

Одеська національна академія харчових технологій

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

“ 26 ” 06 2017 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Пакування та зберігання м'ясних продуктів

(назва навчальної дисципліни)

Галузь знань 18 Виробництво та технології
(шифр та найменування)

Спеціальність 181 Харчові технології
(код та найменування спеціальності)

Ступінь бакалавр

Факультет «Технології харчових продуктів, парфумерно-косметичних засобів, експертизи та товарознавства»

Кафедра «Технології м'яса, риби та морепродуктів»

2017 рік


Робоча програма з дисципліни «**Пакування та зберігання м'ясних продуктів**» складена на основі навчальної програми дисципліни «**Пакування та зберігання м'ясних продуктів**» зі спеціальності **181 Харчові технології** галузі знань **18 Виробництво та технології** ступінь **бакалавр**, яка затверджена науково-методичною Радою ОНАХТ протокол від « **22** » **грудня**, 2017 року, № **3**.

Лист погодження:

Голова науково-методичної ради спеціальності **181 «Харчові технології»** галузі

(назва та код спеціальності)

знань **18 «Виробництво та технології»**



К. Г. Іоргачова

«**23**» **серпня** 201**7** р.

Декан факультету **Технології харчових продуктів, парфумерно-косметичних засобів, експертизи та товарознавства**



Т. Є. Шарахматова

«**05**» **06** 201**7** р.

Завідувач кафедри **Технології м'яса, риби та морепродуктів**



Л. Г. Віннікова

«**01**» **06** 201**7** р.

Методист НМЦ ЗЯВО



Т.С. Малишко

«**31**» **05** 201**7** р.

Розробники:

Доцент кафедри технології м'яса, риби та морепродуктів,

канд. техн. наук, доцент



Л. В. Агунова

1. Опис навчальної дисципліни

«Пакування та зберігання м'ясних продуктів»

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3	Галузь знань 18 Виробництво та технології <small>(шифр та найменування)</small>	Вибіркова	
Модулів – 1	Спеціальність 181 Харчові технології <small>(код та найменування)</small>	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 1		4	5
Індивідуальне науково-дослідне завдання – <i>реферат</i>		Семестр	
Загальна кількість годин – 90		7-й	9-й
Тижневих годин для денної форми навчання аудиторних – 1,9 самостійної роботи – 2,8	Ступінь бакалавр	Лекції	
		16 год.	6 год.
		Практичні (семінарські)	
		–	–
		Лабораторні	
		20 год.	8 год.
		Самостійна робота	
		54 год.	76 год.
		Індивідуальні завдання: год.	
		26 год.	26 год.
		Курсовий проект (робота)	
		–	–
Вид контролю:			
іспит	іспит		

Примітка.

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

для денної форми навчання – 0,7;

для заочної форми навчання – 0,2.

2. Заплановані результати навчання

Метою викладання начальної дисципліни «Пакування та зберігання м'ясних продуктів» є формування у студентів системного науково-практичного підходу до вибору технології пакування та зберігання продукції м'ясо-жирового і м'ясопереробного виробництв, набуття ними професійних знань та вмінь, необхідних для напрямку організації та забезпечення виробничих процесів у напрямку збереження якості та формуванні іміджу продукції, що виготовляється.

Завдання. Основними завданнями вивчення начальної дисципліни «Пакування та зберігання м'ясних продуктів» є:

- вивчення сучасних технологій та технічних засобів пакування м'яса, м'ясної сировини, м'ясних і м'ясомістких продуктів та їх вплив на якість готової продукції;

- вивчення властивостей та характеристик пакувальних матеріалів і тари, які використовуються у м'ясній промисловості;

- вивчення режимів зберігання та способів ефективного захисту готової продукції від мікробіологічного ураження та впливу шкідливих факторів оточуючого середовища;

- опанування технологічних прийомів надання привабливого зовнішнього вигляду продукції в галузі та збільшення термінів її зберігання і реалізації;

- вивчення впливу пакувальних матеріалів і тари на екологічну безпеку виробництва і навколишнього середовища.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- фізичні, хімічні, біохімічні і мікробіологічні процеси, що проходять у м'ясі і м'ясопродуктах при пакуванні і зберіганні;

