

**Ե.18.01 – ԲՈՒՍԱԿԱՆ ԵՎ ԿԵՆԴԱՆԱԿԱՆ ԾԱԳՄԱՆ ՄԹԵՐՔՆԵՐԻ  
ՎԵՐԱՄՇԱԿՄԱՆ ԵՎ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ**

**ԲՈՒՍԱԿԱՆ ԾԱԳՄԱՆ ՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ՎԵՐԱՄՇԱԿՄԱՆ ԵՎ  
ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ**

Ընդհանուր հասկացողություն խմորման մասին: Մանրէների կենսագործունեության կիրառումը խմորվող միջավայրում: Արդյունաբերության մեջ օգտագործվող խմորման տեսակները: Հնույը որպես հումք գարեջրի արտադրության համար: Էթիլ սպիրտի արտադրություն: Սպիրտի ստացման տեխնոլոգիական սխեման:

Գարեջրի արտադրության տեխնոլոգիական սխեման: Գարեջրային քաղցուի պատրաստում: Հատիկային մթերքների մաքրում, ածիկի և գարու ջարդում: Շաղախում: Ֆիլտրում: Քաղցուի եփում և հմուլացում: Քաղցուի հովացում: Գարեջրային քաղցուի խմորում: Գարեջրի լիախմորում և հասունացում: Գարեջրի ֆիլտրում և լցում: Օղու արտադրություն: Ոչ ալկոհոլային ըմպելիքների արտադրություն:

Գինու քիմիա: Խաղողի ողկույզի կազմը: Խաղողի հատապտուղների հյութի քիմիական կազմը: Ածխաջրեր, խաղողի և գինու մոնոշաքարներ: Պենտոզներ: Թթուներ: Գինեթթուն և նրա աղերը: Գինու ցնդող թթուների տեխնոլոգիական նշանակությունը:

Դաբաղային նյութեր: Ներկող նյութեր: Ազոտային նյութեր: Վիտամիններ: Ֆերմենտներ: Բուրավետ նյութեր: Խաղողի եթերային յուղերը : Սպիրտներ: Ալդեհիդներ: Ացետալներ և եթերներ: Հանքային նյութեր: Գինու գոյացում: Գինու ձևավորում: Գինու հասունացում և հնացում:

Խաղողի գինիների դասակարգումը: Գինու կազմը: Գինու դիետիկ հատկությունները: Գինեգործարանների արտադրական շենքեր և սարքավորումներ, տարողությունը: Խաղողը որպես հումք գինեգործության համար: Փլուշի մշակումը: Փլուշից քաղցուի անջատումը: Քաղցուի

պարզեցումը: Խաղողի քաղցուի և գինու մանրէները: Գինեգործության մեջ օգտագործվող հականեխիչները:

Սպիրտային խմորումը որպես գինեգործության տեխնոլոգիական կարևորագույն գործընթաց: Հնացման ընթացքում գինենյութերում կատարվող ֆիզիկական և կենսաքիմիական գործընթացները: Հնացման ընթացքում կատարվող տեխնոլոգիական միջոցառումները (փոխլցում, լրալցում): Գինենյութերի ֆիլտրումը: Մշակում օրգանական նյութերով: Մշակում անօրգանական նյութերով: Գինենյութերի ջերմային մշակում (ջերմությանը և ցրտով): Գինիների կոնդիցիան և դրա ապահովումը: Կուպաժավորում, էգալիզացիա, սպիրտացում: Թթվության իջեցում և բարձրացում, կատարման ձևերը:

Շշալից, գինիների հնացումը շշերում: Խցաններ, տեսակները և մշակումը: Գինիների հիվանդությունները, կանխարգելման և բուժման մեթոդները: Գինիների թերությունները և արատները: Գինիների պղտորումները՝ կենսաբանական, կենսաքիմիական, ֆիզիկաքիմիական: Պղտորումների հայտնաբերման և վերացման մեթոդները:

Սեղանի սպիտակ գինիների պատրաստման տեխնոլոգիական առանձնահատկությունները: Սեղանի կարմիր գինիների պատրաստման տեխնոլոգիական առանձնահատկությունները: Կիսաանապակ և կիսաքաղցր սեղանի սպիտակ, վարդագույն և կարմիր գինիների պատրաստման տեխնոլոգիական առանձնահատկությունները:

Թնդեցրած գինիների պատրաստման առանձնահատկությունները: Ածխածնի երկօքսիդով հագեցած գինիներ:

Շամպայն: Շամպայնի արտադրությունը շշերում: Շամպայնի արտադրությունը պահամաններում ընդհանուր և հոսքային եղանակով: Կարմիր և վարդագույն խաղուն գինիներ: Մուսկատային խաղուն գինիներ: Գազացված գինիներ:

Կոնյակագործությունը Հայաստանում: Հայկական կոնյակի գինենյութերի պատրաստման տեխնոլոգիան: Կոնյակի սպիրտների թորման առանձնահատկությունները: Կաղնու փայտի և թթվածնի դերը կոնյակի արտադրությունում: Կոնյակի սպիրտների հնացումը: Կոնյակների կուպաժավորումը, մշակումը և շալիցը:

Պտղահատապտղային գինիներ: Մրգերից և հատապտուղներից պատրաստվող թունդ խմիչքներ: Գինիների որակի օրգանոլեպտիկ գնահատումը: Գինեգործության երկրորդային հումքի վերամշակման տեխնոլոգիա:

Բուսական բջջի կառուցվածք: Չափավոր ցրտի կիրառում, սառեցում, չորացում, պահպանում կարգավորվող մթնոլորտում: Ջերմային ստերիլիզացիա: Հումքի վլացում, ջրախաշում և շոգեհարում: Տապակում: Ստերիլիզացիայի մանրէաբանական և ջերմաֆիզիկական հիմունքներ:

Բանջարեղենային բնական պահածոների արտադրման տեխնոլոգիաներ: Բնորոշ առանձնահատկությունները, նշանակությունը, արտադրատեսակները և սննդաբժեք: Հումքի մեխանիկական, քիմիական և թերմիկ մաքրման եղանակներ: Խորտիկային պահածոների արտադրման տեխնոլոգիա, տեխնոլոգիական հաշվարկներ:

Բանջարեղենների ճաշատեսակային պահածոների տեսակներ, արտադրման տեխնոլոգիա:

Դիետիկ սննդի բանջարեղենային պահածոներին ներկայացվող առանձնահատուկ պահանջներ: Տոմատի, տրորած զանգվածի ստացման տեխնոլոգիական ուրվագծերի համեմատական բնութագիր: Տոմատամթերքների խտացման եղանակներ: Խտացման տեղակայանքների համեմատական գնահատում: Տոմատամթերքների տարբեր տարաներում պահածոյման եղանակներ: Տոմատի հյութի արտադրման տեխնոլոգիա: Պահածոյած բանջարեղենային սոուսներ, արտադրատեսակներ, արտադրման տեխնոլոգիաներ: Պահածոյած կոմպոտների արտադրատե-

ասակներ, սորտընտրության հիմնավորում, արտադրման տեխնոլոգիա: Մրգա-հատապտղային պահածոյած հյութերի արտադրատեսակներ և բնութագիր: Պարզեցրած և պտղամսով հյութերի արտադրման տեխնոլոգիական պրոցեսների հիմնավորում: Պտղամսով պտղահյութերի արտադրման տեխնոլոգիա: Մրգային այուրեանման պահածոների արտադրման տեխնոլոգիա: Մանկական սննդի մրգային այուրեանման պահածոների արտադրման տեխնոլոգիա: Սնկի պահածոների արտադրման տեխնոլոգիա:

Պահածոների արտադրության փոխադրամիջոցներ, հումքի լվացման մեքենաներ: Հոմոգենիզատորներ, տրորող մեքենաներ, շնեկային մամլիչ, սեպարատոր, չափաբաժանող հարմարանքներ, բանջարեղենային խառնուրդը լցնող ավտոմատ մեքենա:

Յորենի և տարեկանի հատիկների կառուցվածքը և քիմիական բաղադրությունը, արտադրությունը: Յորենի և տարեկանի այուրների տեսակները:

Այուրի ելքը, միջին նմուշի ընտրության կարգը և որակի զգայաբանական փորձաքննությունը: Այուրի քիմիական կազմը և տեխնոլոգիական նշանակությունը: Այուրի ֆերմենտները /ամիլոլիտիկ և պրոտեոլիտիկ/ դերը և նշանակությունը:

Յորենի և տարեկանի այուրների որակին ներկայացվող պահանջները և ցուցանիշները, ցուցանիշների որոշման եղանակները:

Այուրի հացաթխման հատկությունները: Պահպանման ժամանակ այուրի մեջ տեղի ունեցող փոփոխությունները: Հացաթխման խմորիչներ և քիմիական փխրեցուցիչներ:

Կաթ և կաթնամթերք: Ձու և ձվամթերք: Ճարպեր: Մրգահատապտղային հումք և կիսապատրաստվածքներ: Կակաո-ուսնդ և կակաո մթերքներ: Ընկույզ և ձիթատու սերմեր: Սննդային թթուներ, բուրավետ նյութեր,

փրփրագոյացուցիչներ, դոնդողագոյացուցիչներ, սննդային ներկեր, էմուլզատորներ: Հացաթխման բարելավիչներ:

Հացաբուլկեղենի արտադրության ընթացքի փուլերը: Հումքի ընդունումը և պահպանումը, նախապատրաստումը արտադրության համար: Խմորի պատրաստում, մասնատում, թխում, պահպանում և առաքում:

Հացի արտադրության ապարատուրա-տեխնոլոգիական նկարագիրը: Խմորի պատրաստման հիմնական եղանակները, փուլերը, բաղադրագիրը, պատրաստման ընթացքում տեղի ունեցող փոփոխությունները: Խմորի ջերմաստիճանի ազդեցությունը նրա կառուցվածքա-մեխանիկական հատկությունների վրա: Խմորի փխրեցման եղանակները:

Տարեկանի ալյուրից խմորի պատրաստման հատկությունների և եղանակների տարբերությունները, եղանակները, պատրաստման փուլերը և դրանցում տեղի ունեցող կառուցվածքա-մեխանիկական փոփոխությունները:

Հացաթխման արտադրությունում օգտագործվող խմորիչների ցեղերը և շտամները, խմորման տեսակները: Խմորիչների տեսակները:

Խմորիչների ակտիվացման մեթոդները և էությունը: Խմորիչների կենսատեխնոլոգիական հատկությունների կայունացման մեթոդները:

Հացի պատրաստման տեխնոլոգիական գործընթացները, նրանում տեղի ունեցող փոփոխությունները, թխումը: Հացի որակը և բարելավման ուղիները:

Հացաբուլկեղեն, դրանց տեսակները, տեխնոլոգիական գործընթացները, դրանցում տեղի ունեցող փոփոխությունները: Հացի սննդային արժեքը:

Դիետիկ և բուժիչ արտադրատեսակներ:

Ալրային հրուշակեղենի արտադրության առանձնահատկությունները, տեխնոլոգիական գործընթացները, ռեժիմները, սխեմաները, արտադրական հոսքագծեր և սարքավորումներ: Ալրային հրուշակեղենի տեսականին: Ալրային հրուշակեղենի հումքի ընդունման, խմորի պատրաստման,

