

Одеська національна академія харчових технологій

(повне найменування вищого навчального закладу)

Кафедра Технології ресторанного і оздоровчого харчування

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Проректор з науково-педагогічної
та навчальної роботи
Ф.А. Трішин

“ _____ ” _____ 20__ року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Науково-практичні основи виробництва харчової продукції оздоровчої дії

(назва навчальної дисципліни)

напрямок підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія»

(шифр і назва напряму підготовки)

професійне спрямування «Технології харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення»

(шифр і назва спеціальності)

інститут Навчально-науковий технологічний інститут харчової промисловості

(назва інституту)

ім. М.В. Ломоносова

факультет Інноваційних технологій харчування, ресторанного-готельного та бізнесу

(назва факультету)

Кафедра Технології ресторанного і оздоровчого харчування

(назва відділення (кафедра))

2015 рік

Робоча програма з дисципліни «Науково-практичні основи виробництва харчової продукції оздоровчої дії» за напрямом підготовки бакалаврів 6.051701 «Харчові технології та інженерія» складена на основі навчальної програми, яка затверджена науково-методичною Радою ОНАХТ протокол №____ від „____” _____, 20__ року- __ с.

Розробники: _____
(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри _____ТРiОХ_____

Протокол від “_____” _____ 20__ року № _____

Завідувач кафедри _____Технології ресторанного і оздоровчого харчування_____

_____ (підпис) _____ (Л.М. Тележенко)
_____ (прізвище та ініціали)
“_____” _____ 20__ року

Схвалено Радою зі спеціальностей: 7.05170101, 8.05170101 «Технологія зберігання і переробки зерна»; 7.05170103, 8.05170103 «Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів»; 7.05170104, 8.05170104 «Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса»; 7.05170105, 7.05170105 «Технологія зберігання та переробки водних біоресурсів»; 7.05170108, 8.05170108 «Технологія зберігання, консервування та переробки молока»; 7.05170109, 8.05170109 «Технологія харчових продуктів оздоровчого і профілактичного призначення; 8.05170110 «Технологія питної води та водопідготовки харчових виробництв»; 7.05170112, 8.05170112 «Технології харчування» та напрямів підготовки бакалаврів 6.051701 «Харчові технології та інженерія»; 6.051701 «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції»

Протокол від “_____” _____ 20__ року № _____

“_____” _____ 20__ року Голова _____ (підпис) (____Є.І. Шутенко____)
(прізвище та ініціали)

1. Опис навчальної дисципліни

«Науково-практичні основи виробництва харчової продукції оздоровчої дії»

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 4,5	Галузь знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» (шифр і назва)	За вибором	
	Напрямок підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» (шифр і назва)		
Модулів – 1	Професійне спрямування): «Технології харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення»	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		4-й	5-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання <u>реферат</u> (назва)		Семестр	
Загальна кількість годин - 162		7-й	9-й
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 3,5 самостійної роботи студента – 2,4	Освітньо-кваліфікаційний рівень: бакалавр	Лекції	
		18 год.	10 год.
		Практичні	
		0 год.	0 год.
		Лабораторні	
		14 год.	14 год.
		Самостійна робота	
		0 год.	138 год.
		Індивідуальні завдання	
		12 год.	0 год.
		Курсовий проект	
		0 год.	0 год.
		Підготовка та складання контрольних заходів	
		0 год.	0 год.
		Вид контролю:	
		Екзам.	Екзам.

Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 1,1

для заочної форми навчання – 0,3

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни “ Науково-практичні основи виробництва харчової продукції оздоровчої дії” є:

- навчити студентів теоретичним і практичним основам виробництва харчових продуктів рослинного та тваринного походження;
- зміцнити знання, одержані з технології харчових продуктів оздоровчого призначення;
- ознайомити студентів з основами напрямками підвищення безпеки харчових продуктів;
- дати студентам можливість оволодіти технікою та технологією фахового спрямування для забезпечення виробництва, контролю і споживання безпечних для людини продуктів харчування;
- закріпити навички роботи з лабораторними приладами та знання методик хімічних аналізів.