- традиційні і новітні технології пакування та зберігання м'яса забійних тварин, м'яса птиці, м'ясної сировини, м'ясних та м'ясомістких продуктів;

- характеристики пакувальних матеріалів і тари, які використовують у м'ясній галузі, стан і тенденції розвитку пакувальної галузі в Україні та світі;

- критерії екологічної безпеки пакувальних матеріалів;

- сучасні вимоги до пакування і маркування;

- способи холодильної обробки м'яса забійних тварин, м'яса птиці, м'ясної сировини, м'ясних та м'ясомістких продуктів;

- особливості пакування окремих груп продуктів м'ясо-жирового, м'ясо- і птахопереробного виробництв;

- методи трансформування пакування у активний ринковий інструмент.

вміти:

- визначати вид і тип тари, основних пакувальних матеріалів та способу пакування в залежності від виду продукту та способу зберігання;

- рекомендувати науково обґрунтовані технології пакування для підвищення ефективності виробництва, забезпечення якості готової продукції і стабільності показників при зберіганні;

- вибирати ефективне технологічне обладнання для пакування продукції;

- підбирати оптимальні режими зберігання продукції продуктів м'ясо-жирового, м'ясо- і птахопереробного виробництв;
- оцінювати якість товарів в процесі пакування, маркування і зберігання за допомогою сучасних методів досліджень в тому числі проводити логістику і моніторинг використання пакувальних матеріалів;
- розраховувати фактичні втрати при зберіганні та транспортуванні м'яса та м'ясопродуктів;
- користуватись нормативними документами та законодавчими актами щодо пакування і маркування готової продукції.

3. Зміст навчального матеріалу дисципліни

Змістовий модуль 1.

Пакувальні матеріали, тара і технології пакування, які використовують у м'ясопереробній галузі. Зберігання продукції м'ясо-жирового, м'ясо- і птахопереробного виробництв.

Тема 1. Принципи і методи зберігання продукції галузі.

Методи зберігання. Фактори впливу на збереження якості продукції. Пакувальні матеріали і тара, які використовують у м'ясопереробній галузі. Матеріали із паперу і картону. Металеві матеріали і тара. Скло і скляна тара. Полімерна тара. Полімерні матеріали. Багатошарові і комбіновані матеріали. Допоміжні пакувальні матеріали. Якість і безпека пакувальних матеріалів і тари.

Тема 2. Методи, способи і технології упакування. Оболонки для ковбасного виробництва.

Бар'єрні технології у пакуванні, зберіганні та транспортуванні м'яса та м'ясопродуктів. Консерванти, антиоксиданти. Асептична технологія пакування. Вакуумне пакування. Пакування у модифікованому газовому середовищі. Пакування з використанням «активних» пакувальних матеріалів.

Натуральні оболонки. Штучні оболонки із природних матеріалів. Штучні оболонки із полімерних матеріалів. Тканні оболонки. Багатошарові оболонки з елементами «активного пакування».

Тема 3. Пакування, маркування і зберігання м'ясної сировини. Пакування, маркування і зберігання тваринних жирів і консервованих кишкових оболонок.

Техніка і технологія пакування м'яса, м'яса птиці, супутніх продуктів забою. Особливості зберігання охолодженої і замороженої продукції. Маркування готової продукції.

Техніка і технологія пакування топленого жиру, кишок-напівфабрикату, кишок-фабрикату та сухих пухирів. Маркування готової продукції.

Тема 4. Пакування, маркування і зберігання напівфабрикатів, напівфабрикатів кулінарних і швидкозаморожених страв.

Пакування, маркування і зберігання ковбасних виробів і продуктів з яловичини, свинини, баранини.

Техніка і технологія пакування і зберігання натуральних, січених напівфабрикатів. Особливості пакування і зберігання швидкозаморожених страв. Маркування готової продукції.

Техніка і технологія пакування і зберігання ковбасних виробів. Особливості пакування і зберігання виробів без оболонки (драглі, паштети). Маркування готової продукції.

Тема 5. Пакування, маркування і зберігання м'ясних консервів. Пакування, маркування і зберігання м'ясних продуктів в споживчому пакуванні.

