

Учебно-методическое обеспечение ОПОП ВО
 Направление подготовки **19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»**
 Направленность (профиль) программы **«Технология продуктов из растительного сырья»**
 (ФГОС ВО утвержден приказом Минобрнауки России 17 августа 2020г, №1040)

№	Наименование дисциплины		Наименование учебно-методических материалов
1	2	3	
Блок 1 «Дисциплины (модули)»			
1.	Б1.О.01	Философия науки и техники	<ol style="list-style-type: none"> 1. Винограй, Э.Г. Философия науки и техники : учебное пособие : [16+] / Э.Г. Винограй ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2019. – 152 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600241 – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8353-2436-1. – Текст : электронный. 2. Философия науки и техники : учебное пособие : [16+] / Н.С. Бажутина, Г.В. Моргунов, В.Г. Новоселов, Л.Б. Сандакова ; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2018. – 95 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575403 . – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7782-3521-2. – Текст: электронный 3. <u>Зайчик, Ц. Р.</u> История и философия науки и техники : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по напр. "Технология продуктов питания". Кн. 1. История науки и техники / Ц. Р. Зайчик, Б. Ц. Зайчик. - М. : ДеЛи принт, 2010. - 480 с. 4. <u>Голубинцев, В. О.</u> Философия для технических вузов : учебник для студ. техн. вузов / В.О. Голубинцев, А.А. Данцев , В.С. Любченко; Рец. А.В. Мялкин, Рец. В.А. Чуланов. - 2-е изд. - Ростов н/Д : Феникс, 2004. - 640 с. - (Высшее образование). 5. Чумаков, А. Н. Глобализация: Контурсы целостного мира : научное издание / А. Н. Чумаков. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : "Проспект", 2011. - 432 с. 6. <u>Митчем, К.</u> Что такое философия техники?: учебное пособие для студ. технич. вузов / К. Митчем ; ред. В. Г. Горохов. - М. : Аспект-Пресс, 1995. - 149 с. - (Программа: Обновление гуманитар. образования в России). - Пер. с англ. 7. Кучукова Ж.М. [Электронный ресурс]. Учебно-методическое пособие к практическим занятиям по дисциплине «Философские проблемы науки и техники» для студентов направления подготовки 35.04.01 «Лесное дело» всех форм обучения. – 2019. - режим доступа: http://biblioclub.ru
2	Б1.О.02	Методология, организация и	1. Спицнадель, В. Н. Основы системного анализа. Учебное пособие. Спб.: «Издательский дом «Бизнес-пресса», 2000.

		представление научного исследования	<p>2. Сабитова, Р.Г. Основы научных исследований. Владивосток, 2005.</p> <p>3. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть 4. М., 2012.</p> <p>4. Воронов, В.И., Сидоров В.П. Основы научных исследований. Владивосток, 2011.</p> <p>5. Золотков, В.Д. Основы научных исследований (философско-методологический аспект): учеб. пособие / В.Д. Золотков, Ж.Ю. Бакаева; Саран. кооп. ин-т РУК. Саранск, 2008.</p> <p>6. Кузин, Ф.А. Кандидатская диссертация: методика написания, правила оформления и порядок защиты: Практическое пособие для аспирантов и соискателей ученой степени. 2-е изд. М.: «Ось-89», 1998.</p> <p>7. Лудченко, А.А., Лудченко Я.А., Примак Т.А. Основы научных исследований: Учеб. пособие / Под ред. А.А. Лудченко. 2-е изд., стер. К.: О-во «Знания», КОО, 2001.</p> <p>8. Огурцов, А.Н. Основы научных исследований. Харьков, 2008. Основы научных исследований: Учеб. для техн. вузов / В.И. Крутов, Рузавин Г.И. Методология научного исследования: Учеб. пособие для вузов. М.: ЮНИТ-ДАНА, 1999.</p> <p>9. Философия и методология науки: Учеб. пособие для студентов/Под ред. Р.Г. Сабитовой.</p> <p>10. Концепции современного естествознания. Конспект лекций. М., 2002.</p>