Основними завданнями вивчення дисципліни “ Науково-практичні основи виробництва харчової продукції оздоровчої дії ” є:

- з'ясування ролі і завдань експертизи у розвитку підприємств харчування;
- вивчення сучасних методів, засобів та технологій виробництва безпечних продуктів харчування;
- з'ясування методик контролю якості на сучасних підприємствах харчової промисловості.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- сутність методів контролю якості сировини і продуктів харчування;
- класифікацію і основні характеристики експертизи харчових продуктів;
- харчування і його безпеку, природні компоненти сировини і продуктів харчування, їх вплив на життєдіяльність і стан здоров'я людини;
- стан виробництва харчових продуктів в Україні та системи контролю якості, які впроваджуються на підприємствах, при виробництві продуктів харчування;
- якість харчових продуктів, фактори її формування, збереження і види контролю якості харчових продуктів;
- експертиза харчових продуктів, мета її проведення, класифікація експертиз, об'єкти, які підлягають експертизі;
- основні методи експертизи, організація і техніка проведення експертизи;
- класифікація санітарно-гігієнічної експертизи, мета її проведення, показники безпеки;
- порядок проведення санітарно-гігієнічної експертизи.

вміти :

– характеризувати харчову і біологічну цінність рослинної та тваринної сировини, визначити фактори, які впливають на якість харчових виробів;

- визначити якість і ступінь безпеки сировини, напівфабрикатів, допоміжних матеріалів за вмістом важких металів, нітратів, радіонуклідів;
- провести експертизу продовольчих товарів і визначити ступінь її безпечності із застосуванням сучасних методів та приладів;
- організувати і провести санітарно-гігієнічну експертизу харчових продуктів рослинного та тваринного походження.

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Безпека харчування

Тема 1. Безпека харчування. Якість, як основна категорія товарної експертизи.

Тема 2. Азотовмісні шкідливі речовини в харчових продуктах.

Тема 3. Забруднення харчових продуктів сполуками металів.

Тема 4. Радіонукліди у продуктах харчування

Тема 5. Забруднення харчових продуктів пестицидами..

Тема 6. Мікотоксини у харчових продуктах.

Тема 7. Пакувальні матеріали і безпека харчових продуктів.

Тема 8. Санітарно-гігієнічна експертиза. Порядок проведення.

Тема 9. Ветеринарно-санітарна, фіто санітарна та екологічна експертизи.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усь ого	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1 Безпека харчування.												
Змістовий модуль 1.												
Тема 1.Безпека харчування. Якість, як основна категорія товарної експертизи.	8	2	4	-	-	2	7	1	2	-	-	4
Тема 2. Азотовмісні шкідливі речовини в харчових продуктах.	8	2	4	-	-	2	7	1	2	-	-	4
Тема 3. Забруднення харчових продуктів сполуками металів.	4	2	-	-	-	2	7	1	2	-	-	4
Тема 4.Радіонукліди у продуктах харчування.	8	2	4	-	-	2	7	1	2	-	-	4
Тема 5. Забруднення харчових продуктів пестицидами.	3	2	-	-	-	1	5	1	-	-	-	4

Тема 6. Мікотоксини у харчових продуктах.	7	2	4	-	-	1	5	1	-	-	-	4
Тема 7. Пакувальні матеріали і безпека харчових продуктів.	7	2	4	-	-	1	5	-	-	-	-	5
Тема 8. Санітарно-гігієнічна експертиза. Порядок проведення.												
Тема 9. Ветеринарно-санітарна, фіто санітарна та екологічна експертизи.												
Разом за змістовим модулем 1	45	14	20	-	-	11	43	6	8	-	-	29
Підготовка та складання контрольних заходів	18						18					
Усього годин	126	28	36	-	22	22	126	12	16	-	22	58

5.Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
1	Вступне заняття. Порівняння рідних методів проектування	4	4
2	Основні правила роботи з нормативною документацією	4	4
3	Розрахунок виробничої потужності підприємства	4	4
4	Особливості складання технологічної схеми виробництва продукту	4	4
5	Правила складання графіка надходження сировини та графіка роботи цеху	4	-
6	Програма роботи цеху, заводу. Особливості складання	4	-
7	Розрахунок норм витрат сировини та матеріалів	4	-
8	Основні правила підбору та компонування обладнання	4	-
9	Основні правила креслення цехів та перерізів	4	-
	Всього	36	16

