосіб обробки зернової сировини. Сучасні способи оцукрення розрідженого замісу. Оптимізація низькотемпературної водно-теплової та термоферментативної обробки зернової сировини. Використання фільтрату барди при приготуванні зернових замісів.	[7, 8, 17, 25, 27, 29]
3, 4	Л	6	Тема 6. Інноваційні технології біоконверсії крохмалевмісної сировини в етиловий спирт та брагоректифікація. Особливості технологічних властивостей дріжджів. Особливості культивування виробничих дріжджів в умовах впровадження низькотемпературної водно-теплової обробки зернової сировини. Прогресивні технології спиртового бродіння сусла з крохмалевмісної сировини. Способи знезараження меляси. Оптимізація складу мелясного сусла. Раціональна технологічна схема підготовки меляси до бродіння. Розмноження виробничих дріжджів. Сучасні способи зброджування мелясного сусла. Порівняльна характеристика класичних способів зброджування мелясного сусла. Використання перспективних піногасників. Багатократне використання тепла при брагоректифікації. Підвищення виходу ректифікованого спирту. Шляхи підвищення якості ректифікованого спирту	[7, 8, 17, 25, 27, 29]
7	Л	2	Тема 7. Актуальні питання виробництва горілок та лікоро-горілчаних виробів. Сировина для виробництва горілок та лікоро-горілчаних виробів. Асортимент напоїв. Перспективні технології виробництва лікоро-горілчаних виробів. Оцінка естетичних властивостей пляшок горілчаних виробів вітчизняного та закордонного походження. Засоби захисту від підробок.	[4, 5, 7, 8, 15, 19, 21, 23–26, 27, 29]
8	Л	2	Тема 8. Прогресивні способи використання побічних продуктів спиртового виробництва. Сутність проблеми. Характеристика побічних продуктів виробництва спирту промисловості. Інноваційні способи їх використання.	[7, 8, 17, 25, 27, 29]
	СР	4	Самостійне вивчення теоретичного матеріалу до змістового модуля 2 Виробництво спирту із нехарчової сировини Виробництво спирту із гідролізатів сировини	[7, 8, 17, 22, 25, 27, 29]

			Виробництво спирту із сульфідних щолоків	
		16	Практичні заняття	
1	ПЗ	2	Продуктовий розрахунок при виробництві виноматеріалів	
2	ПЗ	2	Розрахунок обладнання для приймання та переробки винограду	
3	ПЗ	2	Розрахунок складських приміщень	
4	ПЗ	2	Розрахунок витримки виноматеріалів на дріжджах	
5,6	ПЗ	4	ДСТУ 4221. Спирт етиловий ректифікований. Технічні умови. Розрахунок матеріального балансу приготування спиртового суслу, брагоректифікації, збірників цукрового сиропу.	
7,8	ПЗ	4	Розрахунки рецептур алкогольних напоїв з різної сировини. Облік виробництва алкогольних напоїв.	
		48	Лабораторні заняття:	
		24	До модулю 1	
	ЛЗ	6	Визначення густини вина. Визначення екстракту вина. Визначення міцності вина.	
	ЛЗ	6	Визначення цукру у виноградних винах. Визначення кислотності вина. Визначення летких кислот.	
	ЛЗ	6	Визначення вмісту сірчистої кислоти. Визначення дубильних і забарвлюючих речовин.	
	ЛЗ	6	Визначення вмісту заліза у винах, коньяках, коньячних спиртах, бренді. Визначення вмісту міді у винах, коньяках, бренді. Визначення якості винної кислоти. Визначення якості желатину.	
		24	До модулю 2	
	ЛЗ	6	Визначення органолептичних та фізико-хімічних показників якості етилового спирту	
	ЛЗ	6	Визначення якості сировини і приготування складових рецептури алкогольного напою	
	ЛЗ	6	Приготування лікеру за розрахованою рецептурою в лабораторних умовах.	
	ЛЗ	6	Дегустаційна оцінка отриманого напою. Складання заліку по звітах з лабораторних робіт	
Разом (годин)		110		