3	Б1.О.03	Инновационные технологии производства напитков	<p>1. Оганесянц, Л. А. Технология безалкогольных напитков : учебник / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк [и др.]. - 3-е изд., испр. - Санкт-Петербург : Лань, 2018. - 300 с.</p> <p>2. Лебухов, В. И. Физико-химические методы исследования : учебник для студ. вузов, / В. И. Лебухов, А. И. Окара, Л. П. Павлюченкова. - СПб. : Лань, 2012. - 480 с.: ил. - (Учеб. для вузов. Спец. литература)</p> <p>3. Гореньков Э.С. Технология консервирования растительного сырья: учебник для студ. вузов, обуч. по напр. "Продукты питания из растительного сырья" / Э. С. Гореньков [и др.]. - СПб : ГИОРД, 2014. - 320 с.</p> <p>4. Арет, В. А. Физико-механические свойства сырья и готовой продукции: учебное пособие для студ. вузов, обуч. по напр. "Технология продуктов питания" и "Пищевая инженерия" / В. А. Арет, Б. Л. Николаев, Л. К. Николаев. - СПб. : ГИОРД, 2009. - 448 с</p> <p>5. Булдаков, А. С. Пищевые добавки: Справочник: справочное издание / А. С. Булдаков. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ДеЛи принт, 2003. - 436 с.</p> <p>6. Витол, И. С. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания / И. С. Витол, А. В. Коваленок, А. П. Нечаев. - М. : ДеЛи принт, 2013. - 352 с.</p> <p>7. Домарецкий, В. А. Технология экстрактов концентратов и напитков из растительного сырья: учебное пособие для вузов / В. А. Домарецкий. - М.: ФОРУМ, 2007. - 444 с. - (высшее образование).</p> <p>8. Ильина, Е. Н. Малые предприятия по производству пива, безалкогольных напитков, спирта и ликероводочных изделий учебное пособие / Е. Н. Ильина; Учебное пособие для вузов. - М. : ДеЛи принт, 2006. - 128 с</p>

			<p>9.Исупов, В. П. Пищевые добавки и пряности: История, состав и применение : научно-популярная литература / В. П. Исупов. - СПб : Гиорд, 2000. - 176 с.</p> <p>10.. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: Учебник / В.М. Позняковский. – 5-е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Сиб. Унив. Изд-во, 2007. – 455с. – (Питание)</p> <p>11.Роева, Н. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие для студентов вузов пищевого профиля / Н. Н. Роева. - СПб : Троицкий мост, 2010. - 256 с.</p> <p>12. Романова, Н. К. Современные проблемы и подходы к переработке плодово-ягодного сырья и производству ликероводочных изделий / Н. К. Романова, Н. Н. Симонова, О. А. Решетник. - Казань: Издательство КНИТУ, 2010. - 127 с.</p> <p>13.Сушкова, В. И. Безотходная конверсия растительного сырья в биологически активные вещества: учебное пособие для студ. вузов / В. И. Сушкова, Г. И. Воробьева. - М. : ДеЛи принт, 2008. - 216 с.</p> <p>14..Шевченко В.В., Вытовтов А.А., Нилова Л.П., Карасева Е.Н. Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания. В 2-х частях. Ч. 1.:Продукты растительного происхождения – СПб.: Троицкий мост, 2009. – 304с.: илл. Доп.точки доступа:Шевченко, В.В.; Вытовтов, А.А.; Нилова, Л.П.; Карасева, Е.Н.1</p> <p>15.Шуманн, Г. Безалкогольные напитки: сырье, технологии, нормативы: справочное издание / Г. Шуманн; ред.: А. В. Орещенко, Л. Н. Беневоленский. - СПб. : Профессия, 2004. - 278 с. эл. опт. диск (CD-ROM). - пер. с нем. -</p> <p>16. Юдина, С. Б. Технология продуктов функционального питания : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по напр. "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" /С.Б.Юдина. - М. : ДеЛи принт, 2008. - 280 с.</p>