6. Самостійна робота

№ з/п	Види навчальної діяльності	Кількість годин	
		денна форма навчання	заочна форма навчання

1	Опрацювання лекційного матеріалу	6	20
2	Підготовка до практичних занять	6	20
3	Опрацювання окремих розділів програми, які не виносяться на лекції	10	18
4	Виконання курсового проекту	22	22
Разом з дисципліни		44	80
Підготовка та складання контрольних заходів		18	18

7. Курсовий проект

Зміст	Кількість годин
Розділ 1. Технологічний розділ	5
Розділ 2. Продуктові розрахунки та підбір та розрахунок обладнання	7
Розділ 3. Креслення плану цеху	10
Разом годин	22

8. Методи навчання

При викладанні дисципліни використовуються наступні методи навчання:

- методи програмного навчання на підставі вивчення матеріалу дисципліни певними порціями, організація діалогового режиму роботи між викладачем і студентами; метод активізації навчання шляхом використання комп'ютерних технологій (тестування за допомогою комп'ютера);
- лекції проходять з використанням сучасних технічних засобів.

На лабораторних роботах передбачено:

- використання лабораторних стендів для проведення роботи;
- робота в Інтернет;
- використання матеріалу з переліком завдань для успішного запитування, тестів для контролю знань студентів.

Під час виконання самостійної та індивідуальної роботи студенти мають змогу використовувати наукову літературу, підручники, посібники, періодичну літературу, інформаційні ресурси Інтернету.

9. Методи контролю

Поточне тестування, підсумковий письмовий тест здійснюють у відповідності з вимогами «Положення про рейтингову систему оцінки знань студентів» професійного спрямування «Технології харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення» з дисципліни «Проектування підприємств галузі з основами САПР».

Для контролю знань студентів з дисципліни передбачено такі його види:

- поточне тестування студентів на практичних заняттях;
- письмовий контроль залікового модулю і всього курсу.

Підсумковий контроль здійснюється шляхом проведення підсумкового письмового тесту

10. Розподіл балів, які отримують студенти

Рейтингова система ОНАХТ – 150-бальна.

Робоча навчальна програма повинна передбачати розподіл цих балів у кожному змістовому модулі за видами контролю, в т.ч. за самостійною та індивідуальною роботою студентів.

Вивчення кожного змістового модуля завершується оцінкою.

Оцінка залікового кредиту (тобто оцінка з дисципліни за семестр) визначається за формулою

$$O_{\Sigma} = \frac{\sum_{i=1}^m M_i}{m},$$

де O_{Σ} – оцінка залікового кредиту;

M_i – оцінка за i -й змістовий модуль залікового кредиту;

m – кількість змістових модулів у заліковому кредиті.

Однакові види роботи студентів обох форм навчання повинні оцінюватись однаковими оціночними балами, помноженими на відповідну кількість робіт. Виняток становить оцінка виконання індивідуальних завдань (контрольних робіт), що пояснюється суттєвою різницею їх змістів та обсягів – значно більших у заочників.

Кількість модулів обох форм навчання повинна бути однаковою. Якщо кількість контрольних робіт заочників менша, ніж кількість модулів, зміст контрольної роботи розбивається відповідно до кількості модулів.

Оцінні бали рейтингового контролю знань студентів

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
			денна			заочна		
	min	max	Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали		Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали	
				min	max		min	max
1	2	3	4	5	6	7	8	9
7(9) семестр								
ЗАЛІКОВИЙ КРЕДИТ 1								
Змістовий модуль 1. “Загальні питання проектування підприємств галузі” (назва)								
Робота на лекціях	1	2	7	7	14	3	3	5
Виконання практичних робіт	4	6	5	20	30	4	4	7
Опрацювання тем, не винесених на лекції	2	3	2	4	6	6	3	5
Підготовка до практичних занять	2	4	5	10	20	4	1	3
Виконання контрольних	19	30	1	19	30	1	13	15