Техніка і технологія пакування і зберігання м'ясних консервів. Особливості пакування і зберігання консервів дитячого харчування і у різних видах тари. Маркування готової продукції.

Особливості використання «активних упаковок» в пакуванні м'ясних і м'ясомістких продуктів. Маркування готової продукції в споживчому пакуванні.

Тема 6. Пакування, маркування і зберігання ендокринно-ферментної сировини, органопрепаратів, м'ясних концентратів і виробів спеціального призначення. Пакування, маркування і зберігання яєчних продуктів.

Техніка і технологія пакування і зберігання ендокринно-ферментної сировини і органопрепаратів, варено-сушеного м'яса, м'ясних порошків, гематогену, желатини, бульйонів, продуктів екструзії, текстурованих продуктів та продуктів імітаторів. Маркування готової продукції.

Техніка і технологія пакування і зберігання охолодженого і замороженого меланжу, сухого яєчного порошку. Маркування готової продукції.

Тема 7. Пакування, маркування і зберігання кормової та технічної продукції з тваринницької сировини. Пакування і маркування шкурохутрової сировини.

Техніка і технологія пакування і зберігання кормового борошна, кормового та технічного жиру. Маркування готової продукції.

Техніка та технологія пакування шкур, хутряної сировини, щетини, волосся тварин. Маркування готової продукції.

Тема 8. Художнє оформлення пакувальних матеріалів і вибір товару споживачем.

Еколого-гігієнічні аспекти утилізації використаної тари і пакувальних матеріалів.

Технології нанесення друку, кольорова гамма та інформаційне оформлення. Реалізація маркетингових досліджень для активації товарообігу продуктів харчування

Утилізація полімерної тари, алюмінієвої тари, перспективи використання біо- і фоторозкладувальних матеріалів для пакування м'яса, м'ясних і м'ясомістких продуктів.

4. Структура навчальної дисципліни (тематичний план)

«Пакування та зберігання м'ясних продуктів»

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усього	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												
Змістовий модуль 1.												
<i>Пакувальні матеріали, тара і технології пакування, які використовують у м'ясопереробній галузі. Зберігання продукції м'ясо-жирового, м'ясо- і птахопереробного виробництва</i>												
Тема 1. Принципи і методи зберігання продукції галузі.	12	2	—	4	4	8	11	1	—	—	4	10
Тема 2. Методи, способи і технології упакування. Оболонки для ковбасного виробництва.	14	2	—	4	4	8	13	1	—	—	4	10
Тема 3. Пакування, маркування і зберігання м'ясної сировини. Пакування, маркування і зберігання тваринних жирів і консервованих кишкових оболонок.	14	2	—	2	4	8	15	1	—	4	4	10
Тема 4. Пакування, маркування і зберігання напівфабрикатів, напівфабрикатів кулінарних і швидкозаморожених страв. Пакування, маркування і зберігання ковбасних виробів і продуктів з яловичини, свинини, баранини.	10	2	—	2	2	4	9	1	—	—	2	10
Тема 5. Пакування, маркування і зберігання м'ясних консервів. Пакування, маркування і зберігання м'ясних продуктів в споживчому пакуванні.	14	2	—	2	6	8	13	1	—	—	6	10

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Тема 6. Пакування, маркування і зберігання ендокринно-ферментної сировини, органопрепаратів, м'ясних концентратів і виробів спеціального призначення. Пакування, маркування і зберігання яєчних продуктів.	10	2	—	2	2	6	8	—	—	—	2	10
Тема 7. Пакування, маркування і зберігання кормової та технічної продукції з тваринницької сировини. Пакування і маркування шкурохутрової сировини.	8	2	—	2	2	8	—	—	—	—	2	10
Тема 8. Художнє оформлення пакувальних матеріалів і вибір товару споживачем. Еколого-гігієнічні аспекти утилізації використаної тари і пакувальних матеріалів.	10	2	—	2	2	4	13	1	—	4	2	6
Разом за змістовим модулем 1	90	16	—	20	26	54	90	6	—	8	26	76
Усього годин	90	16	—	20	26	54	90	6	—	8	26	76

5. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
1	2	3	
Модуль 1.			
<i>Пакувальні матеріали, тара і технології пакування, які використовують у м'ясопереробній галузі. Зберігання продукції м'ясо-жирового, м'ясо- і птахопереробного виробництва</i>			
1	Лабораторна робота 1. Особливості експертизи тари.	4	—
2	Лабораторна робота 2. Експертиза маркування споживчої та транспортної тари для м'ясопродуктів.	4	4
3	Лабораторна робота 3. Експертиза тари та пакувальних матеріалів. Вивчення хімічного складу полімерів.	4	4
4	Лабораторна робота 4. Методи визначення якості тари.	4	—
5	Лабораторна робота 5. Штрихове кодування продукції.	4	—
Всього за модулем 1		20	8
Разом за дисципліною		20	8

6. Завдання для самостійної роботи студентів

№ з/п	Види навчальної діяльності	Кількість годин	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
1	2	3	4
Модуль 1.			
<i>Пакувальні матеріали, тара і технології пакування, які використовують у м'ясопереробній галузі. Зберігання продукції м'ясо-жирового, м'ясо- і птахопереробного виробництва</i>			
1.	Опрацювання лекційного матеріалу	8	12
2.	Підготовка до лабораторних занять	8	14
3.	Опрацювання окремих розділів програми, які не виносяться на лекції	12	24
4.	Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань	26	26
Разом за дисципліною		54	76

7. Індивідуальні завдання

Завдання для індивідуальної роботи

№ з/п	Назва індивідуальної роботи	Години	
		денна	заочна
1	Написання рефератів	20	20
2	Виконання індивідуального завдання за тематикою лекції	6	6
Всього:		26	26

8. Методи контролю

На початку та наприкінці курсу проводиться вхідний контроль знань студентів та контроль залишкових знань.

Проміжне тестування студентів на лабораторних заняттях, підсумковий модульний контроль проводиться для студентів денної форми навчання.

9. Методи навчання

В лекціях планується використання мультимедійної техніки, схем. Під час лабораторних робіт будуть розглянуті окремі теоретичні положення дисципліни, проведені розрахунки певних фізичних параметрів. Під час самостійної роботи студенти матимуть змогу користуватись періодичною, науковою літературою, підручниками і методичними вказівками.

10. Схема нарахування балів студентів Оцінні бали рейтингового контролю знань студентів

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
			денна			заочна		
	мін д/з	макс д/з	Кільк. робіт, од.	Сумарні бали		Кільк. робіт, од.	Сумарні бали	
		мін		макс	мін		макс	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
7 семестр								
ЗАЛІКОВИЙ КРЕДИТ 1								
Модуль 1								
<i>Пакувальні матеріали, тара і технології пакування, які використовують у м'ясопереробній галузі. Зберігання продукції м'ясо-жирового, м'ясо- і птахопереробного виробництв</i>								
Робота на лекціях	0,25/1	0,5/2	8	2	4	3	3	6
Опрацювання тем, не винесених на лекції	1/1,25	1,5/2	8	8	12	4	5	8
Виконання лабораторних робіт	3/5	5/10	5	15	25	2	10	20
Виконання індивідуальних завдань	9/12	12/20	1	9	12	1	12	20
Проміжна сума	—	—	—	34	53	—	30	54
Модульний контроль у поточному семестрі	16/30	32/46	1	16	32	1	30	46
Контроль результатів дистанційного модулю	10/0	15/0	1	10	15	—	—	—
Рейтинг за творчі здобутки студентів	0/0	10/0	—	0	10	—	—	—
Оцінка за змістовий модуль 1	—	—	—	60	100	—	60	100

До іспиту допускаються ті студенти, які виконали усі завдання та одержали в поточному рейтингу зі змістовного модуля не менше 60-ти балів.

Відповідність оцінки знань студентів за різними шкалами

Оцінка за національною шкалою / National grade	Рівень досягнень, % / Marks, %
Національна диференційована шкала	
Відмінно / Excellent	88 – 100
Добре / Good	74 – 87
Задовільно / Satisfactory	60 – 73
Незадовільно / Fail	0 – 59
Національна недиференційована шкала	
Зараховано / Passed	60 – 100
Не зараховано / Fail	0 – 59
Шкала ECTS	
A	88 – 100
B	82 – 87
C	74 – 80
D	68 – 73
E	60 – 67
FX	40 – 59
F	0 – 39

11. Методичне забезпечення навчальної дисципліни

Методичне забезпечення навчальної дисципліни включає: інтерактивний комплекс навчально-методичного забезпечення дисципліни (ІКНПЗД); нормативні документи, матеріали для лабораторних занять; ілюстративні матеріали.