թխման, ձևավորման և պահպանման գործընթացները: Ալյուրային հրուշակեղերի բաղադրագրերի հաշվարկը: Միաֆազ և բազմաֆազ բաղադրագրերի հաշվարկ:

Շաքարային հրուշակեղենի արտադրության առանձնահատկությունները, դասակարգումը, տեխնոլոգիական գործընթացները, ռեժիմները, սխեմաները, արտադրական հոսքագծեր և սարքավորումներ: Շաքարային հրուշակեղենի տեսականին: Շաքարային հրուշակեղենի հումքի ընդունման, պատրաստման, թխման, ձևավորման և պահպանման գործընթացները: Ամորֆ, դոնդողանման, շոկոլադային կարամելային, հալվայի արտադրության գործընթացները և առանձնահատկությունները:

Մակարոնեղենի արտադրության դասակարգումը, մակարոնային խմորի պատրաստման, տեխնոլոգիական ռեժիմների, շաղախման, ձևավորման, հովացման և չորացման տեխնոլոգիական գործընթացները և սխեմաները: Մակարոնային արտադրանքի չորացման պրոցեսի առանձնահատկությունները և մակարոնային արտադրությունում օգտագործվող հոսքագծերը և սարքավորումները: Մակարոնեղենի պահպանում: Մակարոնեղենի սննդային արժեքը և որակը:

Հացի արտադրությունում օգտագործվող հիմանական սարքավորումները: Հացաբուլկեղենի արտադրությունում օգտագործվող հիմանական սարքավորումները: Ալյուրային հրուշակեղենի արտադրությունում օգտագործվող հիմանական սարքավորումները: Շաքարային հրուշակեղենի արտադրությունում օգտագործվող հիմանական սարքավորումները: Մակարոնային արտադրությունում օգտագործվող հիմանական սարքավորումները:

Հացի, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրությունում որակի կառավարման և անվտանգության կառավարման HACCP համակարգերի դերը և նշանակությունը:

## **ԿԵՆԴԱՆԱԿԱՆ ԾԱԳՄԱՆ ՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ՎԵՐԱՄՇԱԿՄԱՆ ԵՎ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ**

Կաթի սննդային, էներգետիկ և կենսաբանական արժեքը: Կաթի քիմիական կազմը: Կաթի բաղադրամասերի նշանակությունը և օգտագործումը կաթնամթերքների տեխնոլոգիայում: Ստերիլիզացված, պաստերիզացված, վիտամինային կաթի տեխնոլոգիական առանձնահատկությունները: Թթու կաթնամթերքների /մածուն, յոգուրտ, պրոստոկվաշա, ացիդոֆիլին, թթվասեր, կեֆիր և կումիս/ պատրաստման տեխնոլոգիական առանձնահատկությունները:

Կաթի բաղադրամասերի կենսաքիմիական և ֆիզիկաքիմիական փոփոխությունները կաթնամթերքների /թթու կաթնամթերքներ, կարագ, պանիր, կաթնային պահածոներ/ արտադրության ժամանակ:

Սպիտակուցային կաթնամթերքների /կաթնաշոռ, կաթնաշոռային պանրիկներ/ տեխնոլոգիան: Մանկական դիետիկ բուժիչ կաթնամթերքների /Մալիշ, Մալյուտկա, Դետոլակտ, Վիտոլակտ և այլն/ արտադրության տեխնոլոգիան:

Պաղպաղակի տեսակները և արտադրության տեխնոլոգիական առանձնահատկությունները: Կարագի դասակարգումը, արտադրության եղանակները: Սերի ֆիզիկական և կենսաքիմիական հասունացման էությունը: Կարագի արտադրության առանձնահատկությունները ընդհատվող և անընդհատ գործող կարագապատրաստիչներում: Կարագի արտադրության ընդհանուր տեխնոլոգիան, գնահատումը, արատները և դրանց վերացման ուղիները: Հալած յուղի տեխնոլոգիան:

Պանրագործությունում կաթին ներկայացվող պահանջները: Կաթի պանրապիտանիության որոշումը: Բակտերիալ մակարոնների, ֆերմենտների դերը տարբեր պանիրների արտադրության և հասունացման գործում: Պանիրների դասակարգումը, դրանց քիմիական կազմը, սննդային և էներգետիկ արժեքը: Բարձր 2-րդ տաքացումով արտադրվող պանիրների

/շվեյցարական, սովետական, գոռնի և ցածր 2-րդ տաքացումով արտադրվող պանիրների /հոլանդական, կոստրոմյան, պոշեխոնյան, լոռի, հայկական/ արտադրության ընդհանուր տեխնոլոգիան և դրանց առանձնահատկությունները: Չեդդարիզացվող պանիրների /չեդդեր, ռուսաստանյան/ արտադրության տեխնոլոգիական առանձնահատկությունները: Աղաջրային /չանախ, բրինձա, եղեգնածոր, լոռի, հայկական, չեչիլ, սուլուգունի/ և փափուկ պանիրների /ռոկֆոր/ արտադրության տեխնոլոգիական առանձնահատկությունները: Հորած և հալած պանիրների արտադրության տեխնոլոգիական առանձնահատկությունները:

Կաթի բաղադրամասերի օգտագործումը և փոփոխությունը պանիրների հասունացման ժամանակ: Պանիրների գնահատումը, արատները և դրանց վերացման եղանակները:

Պահածոյացման գիտական հիմունքները: Խտացրած կաթնաթթվային և լցոններով պահածոների տեխնոլոգիան: Չոր կաթնային պահածոների տեխնոլոգիան: Երկրորդական հումքի /թան, շիճուկ, զտած կաթ/ անթափոն օգտագործումը կաթնամթերքների տեխնոլոգիայում և սննդի արդյունաբերությունում:

Մսի քիմիական կազմը, սննդային արժեքը: Ենթամթերքների դասակարգումը, մորֆոլոգիական կառուցվածքը և մշակումը: Մսի սառնարանային մշակումը: Մսի սառեցում, պաղեցում, ապասառեցում: Երշիկների դասակարգումը: Արտադրության տեխնոլոգիական առանձնահատկությունները: Երշիկների արատները: Խոզապուխտների դասակարգումը, արտադրության տեխնոլոգիական առանձնահատկությունները, արատները: Աղգեգիոն հատկությունները բարձրացնող լցանյութեր: Սննդային հավելումներ, կիրառումը, հատկությունները /ֆոսֆատներ, կարագինան և այլն/:

Պահածոների դասակարգումը, տեխնոլոգիական առանձնահատկությունները, արատները: Կիսաֆաբրիկատների դասակարգումը, տեխնոլոգիա-



կան առանձնահատկությունները: Սննդային և տեխնիկական ճարպերի արտադրության տեխնոլոգիական առանձնահատկությունները, արատները: Հումաղադրված մթերքների արտադրության տեխնոլոգիական առանձնահատկությունները:

Ձկան և ձկնամթերքների կազմը, ֆիզիկաքիմիական և կենսատեխնոլոգիական հատկությունները: Ձկնամթերքների ֆիզիկաքիմիական և կենսաքիմիական հատկությունների փոփոխությունները սառեցման և ջերմային մշակման ժամանակ: Ձկան պահածոների արտադրության տեխնոլոգիան: Ձկնամթերքների արտադրությունից ստացված երկրորդական հումքի վերամշակման տեխնոլոգիան:

Կաթնամթերքների, մսամթերքների և ձկնամթերքների սառնարանային պահպանման, պահածոյացման, չորացման տեխնոլոգիական առանձնահատկությունները և դրանց անվտանգության կառավարման HACCP համակարգը:

**ԳՅՈՒՂԱՏՆՏԵՍՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ՍՆՆԴԱՐԴՅՈՒՆԱԲԵՐՈՒԹՅԱՆ**

**ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱՆԵՐ, ԳՈՐԾԸՆԹԱՑՆԵՐ ԵՎ ԱՊՐԱՆՔԱԳԻՏՈՒԹՅՈՒՆ**

Կաթի և կաթնամթերքի մանկական և ֆունկցիոնալ սննդի որակի գնահատումը նորմատիվային փաստաթղթերով նախատեսված ցուցանիշներով:

Մսաթերքի որակի գնահատումը նորմատիվ փաստաթղթերով նախատեսված ցուցանիշներով:

Հայկական բնական մեղրի և սննդային ձվի որակի գնահատումը նորմատիվային փաստաթղթերով նախատեսված ցուցանիշներով:

Ձկան պահածոների /ձուկ յուղում, շպրոտներ յուղում/ որակի գնահատումը նորմատիվային փաստաթղթերով նախատեսված ցուցանիշներով:

Կաշվի-հումքի և աղիքային հումքի գնահատումը որակի գնահատումը նորմատիվային փաստաթղթերով նախատեսված ցուցանիշներով: Տարբեր տեսակի բրդերի /ոչխարի/ դասակարգումը բրդի լաբորատորիայում:

Բուսաբուծական արտադրանքի դասակարգումը և որակը պայմանավորող գործոնները: Որակի հետազոտությունների մեթոդները: Բուսաբուծական արտադրանքի քիմիական կազմը և նրա անվտանգությունը:

Հացահատիկային արտադրանքի դասակարգումը, ապրանքային բնութագիրը, օգտագործման ուղղությունները և որակի ներկայացվող պահանջները /ցորենի, աշորայի, վարսակի, գարու և եգիպտացորենի հատիկներ/:

Ալյուրի և ծավարի ապրանքային բնութագիրը, տեսականին և որակին ներկայացվող պահանջները: Հացեղեն և հրուշակեղեն ապրանքների տեսականին և ապրանքային բնութագիրը:

Բուսական յուղերի, ծխախոտային, ալկոհոլային և ոչ ալկոհոլային արտադրանքի տեսականին և ապրանքային բնութագիրը:

Թարմ պտուղների և հատապտուղների ապրանքային խմբերի բնութագիրը, որակին ներկայացվող պահանջները:

Պտուղ բանջարեղենի վերամշակված արտադրատեսակների ապրանքային տեսականին և որակին ներկայացվող պահանջները:

Ոչ ալկոհոլային ըմպելիքների որակի ապրանքագիտական գնահատումը ըստ նորմատիվային փաստաթղթերում ներկայացված պահանջների:

Ալկոհոլային որակի ապրանքային որակի ապրանքագիտական գնահատում ըստ նորմատիվային փաստաթղթերում ներկայացված պահանջների:

## **ԳՐԱԿԱՆՈՒԹՅՈՒՆ**

1. Балашов В.Е., Рудольф В.В. Техника и технология производства пива и безалкогольных напитков. М. 1982
2. Мальцев П.М. Технология бродильных производств. – М.: Пищевая промышленность. 1980. – 560с.
3. Кишковский З.Н., Мержаниан А.Ф.Технология вина М.1984г