САМОСТІЙНА РОБОТА

№ з/п	Назва видів самостійної роботи	Кількість годин
1	Опрацювання лекційного матеріалу	16
2	Підготовка до практичних занять	8
2	Підготовка до лабораторних занять	16
3	Самостійне вивчення тем та питань, які не викладаються на лекційних заняттях	14
4	Виконання індивідуального завдання:	30
5	Інші види самостійної роботи	
	Разом	84

ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ

Розрахункове завдання

(вид індивідуального завдання)

№ з/п	Назва індивідуального завдання	Терміни виконання (на якому тижні)
1	Розрахунок матеріальних балансів на різних стадіях виробництва виноматеріалів, вина та коньяку, спирту та лікеро-горілчаних виробів	36

МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт:

- наочні: ілюстративний, картографічний та демонстраційний матеріал;
- інтерактивні: використання комп'ютерної техніки та офісних і спеціалізованих програм під час проведення лекцій та лабораторних робіт;
- словесні: лекції у традиційному їх викладі, лекції-диспути, лекції-бесіди;
- практичні: лабораторні роботи, які супроводжуються показом відеофільмів, слайдів, складанням графічних схем;
- навчально-пізнавальні: екскурсії на підприємства та установи олійно-жирової промисловості;
- ігрові: розв'язання ситуаційних завдань;
- репродуктивні та проблемно-пошукові: виконання індивідуальних завдань (рефератів та мультимедійних презентацій).

МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Методи контролю якості навчання включають поточний та підсумковий контроль.

Поточний лекційний контроль здійснюється під час лекцій, лабораторних занять, а також складання студентом модульних тестів.

Поточний контроль самостійної роботи (у тому числі індивідуальної) відбувається під час консультацій при виконанні студентом завдань та їх захисті.

Підсумковий контроль навчальної діяльності студента здійснюється шляхом екзамену в усній та письмовій формах.

РОЗПОДІЛ БАЛІВ, ЯКІ ОТРИМУЮТЬ СТУДЕНТИ, ТА ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ТА УМІНЬ (НАЦІОНАЛЬНА ТА ECTS)

Таблиця 1. Розподіл балів для оцінювання поточної успішності студента

Поточне тестування та самостійна робота							Розрахункове завдання	Екзамен	Сума
Змістовий модуль 1			Змістовий модуль 2						
T1	T2	T3	T5	T6	T7	T8			
11	11	13	8	10	10	7	15	15	100

Таблиця 2. Шкала оцінювання знань та умінь: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 ... 100	A	відмінно
82 ... 89	B	добре
75 ... 81	C	
64 ... 74	D	задовільно
60 ... 63	E	
35 ... 59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0 ... 34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1. Освітня програма другого рівня вищої освіти ступеня вищої освіти «Магістр» галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології».
2. Робоча програма навчальної дисципліни «Сучасні технології вина, коньяку, спирту та лікєро-горілочаних виробів»:
3. Навчальний контент.
4. Кейс поточного контролю знань №1.
5. Кейс поточного контролю знань №2.
6. Кейс підсумкового контролю знань.
7. Комплексна контрольна робота.
8. Методичні вказівки для заочників.
9. Шкала та критерії оцінювання знань.

Адреса сайта, де розташовані складові навчально-методичного забезпечення навчальної дисципліни «Сучасні технології вина, коньяку, спирту та лікєро-горілочаних виробів»:

<https://web.kpi.kharkov.ua/tg/navchalno-metodichne-zabezpechennya/>

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Законодавчі та нормативно-правові документи