12. Рекомендована література

Базова

1. Баль-Прилипко, Л.В. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса [Текст] / Л.В. Баль-Прилипко // – К.: КВІЦ, 2010. – 469 с.
2. Баль-Прилипко, Л. В. Інноваційні технології якісних та безпечних м'ясних виробів: монографія [Текст] / Л.В. Баль-Прилипко // – К.: Видавничий центр НУБіП України, 2012. – 207 с.
3. Винникова, Л.Г. Технологія мяса и мясных продуктов. Учебник [Текст] / Л.Г. Винникова // – Киев: Фирма «ИНКОС», 2006. – 600 с. – ISBN 966-8347-35-8.
4. Гончаров, Г.І. Технологія первинної переробки худоби і продуктів забою: Навчальний посібник [Текст] / Г.І. Гончаров // – К.: НУХТ, 2003. – 160 с.
5. Гуцин, В. В. Технологія полуфабрикатов из мяса птицы [Текст] / В.В. Гуцин, Б.В. Кулишев, И.И. Маковеев, Н.С. Митрофанов // – М.: Колос, 2002. – 200 с.
6. Клименко, М.М. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: Підручник [Текст] / М.М. Клименко, Л.Г. Віннікова, І.Г. Береза та ін. За ред. М.М. Клименка // – К.: Вища освіта, 2006. 640 с.: іл. – ISBN 966-

8081-64-1.

7. Клименко, М.М. Технологічне проектування м'ясо-жирових виробництв: Навчальний посібник [Текст] / М.М. Клименко, В.М. Пасічний, М.М. Масліков. За редакцією професора Клименка М.М. // – Вінниця: Нова книга, 2005. – 384 с.
8. «Мінімальні специфікації якості основних продуктів тваринного походження» [Текст]. – К.: Міністерство АПК, 2010 – 78 с.
9. Пешук, Л.В. Основи тваринництва і ветеринарно-санітарна експертиза м'яса та м'ясних продуктів [Текст] / Л.В. Пешук // – К.: ЦУЛ, 2011. – 400 с.
- 10 Рогов, И.А. Технология и оборудование мясоконсервного производства [Текст] / И.А. Рогов, А.И. Жаринов // – М. Колос, 2002. – 184 с.
- 11 Сирохман, І.В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів. 2-ге видав. переробл. і доп. Підручник [Текст] / І.В. Сирохман, Т.В. Лозова // К.: Центр учбової літератури, – 2009 – 378 с. – ISBN 978-966-364-787-6.
- 12 Сирохман, І.В. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари: підручник [Текст] / І.В. Сирохман, В.М. Завгородня // К.: Центр учбової літератури, – 2009 – 616 с. – ISBN 978-966-364-800-2.
- 13 Власенко, В.В. Технологія продуктів забою. Практикум [Текст] / В.В. Власенко, Л.П. Середа, М.Я. Бойко // – Вінниця, Нова книга, 1999. – 177 с.
- 14 Технология продукции общественного питания в двух томах. Том I. Физико-химические процессы протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке [Текст] / Учебник и учебное пособие под. ред. А. С. Ратушного. // – М.: Мир, 2003. – 351 с.
- 15 Файвышевский, М.Л. Переработка крови убойных животных [Текст] /М.Л. Файвишевский // – М.: ВО Агропромиздат, 1988. –222 с.
- 16 Хэлтон Дж., Келси Р. Дж., Форминно Х.Е. Упаковка и тара: проектирование, технологии, применение / Дж.Ф. Хэлтон, Р.Дж. Келси, Х.Е. Форсино; пер. с англ. под общ. науч. ред В.Л. Жавнера. – 632 с.
- 17 Чечеткин, П.И. Технология производства белковой оболочки [Текст] / П.И. Чечеткин // – М.: Агропромиздат, 1995. –252 с.
- 18 Технічний регламент щодо правил маркування харчових продуктів. Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 11 лютого 2011 р. за N 183/18921.
- 19 ДСТУ 4518-2008. Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила.