завдань								
Проміжна сума	–	–	–	60	100	-	60	100
Модульний контроль (колоквіум)	-	-	1	30	50	1	30	50
Оцінка за змістовий модуль 1	–	–	–	90	150	–	90	150
Змістовий модуль 2. “ <u>Основи компонування виробничих цехів (заводу) та генерального плану</u> ” (назва)								
Робота на лекціях	1	2	7	7	14	3	3	5
Виконання практичних робіт	4	6	4	16	24	4	4	7
Опрацювання тем, не винесених на лекції	2	3	4	8	12	6	3	5
Підготовка до практичних занять	2	4	4	8	16	4	1	3
Виконання контрольних завдань	19	30	1	21	34	1	13	15
Проміжна сума	–	–	–	60	100	-	60	100
Модульний контроль (колоквіум)	-	-	1	30	50	1	30	50
Оцінка за змістовий модуль 2	–	–	–	90	150	–	90	150
Разом з дисципліни			90...150			90...150		

7(9) семестр

ЗАЛІКОВИЙ КРЕДИТ 2 Курсовий проект				
Назва розділу	Оцінні бали для форм навчання			
	денна		заочна	
	min	max	min	max
Розділ 1. <u>Технологічний розділ</u> (назва)	20	30	20	30
Розділ 2. <u>Продуктові розрахунки та підбір та розрахунок обладнання</u> (назва)	20	30	20	30
Розділ 3. <u>Креслення плану цеху</u> (назва)	20	40	20	40
Захист КП.	≈30	≈50	≈30	≈50
Оцінка за КП	90	150	90	150

Відповідність оцінки знань студентів за різними шкалами.

За шкалою ECTS	За національною шкалою	За шкалою ОНАХТ з підсумком	
		іспит	залік
A	відмінно	150 – 131	130 – 121
B	дуже добре	130 – 121	120 – 111

C	добре	120 – 111	110 – 101
D	задовільно	110 – 101	100 – 91
E	достатньо	100 – 90	90 – 80
FX	незадовільно з можливістю повторного складання	89 – 60	79 – 40
F	незадовільно з обов'язковим додатковим навчанням	59 – 0	39 – 0

11. Методичне забезпечення

Науково-методичне забезпечення навчального процесу включає:

- навчальні плани;
- методичні матеріали до практичних робіт та виконання курсового проекту;
- контрольні завдання до всіх видів занять;
- контрольні роботи з навчальних дисциплін;
- тестові та електронні варіанти тестів для поточного і підсумкового контролю знань;
- опорний конспект лекцій, інтегративний комплекс навчально-методичного забезпечення дисципліни;

Перелік демонстраційних навчально-методичних матеріалів, технічних засобів навчання, в тому числі лабораторного обладнання та устаткування, аудіовізуальних засобів навчання, програмного забезпечення, навчальних моделей, необхідних для вивчення курсу.

12. Рекомендована література

Базова

1. Проектування закладів ресторанного господарства: Навч. посіб.: П-79 (для вищ. навч. закл.) / А.А. Мазаракі (та ін.); за ред. А.А. Мазаракі. - К.: Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2008. - 307 с
2. Черевко О.І. та ін. Технологічне проектування підприємств харчування: Навч. посібник / О.І. Черевко, Л.М. Крайнюк, Л.О. Касілова та ін. / Харк. держ. ун-т харч. та торгівлі. - Харків: ХДУХТ, 20.05. - 295 с
3. Карсекін В.І. Проектування підприємств громадського харчування. - К.: Вища школа, 1992. - 240 с
4. Дейниченко Г.В. Обладнання підприємств харчування: Довідник. Ч. 1, 2 / Г.В. Дейниченко, В.О. Єфімова, Г.М. Постнов. - Харків. ДП. Редакція "Мир Техники и технологий", 2003. - 380 с.
5. Сборник технологических инструкций по производству консервов. — Т. 1.: Консервы овощные. — М.: Консервплодоовощ, 1990. — 324 с.
6. Ситников Е.Д. Дипломное проектирование заводов по переработке плодов и овощей. — М.: Агропромиздат, 1990. — 233 с.
7. Фан-Юнг А.Ф. Проектирование консервных заводов. — М.: Пищ. пром-сть, 1976. — 308 с.
8. Ястребов СМ. Технологические расчеты по консервированию пищевых продуктов. — М.: Лег. и пищ. пром-сть, 1981. — 200 с.