1. Вина. Загальні технічні умови: ДСТУ 4806:2007 [Чинний від 2009-01-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2008. – 15 с. – (Національний стандарт України).
2. Вина плодово-ягідні. Загальні технічні умови: ДСТУ 6036:2008. [Чинний від 2009-01-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2008. – 15 с. – (Національний стандарт України).
3. Виноматеріали плодово-ягідні оброблені. Загальні технічні умови: ДСТУ 6037:2008. – [Чинний від 2010-01-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2009. – 18 с. – (Національний стандарт України).
4. Загальні правила переробки плодів і ягід на виноматеріали: КД У 00011050-15.94.10-1:2008. – Затв. Мінагрополітики України 03.12.2008. – К.: Мінагрополітики України, 2008. – 27 с. (Нормативний документ Мінагрополітики України. Технологічна інструкція).
5. Коньяки України. Загальні технічні умови: ДСТУ 4700:2006 [Чинний від 2008-02-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2007. – 11 с. – (Національний стандарт України).
6. Про виноград та виноградне вино: [Закон України: від 16 червня 2005 р. № 3043-VI // Відомості Верховної Ради України. – 2011. – № 37. – с. 373.
7. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: [Закон України: від 23 грудня 1997 р. № 771/97-ВР] // Відомості Верховної Ради України. – 1998. – № 19. – С. 298.
8. Соки плодово-ягідні спиртовані. Технічні умови: ДСТУ 4066-2002. – [Чинний від 2002-10-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2003. – 43 с. – (Національний стандарт України).
9. Соки плодово-ягідні зброджено-спиртовані і спиртовані. Технічні умови: ДСТУ 5080:2008– [Чинний від 2009-10-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2010. – 13 с. – (Національний стандарт України).
10. Шампанське України. Загальні технічні умови. ДСТУ 4800:2007 [Чинний від 2009-01-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2008. – 11 с. – (Національний стандарт України).
11. Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» – [Чинний від 23 грудня 1997]. – // Відомості Верховної Ради. – № 771/97. – 1998, № 19. – с. 98.
12. Горілки і горілки особові. Технічні умови: ДСТУ 4256:2003. – [Чинний від 2004-10-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2003. – 10 с. – (Національний стандарт України).
13. Меляса бурякова. Технічні умови: ДСТУ 3696–98 (ГОСТ 30561–98). [Чинний від 1999-01-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 1998. – 21 с. – (Національний стандарт України).
14. Напої лікєро-горілчані. Технічні умови: ДСТУ 4257:2003. – [Чинний від 2004-10-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2003. – 10 с. – (Національний стандарт України).
15. Спирти ароматні з рослинної сировини і ефірних олій. Загальні технічні умови: ДСТУ 4711:2007. – [Чинний від 2007-07-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2007. – 10 с. – (Національний стандарт України).

16. Спирт етиловий ректифікований. Технічні умови: ДСТУ 4221:2003. – [Чинний від 2008-01-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2007. – 12 с. – (Національний стандарт України).

Базова

17. Валуйко, Г.Г. Технологія вина: Підруч. / Г.Г. Валуйко, В.А. Домарецький, В.О. Загоруйко. – К.: Центр навч. л-ри, 2003. – 592 с.

18. Литовченко, А.М. Виноробство із плодів та ягід: підруч. / А.М. Литовченко, А.Ю. Токар // За ред. д-ра техн. наук, проф. О.М. Литовченка. – Умань: УВПІ, 2007. – 430 с.

19. Технологические правила виноделия. В 2 т.т. / Под ред. Г.Г. Валуйко и В.А. Загоруйко. – Симферополь: Таврида, 2006.

20. Інноваційні технології продуктів бродіння і виноробства: підручник / С.В.Іванов, В.А. Домарецький, В.Л. Прибильський [та ін.] // За заг. ред. д-ра хім. наук, проф. С.В. Іванова. – К.: НУХТ, 2012. – 487 с.

21. Шиян П.Л. Інноваційні технології спиртової промисловості. Теорія і практика: монографія / П.Л. Шиян, В.В. Сосницький, С.Т. Олійнічук. – К.: Видавничий дім «Асканія», 2009. – 424 с.