4	Б1.О.04	Современные пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания	<p>1.Организация питания детей и подростков : учебное пособие / М. Н. Куткина, Е. П. Линич, Н. В. Барсукова, А. А. Смоленцева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-2437-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/213158— Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>2. Lupinskaya, S. M. Metodologiya nauki o pishche i pitanii: uchebnoye posobie / S. M. Lupinskaya, E. M. Lobacheva, I. A. Mazeeva. — Kemerovo: KemGU, 2020. — 123 s. — ISBN 978-5-8353-2690-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/162591 — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>3. Основы технологии производства продуктов здорового питания из растительного сырья : учебное пособие / О. В. Перфилова, В. Ф. Винницкая, В. А. Бабушкин, С. И. Данилин. — Воронеж: Мичуринский ГАУ, 2017. — 117 с. — ISBN 978-5-94664-346-7. — Текст:</p>

			<p>электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/157789 — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>4.Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий: учебное пособие / Г. О. Магомедов, А. Я. Олейникова, И. В. Плотникова, Л. А. Лобосова. — Санкт-Петербург: ГИОРД, 2015. — 440 с. — ISBN 978-5-98879-174-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/69874 — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>5.Антипов, С. Т. .Инновационное развитие техники пищевых технологий / С. Т. Антипов. - Москва: Лань", 2016. - URL: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=74680. - ISBN 978-5-8114-2075-9</p> <p>6. Функциональное питание: учебное пособие / авторы-составители Э. Э. Сафонова [и др.]. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 256 с. — ISBN 978-5-8114-3688-0. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/122143 — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>7. Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания: качество и безопасность пищевых продуктов / В. М. Позняковский. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. - 456 с. - (Питание практика технология гигиена качество безопасность). - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57348. - ISBN 5-94087-777-X; 978-5-94087-777-6</p> <p>8. Дроздова, Т. М. Физиология питания [Текст]: учебник для студ. вузов, обуч. по напр. "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" / Т. М. Дроздова, П. Е. Влощинский, В. М. Позняковский. - М.: ДеЛи плюс, 2011. - 352 с. : ил.</p> <p>9. Зерно, мука и хлеб России. Производство — хранение — переработка — рынок : монография / М. Г. Балыхин, В. А. Бутковский, О. А. Ильина [и др.]. — Москва : МГУПП, 2020. — 564 с. — ISBN 978-5-98597-452-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/163720 — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>
5	Б1.О.05	Технология национальных продуктов питания	<p>1. Ауэрман, Л.Я. Технология хлебопекарного производства: учебник / Под общей редакцией Л.И.Пучковой. – СПб: Профессия, 2009. – 415 с., ил.</p> <p>2. Бисчокова, Ф.А. Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология хлебопекарного производства» /М.Х. Кодзоков, Ж.М. Кунашева. [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://www.kbgau.ru/.</p> <p>3. Бисчокова, Ф.А. Учебное пособие по дисциплине «Технология хлебопекарного производства»/Ж.М. Кунашева, Л.З. Бориева [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://www.kbgau.ru/.</p>

			<p>4. . Бисчокова, Ф.А. Технология национальных мучных изделий. [ТЕКСТ] Учебное пособие (Электронные ресурсы КБГАУ) 2019, 163 с.</p> <p>5. Корячкина, С.Я. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий: учебное пособие для вузов/ С.Я. Корячкина, Н.В. Лабутина, Н.А. Березина, Е.В. Хмелева. - М.: ДеЛи плюс, 2012. - 496с.</p> <p>6. Пучкова, Л.И. Лабораторный практикум по технологии хлебопекарного производства: учебное пособие /Л.И. Пучкова. - СПб., ГИОРД, 2004. - 264 с.: ил.</p> <p>7. Пащенко, Л.П. Технология хлебобулочных изделий: учебное пособие / Л.П. Пащенко, И.М. Жаркова. - М.: КолосС, 2008. - 340 с.: ил.</p>