Допоміжна

1. Сборник технологических инструкций по производству консервов. — Т. 2: Консервы фруктовые. — М.: Консервплодоовощ, 1992.
— Ч. 1. — 290 с; Ч. 2. — 360 с.
2. Сборник технологических инструкций и нормативно-технических документов по производству консервов для детского питания.
— М.: Агропромиздат, 1986. — 432 с.
3. Комплексы оборудования по производству плодоовощных и фруктовых консервов. — Одесса: СКТБ продмаш, 1990. — 90 с,
4. Методические указания к выполнению строительной части дипломного проекта для студентов всех специальностей всех форм обучения / Сост. А.А. Домашевский. — К.: КТИПП, 1988. — 112 с.
5. ДБН А.2.2-9-4.99. Громадські будівлі та споруди.
6. ДБН А.3.1-3-94. Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. Основні положення.
7. ГОСТ 28681.4-95. Межгосударственный стандарт. Туристическо - экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц.
8. ГОСТ 30389-95. Общественное питание. Классификация предприятий.
9. ДБН АВ.2.2.-3-97. Склад, порядок, розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
10. ДБН 360-92. Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.
11. СНиП П-Л.8-71. Предприятия общественного питания. Нормы проектирования.
12. СНиП П-Л.8-71. Предприятия общественного питания. Нормы проектирования.
13. ДСТУ БА.2-4-4-95 (ГОСТ 21.101-93). Основні вимоги до робочої документації.
14. ДСТУ БА.2-4-4-95 (ГОСТ 21.101-93). Основні вимоги до робочої документації.
15. Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженное. Утвержденные МЗ СССР и МТ СРСР 19.03.91 г.
16. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
17. ДСТУ 30523-97 Послуги громадського харчування.
18. Методические указания к выполнению дипломного проекта по теме: "Проектирование кафе и баров" для спец. 7.091711 дневной и заочной форм обучения / А.В. Коркач, Т.П. Новичкова, А.Д. Салавелис и др. - Одесса: ОНАПТ, 2005.-74 с.
19. Методические указания к выполнению технологического раздела дипломного проекта по теме: "Проектирование столовой санатория" для спец. 7.091711 дневной и заочной форм обучения / П.П. Павленкова, Е.В. Осташевская. - Одесса: ОНАПТ, 2005. - 68 с.
20. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з курсу

«Проектування підприємств з основами САПР" Ч. 1 "Розрахунок виробничих програм підприємств харчування" для студ. спец. 6.091711 денної та заочної форм навчання / П.П. Павленкова, Л.М. Тележенко. - Одеса: ОНАХТ, 2009.

21. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з курсу «Проектування підприємств з основами САПР" Ч. 2 "Проектування виробничих цехів" для бакалаврів спец. 6.091711 денної та заочної форм навчання / П.П. Павленкова, Л.М. Тележенко. - Одеса: ОНАХТ, 2009.

22. Технология консервирования плодов, овощей, мяса, рыбы. / Б.Л.Флауменбаум, Б.Г.Кротов, О.Ф.Забггалов таш. — К.: Виццашк., 1995. — 301 с,

23. Касьянов Г.И., Самсонова А.Н. Технология консервов для детского питания. — М.: Колос, 1996. — 160 с.

13. Інформаційні ресурси

1. Звіти про науково-дослідну роботу кафедри технології консервування (знаходяться у бібліотеці ОНАХТ, НДЧ та у наукових керівників НДР).
2. Бібліотечний та патентний фонди ОНАХТ.
3. Інтернет ресурси: [http:// www.rambler.ru](http://www.rambler.ru); [http:// www.mail.ru](http://www.mail.ru) та ін.