22. Домарецький В.А., Прибильський В.Л., Михайлов М.Г. Технологія екстрактів і напоїв із рослинної сировини. / За редакцією В.А.Домарецького Підручник. – Вінниця: Нова Книга, 2005. – 408 с.

Допоміжна

23. Біологічні та фізико-хімічні основи харчових технологій: монографія / В.А. Домарецький, А.М. Куц, О.Ю. Шевченко та ін. // За ред. д-ра техн. наук, проф. В.А. Домарецького. – К.: Фенікс, 2011. – 704 с.

24. Виноградов, В.А. Оборудование винодельческих заводов: в 2 т. Т. 1 / В.А. Виноградов. –Т. 1.– Симферополь: Таврида, 2002. – 416 с.

25. Виноградов, В.А. Оборудование винодельческих заводов: в 2 т. Т. 2 / В.А. Виноградов // Под. ред. Г.Валуйко. — Симферополь: Таврида, 2003. — 352 с.

26. Домарецький, В.А. Технология пищевых продуктов: учебник. – К.: Издат. дом «Аскания», 2011. – 736 с.

27. Загоруйко, В.А. Техника безопасности в винодельческой промышленности / В.А. Загоруйко, В.А. Виноградов, О.Г. Бобров – Симферополь: Таврида, 2006. – 270 с.

28. Зінченко, В.І. Органолептичний аналіз вин / В.І. Зінченко. – К.: «Виноград. Вино», 2009. – 202 с.

29. Ковалев, Н.Н. Дисперсные минералы в виноделии / Н.Н. Ковалев – К.: Преса України, 2006. – 142 с.

30. Ковалев, Н.Н. Технология игристых вин / Н.Н. Ковалев – К.: Преса України, 2007. – 432 с.

31. Мартиненко, Э.Я. Технология коньяка / Э.Ю. Мартыненко – Симферополь: Таврида, 2003. – 312 с.

32. Методы теххимического контроля в виноделии /Под ред. В.Г. Гержиковой. – Симферополь: Таврида, 2002. – 260 с.

33. Монтиньяк, М. Чудесные свойства вин. Как пить вино, чтобы укрепить здоровье: пер. с фр. С.Г. Чалтыкян / Мишель Монтиньяк.– М.: Издательский дом ОНИКС, 1999. – 240 с.

34. Голгоф, Ф. Вино і філософія. Симпозіум думки і келиха / Фріц Голгоф. – К.: Темпора, 2010. – 368 с.