Допоміжна

1. Закон України "Про захист прав споживачів" від 01.12.2005 р. № 3161-IV.
2. Про внесення змін до Закону України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» № 2809-IV від 06.09.2005 р.
3. Трыкова, Т.А. Товароведение упаковочных материалов и тары: учебное пособие [Текст] / Т.А. Трыкова // М.: Издательский дом Дашков И.К., –

2012 – 212 с.

4. ДСТУ 2925-94 Якість продукції. Оцінювання якості. Терміни та визначення. – К.: Держстандарт України, 1994.
5. ЗАКОН УКРАЇНИ Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини (Відомості Верховної Ради (ВВР), 1998, № 19, ст. 98) (Із змінами, внесеними згідно із Законами № 2681—III (2681—14) від 13.09.2001, ВВР, 2002, № 1, ст. 2 № 191—IV (191—15) від 24.10.2002, ВВР, 2002, № 48, ст. 359).
6. Мардар, М.Р. Товарознавство. Товари тваринного походження: навчальний посібник [Текст] / М.Р. Мардар, А.Я. Каменський, Ф.Є. Дубровін // Львів: „Магнолія 2006”, – 2011 – 296 с.
7. Журнал для виробників та споживачів тари і упаковки „Упаковка”, НУХТ, Київ (Україна)
8. „Тара и упаковка” ООО Журнал. Иллюстрированный информационно-аналитический и научно-технический журнал производителей и потребителей упаковочных технологий, материалов, оборудования и дизайна, г. Москва (Россия)

13. Інформаційні ресурси

Бібліотечні та патентні фонди ОНАХТ.

Адреса бібліотек:

1. Одеська наукова бібліотека національного університету, м.Одеса, вул.Преображенська, 24
2. Одеська державна наукова бібліотека ім.М.Горького, м.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. «Будинок книги», м.Одеса, вул. Дерибасівська, 27
2. «Будинок книги», м.Одеса, вул. Люстдорфська дорога, 140 В
3. «Будинок книги», м.Одеса, вул. Буніна, 33
4. «Будинок книги», м.Одеса, вул. Новосельського, 60
5. «Будинок книги», м.Одеса, вул. Преображенського, 45
6. «Будинок книги», м.Одеса, вул. Академіка Корольова, 112
7. «Два слони», м.Одеса, вул.Пастера, 62
8. «Книги», м.Одеса, вул.Фонтанська дорога, 2
9. Книжковий супермакет, вул.Дерибасівська, 14
10. Книжкова база, м.Одеса, вул.Артилерійська, 11

Адреси Інтернет-клубів:

1. «Ворон», м.Одеса, пр.Шевченка, 10/1
2. «Субмарина». Інтернет-кафе, м.Одеса, вул.Преображенська, 49/51
3. «К». Інтернет-клуб, м.Одеса, вул.Софіївська, 26
4. «Фараон». Інтернет-клуб, м.Одеса, вул.10 Апреля, 7

5. «Клан». Інтернет-клуб, м.Одеса, вул.Дегтярна, 22
6. «Комп'ютерний клуб», м.Одеса, пл.Соборна, 14
7. «Планета Інтернет». Інтернет-клуб, м.Одеса, вул.Рішельєвська, 58
8. «Сан-нет». Інтернет-клуб, м.Одеса, вул.Тіраспольська, 11
9. «64». Інтернет-клуб, м.Одеса, вул.Пушкінська, 64
10. «Stinger». Інтернет-клуб, м.Одеса, вул.Торгова, 29
11. «Mouse Club». Інтернет-клуб, м.Одеса, пров.Чайковського, 16
12. «MoUsE 2». Інтернет-клуб, м.Одеса, вул. гер.Сталінграда, 30
13. «NewCentry». Інтернет-клуб, м.Одеса, вул.Буніна, 33
14. «NeoClub». Інтернет-клуб, м.Одеса, вул.Ришельєвська, 58
15. «HaCkOfF». Інтернет-клуб, м.Одеса, вул.Жуковського, 37а
16. «Денвер». Інтернет-клуб, м.Одеса, пр-т Миру/Жуковського, 33