6	Б1.О.06	Академические и профессиональные коммуникации	<p>1. Business English Supplementary Exercises (Pre-intermediate) [Текст]: учеб. пособие по деловому английскому языку / О.В. Белякова, Г.В. Глухов, Т.В. Громова, Ю.Д. Ермакова, Е.А. Карасева, Н.В. Куликова, О.К. Максимова, Е.А. Милютинина, Н.Э. Петрова, Ю.В. Семочкина, Л.Ю. Стойкович, О.Н. Четверикова, Е.Е. Шихатова ; под ред. Е.А. Милютининой, Е.Е. Шихатовой. - Самара : Изд-во Самар. гос. экон. унта, 2018. - 184 с</p> <p>2. Федорова О.Н. Английский язык для профессионального развития: Ресторанный и кейтеринговый бизнес. [ТЕКСТ] English for Professional Development: Restaurant and Catering Business: Учебное пособие. - М: Флинта: МПСИ, 2007. - 368 с.</p> <p>3. Григорьева, О.Н. Food and Its Constituents=Пища и её влияние на организм человека : учебное пособие / О.Н.Григорьева, Э.И. Галиуллина ; Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский государственный технологический университет», Федеральное агентство по образованию. - Казань: КГТУ, 2010. - 111 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-7882-1223-4; То же [Электронный ресурс]. http://biblioclub.ru</p> <p>4. Жулидов, С.Б. The Hotel Business : учебное пособие / С.Б. Жулидов. - М.: Юнити-Дана, 2012. - 160 с. - (Special English for universities, colleges). - ISBN 5-238-01069-9 ; То же [Электронный ресурс]. -http://biblioclub.ru</p> <p>5. Мюллер В. К. Русско-английский словарь [ТЕКСТ] = Russian-english dictionary : 50000 слов с прилож. краткого грамм. очерка англ. яз. / В.К. Мюллер, С.К. Боянус. - М. : АСТ-Астрель, 2003. - 736 с.</p> <p>6. Михайлов Н. Н. Английский язык: Гостиничный, ресторанный и туристический бизнес [ТЕКСТ] : учеб. пособие / Н.Н. Михайлов. - М.: Изд. центр Академия, 2003. - 160 с.</p> <p>7. Агабекян И. П. Английский язык для обслуживающего персонала [ТЕКСТ]: учеб пособие / И.П. Агабекян. - М.: ТК Велби, Изд. Проспект, 2007. - 248 с.</p>
7	Б1.О.07	Стратегическое планирование и	<p>1. Беликова, И. П. Основы стратегического управления [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. П. Беликова, В. А. Ивашова. - Ставрополь : СтГАУ, 2020. - 128 с. - URL:</p>

		управление производства	<p>https://e.lanbook.com/book/169716</p> <p>2. Крупина, Н. Н. Стратегический менеджмент на предприятиях АПК [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н. Н. Крупина; Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ). - Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2021. - Часть 1. Курс лекций. - 136 с. - URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621180</p> <p>3. Шаляпина, И. П. Стратегическое планирование деятельности предприятия АПК [Электронный ресурс]: учебное пособие / И. П. Шаляпина, О. Ю. Анциферова, Е. А. Мягкова. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 140 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/167368</p> <p>4. Киселев, А. А. Основы стратегического менеджмента и сущность стратегического планирования в организациях [Электронный ресурс]: учебник / А. А. Киселев. - Москва ; Берлин: Директ-Медиа, 2020. - 336 с. - URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599192</p> <p>5. Ромашова, И. Б. Стратегический менеджмент и управление изменениями в организации [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / И. Б. Ромашова. - Нижний Новгород : ННГУ им. Н. И. Лобачевского, 2020. - 101 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/191836</p> <p>6. Стратегический менеджмент [Электронный ресурс]: учебник / П. А. Михненко, Т. А. Волкова, А. Л. Дрондин, А. В. Вегера ; под ред. П. А. Михненко. – М. : Университет Синергия, 2017. – 305 с.: ил., табл. – (Легкий учебник). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=455434</p> <p>7. Фомичев, А. Н. Стратегический менеджмент [Электронный ресурс]: учебник / А. Н. Фомичев. – М.: Дашков и К°, 2018. - 468 с. - URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496068</p> <p>8. Хаткевич, Г. В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г. В. Хаткевич, Н. А. Бычков, В. А. Карпов. - Минск: РИПО, 2020. - 189 с. - URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599736</p>