35. Останина, Е.А. Французские вина: Секреты выбора, покупки и употребления / Е.А. Останина. – М.: РИПОЛ классик, 2004. – 192 с.
36. Справочник по виноделию / Под ред. Г.Г. Валуйко, В.Т. Косюры.– 2-е изд., перераб. и доп. – Симферополь: Таврида, 2005. – 624 с.
37. Хімія та біохімія вина. Лабораторний практикум: навч. посіб. / В.О. Русаков, Є.П. Шольц-Куликов, В.А. Домарецький та ін. // За заг. ред. Є.П. Шольца-Куликова. – К.: УДУХТ, 2001. – 224 с.
38. Русаков В.А., Осипова Л.А. Углеводы винограда и вина. Вып. 1. – Киев: Освита України, 2012. – 140 с.
39. Шольц-Куликов, Е.П. Виноделие по-новому /Под ред. Г.Г. Валуйко. – Симферополь: Таврида, 2009. – 320 с.
40. Бачурин П.Я. Технология ликеро-водочного производства: учебник /П.Я. Бачурин, В.А. Смирнов. – М.: Пищ. пром-сть, 1975. – 326 с.
41. Біологічні та фізико-хімічні основи харчових технологій: монографія /В.А. Домарецький, А.М. Куц, О.Ю. Шевченко [та ін.] // Під ред. д-ра техн. наук, проф. В.А. Домарецького. – К.: Фенікс, 2011. – 704 с.
42. Востриков С.В. Проектирование спиртового производства: учебное пособие / С.В. Востриков, В.А. Маринченко, А.Н. Яковлев. – Воронеж: АОЗТ “Полиграф”, 2003. – 228 с.
43. Забродский А.Г. Технология и контроль производства кормовых дрожжей на мелассной барде /А.Г. Забродский. – М.: Пищ. пром-сть, 1980. – 272 с.
44. Ильина Е.В. Технология и оборудование для производства водок и ликероводочных изделий: учебное пособие / Е.В. Ильина, С.Ю. Макаров, И.Л.Славская.– М.: ДеЛи принт, 2010. – 492 с.
45. Инструкция по технологическому и микробиологическому контролю спиртового производства. – М.: Агропромиздат, 1986. – 400 с.
46. Інструкція по хіміко-технологічному контролю лікеро-горілочного виробництва. – К.: УкрНДІспиртбіопрод, 1999. – 460 с.
47. Новаковская С.С. Производство хлебопекарных дрожжей / С.С. Новаковская, Ю.И. Шишацкий.– М.: Агропромиздат, 1990. – 336 с.
48. Польшалина Г.В. Технохимический контроль спиртового и ликеро-водочного производства / Г.В. Польшалина –М.: Колос, 1999. – 336 с.
49. Производство водок и ликеро-водочных изделий: учебное пособие /И.И.Бурачевский, Р.А. Зайнуллин, Р.В. Кунаков [и др.]. – М.: ДеЛипринт, 2009.–324 с.
50. Реконструкция спиртовых заводов (технологическое проектирование) /В.Н. Швец, В.А. Маринченко, В.В. Герасименко [и др.]. – К.: Техника, 1978.208 с.
51. Технологічний регламент на виробництво горілок і лікеро-горілочаних напоїв. – К.: УкрНДІспиртбіопрод, 1993.– 330 с.
52. Технологічний регламент виробництва спиртових бражок при низькотемпературному розварюванню крохмалевмісної сировини з використанням концентрованих ферментних препаратів. ТР У 00032744-812-2002.– К.: Міністерство аграрної політики України, 2002. – 92 с.

53. Технологический регламент производства этилового спирта и прессованных хлебопекарных дрожжей из меласно-спиртовой бражки.–К.: ВНИИППД, 1990.– т. 1,2.– 332 с.

54. Технологія спирту: підручник для студентів вищих навчальних закладів/ В.О. Маринченко, В.А. Домарецький, П.Л. Шиян [та ін.] // Під редакцією В.О.Маринченка. – Вінниця: Поділля–2000, 2003. – 496 с.

55. Типовий технологічний регламент одержання мелясно-спиртової бражки і пресованих хлібопекарських дріжджів.– К.: УкрНДІспиртбіопрод, 2005. –245 с.

56. Фараджева Е.Д. Производство хлебопекарных дрожжей / Е.Д. Фараджева, Н.А. Болотов – СПб: Профессия, 2002. – 167 с.

Інформаційні ресурси

57. Виноделие, виноградарство, алкоголь и табак, напитки. Портал отраслевых ресурсов. – Режим доступа: <http://eurowine.com.ua/node/10408>

58. Вино. Спиртные напитки. – Режим доступа: <http://www.wine.ua>

59. Лаборатория мониторинга сырьевых ресурсов для виноделия. – Режим доступа: <http://quercus.com.ua/publikacii>

60. Лапин, А. Оценка антиоксидантной активности вин / А. Лапин // Индустрия напитков. – № 5. – 2008. – С. 118-122. – Режим доступа: http://ionomer.ru/index2.php?option=com_docman&task=doc_view&gid=15&Itemid=25

61. Оборудование для виноделия. – Режим доступа: <http://vinogradnik.org.ua/shop/oborudovanie-dlja-vinodelija>

62. Первичное виноделие Della Toffola. – Режим доступа: <http://www.pinta.kiev.ua/ru/technological-operation/wine-making.html>

63. Милеста. Оборудование для виноделия. – Режим доступа: <http://milesta.ua/vinodelie>