4. Сборник технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности. М. 1985 г. 510с.
5. Косюра В.Т., Донченко Л.В., Надыкта В.Д. “Основы виноделия” М., Дели 2004г.
6. Ժ.Գ.Աղաջանյան Պահածոյացման տեխնոլոգիա, 1 մաս, Երևան 2011թ. 400էջ.
7. Флауменбаум Б. Л. «Основы консервирования пищевых продуктов» Москва. «Легкая и пищевая промышленность», 1982 г., 266 стр.
8. Гореньков Э. С. и др.«Технология консервирования» Москва, ВО «Агропромиздат», 1987г., 350 стр.
9. Բատիկյան Հ.Գ., Աղաբաբյան Ա.Ա. Սննդամթերքի անվտանգության կառավարման HACCP համակարգ. Ուսումնական ձեռնարկ, Երևան, 2016, 109 էջ
10. Կոստանյան Կ.Վ., Հացի, հրուշակեղենի և մակարոնի արտադրության տեխնոլոգիա. Ձեռնարկ, Երևան, 2012, 168 էջ
11. Ауэрман Л.Я Технология хлебопекарного производства. М. Легкая и пищевая промышленность. 2005, 413с.
12. Бужейкис И.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Издательский центр „Академия”, 2007. – 304с.
13. Донченко А.В., Надыкта В.Д. Безопасность пищевой продукции. М: Пищепромиздат, 2001 – 525с.
14. Зверева И.Ф. Технология и технохимический контроль хлебопекарного производства. М. Пищев. Промышленность, 1983.-416 с.
15. Матвеева И.В., Белевская И.Г. Биотехнологические основы приготовления хлеба. М: Делипринт 2001.
16. Медведев Г.М. Технология и оборудование макаронного производства. М. Колос 1998 272 с.
17. Ройтер И.М. Справочник по хлебопекарному производству Т.2 М. Пищевая промышленность 1977 367 с.
18. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства. – М: Проф ОбрИздат. 2001 – 428с.
19. Դիլանյան Զ.Բ. Կաթի և կաթնամթերքների տեխնոլոգիա. Երևան, 2000, 307 էջ
20. Աղաբաբյան Ա.Ա., Բեգլարյան Ռ.Ա., Արաքսյանց Ա.Է. Կաթի քիմիա և ֆիզիկա. Ուսումնական ձեռնարկ, Երևան, 1998, 109 էջ

21. Ռ.Ա.Բեգլարյան, Ա.Ռ.Բեգլարյան Կաթի և կաթնամթերքների տեխնոլոգիա. Երևան, 2008, 210 էջ
22. Աղաբաբյան Ա.Մ., Հովսեփյան Հ.Հ. Ճյուղի մասնավոր կենսատեխնոլոգիա. Մեթոդական ցուցումներ «Ձկան և ձկնամթերքի տեխնոլոգիա» մասնագիտության համար, ՄԱՍ 1-ին, Երևան, 2015, 18 էջ
23. Диланян З.Х. Сыроделие. М.: 1984, 294 с.
24. Твердохлеб Г.В. и др. Технология молока и молочных продуктов. Киев: 1989, 410 с.
25. Дьяченко Г.И. и др. Технология молока и молочных продуктов. М.: 1989, 446 с.
26. Горбатов И.В. и др. Технология мяса и мясопродуктов. М., 1981
27. Алехина Л.Т. и др. Технология мяса и мясопродуктов/ Под ред.Рогова И.О. М., 1988
28. Рогов И.А. и др. Общая технология мяса и мясопродуктов. М., 2000
29. Быков В.П. Технология рыбных продуктов. – М.: Пищевая промышленность, 1971, 375 с.
30. Воскресенский Н.А., Лагунов Л.Л. Технология рыбных продуктов. – М.: Пищевая промышленность, 1988, 422 с.
31. Аксенова Т.И., Аксенов В.В.Технология упаковочного производства-М.,Колос, 2002 г.,184с.
32. Бровка И.Г. Товароведение пищевых продуктов.- М., Экономика,1989г.
33. Донченко А.В., НадыктачВ.Д. Безопасность пищевой продукции. М: Пищепромиздат, 2001г., 525с.
34. Габриэлянц М. Л. Товароведение мяса и мясных товаров.- Москва, Экономика, 1974г.
35. Ефремов Н. Тара и ее производство.-М.,2001г.,309с.
36. Котлер Ф. Основы маркетинга. - М., Прогресс, 1991г.
- Райкова Е.Ю. Теория товароведения – М.: Феникс, 2003г.