Адреса бібліотек:

1. Одеська наукова бібліотека національного університету. Одеса, вул. Преображенська, 24.
2. Одеська державна наукова бібліотека ім. М. Горького. Одеса, вул. Пастера, 13.
3. Велика Одеська бібліотека. <http://virtlib.odessa.net/>
4. Бібліотека ім. М. Грушевського. <http://www.biblio.od.ua/>

Адреса та телефони книжкових магазинів:

1. „Два слони”. Одеса, вул. Пастера, 62, тел. 23-62-18.
2. „Будинок книги”. Одеса, вул. Дерibasівська, 27, тел. 22-74-50, 22-34-73.
3. „Книги”. Одеса, вул. Фонтанська дорога, 2, тел. 34-27-03.
4. Книжковий супермаркет. Одеса, вул. Дерibasівська, 14, тел. 35-84-04, 35-84-05.
5. Книжкова база. Одеса, вул. Артилерійська, 11, тел. 728-98-30.

Адреса Інтернет - клубів

1. „Ворон”. Одеса, пр. Шевченка, 10/1.
2. “Diver”. Одеса, пр. Шевченка, 1, ДК Політех.
3. „Сателіт”. Одеса, пров. Матросова, 6. Тел: 222-876
Веб-сайт: <http://www.satellite-plus.com/cafe/>
4. „Гараж”. Одеса, вул. Канатна, 110.
5. "Mad". Інтернет-клуб, вул. Ольгіївська, 37а.
6. "Субмарина". Інтернет-кафе, вул. Преображенська, 49/51. Веб-сайт: <http://www.submarine.od.ua/>
7. "К". Інтернет-клуб, вул. Софіївська, 26.
8. "Фараон". Інтернет-клуб, вул. 10 Апреля, 7.
9. "Клан". Інтернет-клуб, вул. Дегтярна, 22.
10. "Компьютерный клуб". Інтернет-клуб, пл. Соборна, 14.
11. "Кактус". Інтернет-клуб, вул. Янчитського, 7.
12. "Мэверик". Інтернет-клуб, вул. Піонерська, 5в.
13. "Планета Интернет". Інтернет-клуб, вул. Рішельєвська, 58.

14. "Сан-нет". Інтернет-клуб, вул. Тіраспольська, 11.
15. "SE". Інтернет-клуб, вул. Прохорівська, 14.
16. "3D". Інтернет-клуб, вул. Академіка Корольова, 94.
17. "Аватар". Інтернет-клуб, вул. Валентини Терешкової, 8а.
18. "Дунай". Інтернет-клуб, вул. Польська, 8.
19. "Інтернет-клуб", вул. Жуковського, 22.
20. "Net-centre". Інтернет-клуб, вул. Єкатериненська, 75.
21. ООО "Лада". Інтернет-клуб, вул. С. Ядова, 4а, тел: 34-25-69.
22. "Піраміда". Інтернет-клуб, вул. Новосельського, 21.
23. "64". Інтернет-клуб, вул. Пушкінська, 64.
24. "Stinger". Інтернет-клуб, вул. Торгова, 29.
25. "Бункер-Уют". Інтернет-клуб, вул. Терешкової, 17.
26. " Mouse Club ". Інтернет-клуб, пер. Чайковського, 16. Тел: 715-02-19. Веб-сайт: <http://www.cybermouseclub.com>
27. "MoUsE 2". Інтернет-клуб, гер. Сталінграда, 30 (Біля КВІНу).
28. "New Century". Інтернет-клуб, вул. Буніна, 33 (на розі Олександрівського проспекту).
29. "Джим Бим". Інтернет-клуб, вул. Радісна, 15.
30. " @net" Інтернет-клуб, вул. Базарна, 67 (вхід з вул. Преображенської).
31. "Soldier of Fortune". Інтернет-клуб, вул. Княжеська, 40 (район Нового р-ку).
32. "Neo Club". Інтернет-клуб, вул. Ришельєвська (Леніна), 58. Тел: 21-78-60
Веб-сайт: <http://www.neo-club.net>
33. «HaCk oFf». Інтернет-клуб, вул. Жуковського, 37а.
34. "Денвер". Інтернет-клуб, пр-т Миру/Жуковського, 33.
35. «Еретик». Адреса: вул. Льва Толстого, 11. Тел: 26-97-58.
Веб-сайт: <http://www.heretic.odessa.ua>
36. «Арена». Адреса: проспект Ак. Глушка, 8. Тел: 44-00-57.
Веб-сайт: <http://www.arena.odessa.ua>