8	Б1.О.08	Научные основы моделирования и проектирования продуктов питания из растительного сырья	<p>1. Герасимов Б.И., Дробышева Н.В., Злобина Е.В., Нижегородов Г.И., Терехова Г.И. 3. Основы научных исследований. [ТЕКСТ] – М.: ФОРУМ: ИНФРА – М, 2015. – 272с.</p> <p>2. Трифонова М.Ф., Основы научных исследований [ТЕКСТ] : учебное пособие / Устюжанин А.П. - М.: Колос, 1993. - 239 с.</p> <p>3. Авроров Г. В., Анализ и моделирование операций обработки сырья и полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий [ТЕКСТ]: научное издание / Г. В. Авроров [и др.]. - Старый Оскол: ТНТ, 2017. - 244 с.</p> <p>4. Донченко Л.В., Надыкта В.Д., Продукты питания в отечественной и зарубежной истории [ТЕКСТ]: учебное пособие для студ. вузов, обуч. по спец. "ТППСХП" / Л. В. Донченко, В. Д.</p>

			<p>Надыкта. - М.: ДеЛи принт, 2006. - 296 с.</p> <p>5. Лачуга Ю.Ф., Инновационное творчество - основа научно-технического прогресса [ТЕКСТ] : учебн. пособие для студ. высших и ср. с/х учебных заведений / Ю. Ф. Лачуга, В. А. Шаршунов. - М.: КолосС, 2011.</p> <p>6. Кожухар В.М., Практикум по основам научных исследований [ТЕКСТ]: учебное пособие / В. М. Кожухар. - М.: АСВ, 2008. - 112 с</p> <p>7. Крутов В.И., Основы научных исследований [ТЕКСТ]: учебник для техн. вузов / ред. В. И. Крутов. - М. : Высш. шк., 1989. - 400 с</p> <p>8. В. А. Шульмин В. А., Основы научных исследований [ТЕКСТ]: учебное пособие обуч. по напр. "Конструкторско-технологическое обеспечение машиностроительных производств" / В. А. Шульмин. - Старый Оскол : ТНТ, 2016.</p>
9	Б1.О.09	Инновационные технологии продуктов питания из растительного сырья	<p>1. Австриевских, А.Н. Продукты здорового питания: новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения / А.Н. Австриевских, А.А. Вековцев, В.М. Позняковский. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2005. - 432 с. - [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57616</p> <p>2. Спиричев, В. Б. Обогащение пищевых продуктов витаминами и минеральными веществами / В. Б. Спиричев, Л. Н. Шатнюк, В. М. Позняковский. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2005. - 548 с. - http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57323</p> <p>3. Научные основы формирования ассортимента пищевых продуктов с заданными свойствами: технологии получения и переработки растительного сырья: коллективная монография / Л.Н. Меняйло, И.А. Батурина, О.Ю. Веретнова и др.; Министерство образования и науки Российской Федерации, Сибирский Федеральный университет; отв. ред. Л.Н. Меняйло. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2015. - 212 с.: табл., граф. схем. ил. - Библиогр: с. 158-196. - [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=435701</p> <p>4. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 228 с. - (Питание). - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57574.</p> <p>5. Матвеева, Т. В. Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры / Т. В. Матвеева. - Москва: ГИОРД, 2016. - URL: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=69879.</p> <p>6. Научные основы производства продуктов питания / Т. Никифорова, Д. Куликов, Е. Волошин. - Оренбург: ОГУ, 2012. - 121 с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259286</p> <p>7. Научные основы формирования ассортимента пищевых продуктов с заданными</p>

			<p>свойствами: технологии получения и переработки растительного сырья. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2015. - 212 с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=435701 8.Пашенко, Л. П. Технология хлебопекарного производства / Л. П. Пашенко. - Москва: Лань", 2014. - URL: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45972.</p>
10	Б1.О.10	«Управление качеством и безопасностью продуктов питания из растительного сырья»	<p>1.Ауэрман, Л.Я. Технология хлебопекарного производства: Учебник. – 9-е изд.; перераб. и доп. / Под общей ред. Пучковой, Л.И., Ауэрман, Л.Я., - СПб. Профессия, 2009 – 416с., ил. 2.Пашенко, Л.П., Технология хлебопекарного производства: Учебник. / Пашенко, Л.П., Жаркова, И.М. -СПб. Издательство «Лань», 2014 – 672с.: ил. – (Учебник для вузов. Специальная литература) 3. Болотов, В.М. Пищевые красители: Классификация, свойства, анализ, применение. / Болотов, В.М. - СПб.:ГИОРД, 2008. – 240с. 4. Буддакав, А.С. Пищевые добавки. Справочник. 2-е изд. перерб. и доп. / Буддакав, А.С. –М.: ДеЛи принт, 2003. – 436с. 5. Витол, И.С., Введение в технологию продуктов питания: под ред. Нечаева, А.П. / Витол, И.С., Горбатьюк, В.И., Горенков, Э.С. и др. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 720с. 6. Корячкина. С.Я., Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий: учебное пособие для вузов – / Корячкина, С.Я., Лабутина, Н.В., Березина, Н.А., Хмелёва, Е.В., М.: ДеЛи плюс, 2012. – 496с. 7. Кульнева, Н.Г., Введение в технологию продуктов питания: Лабораторный практикум. / Кульнева, Н.Г., Голыбин, В.А., Последова, Ю.И., Федорчук, В.А. – СПб. Троицкий мост, 2012. – 120с.: ил. 8. Оттавей, П.Б. Обогащение пищевых продуктов и биологически активных добавки. / Оттавей, П.Б., Санкт – Петербург 2010. – 312с. 9. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов. / Позняковский, В.М., Новосибирск: Сибирское университетское издательство. – 2007. -455с. 10. Роева, Н.Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие. / - Роева, Н.Н. СПб. троицкий мост, 2010. – 250с.; илл. 11. Сарафанова, Л.А. Применение пищевых добавок. Технические рекомендации. 5-е изд.; - / Сарафанова, Л.А. СПб: ГИОРД, 2003. – 160с. 12. Шевченко, В.В., Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания. / Шевченко, В.В., Вытовтов А.А., Нилова Л.П., Карасева Е.Н. Санкт – Петербург 2009. – 304с.</p>
11	Б1.В.01	Технология хлебобулочных	<p>1. Ауэрман, Л.Я. Технология хлебопекарного производства: учебник / Под общей редакцией Л.И.Пучковой. – СПб: Профессия, 2009. – 415 с., ил.</p>

		изделий использованием нетрадиционного сырья	<p>с</p> <p>2. Бисчокова, Ф.А. Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология хлебопекарного производства» /М.Х. Кодзоков, Ж.М. Кунашева. [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://www.kbgau.ru/.</p> <p>3. Бисчокова, Ф.А. Учебное пособие по дисциплине «Технология хлебопекарного производства»/Ж.М. Кунашева, Л.З. Бориева [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://www.kbgau.ru/.</p> <p>4. . Бисчокова, Ф.А. Технология национальных мучных изделий. [ТЕКСТ] Учебное пособие (Электронные ресурсы КБГАУ) 2019, 163 с.</p> <p>5. Корячкина, С.Я. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий: учебное пособие для вузов/ С.Я. Корячкина, Н.В. Лабутина, Н.А. Березина, Е.В. Хмелева. - М.: ДеЛи плюс,2012. – 496с.</p> <p>6. Пучкова, Л.И. Лабораторный практикум по технологии хлебопекарного производства: учебное пособие /Л.И. Пучкова. – СПб., ГИОРД, 2004. – 264 с.: ил.</p> <p>7. Пащенко, Л.П. Технология хлебобулочных изделий: учебное пособие / Л.П. Пащенко, И.М. Жаркова. - М.: КолосС, 2008. – 340 с.: ил.</p>
12	Б1.В.02	Бизнес-планирование на перерабатывающих предприятиях	<p>1. Бизнес-планирование: учебное пособие / сост. Ю. В. Устинова, Н. Ю. Рубан; Кемеровский государственный университет. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2020. – 73 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684864</p> <p>2. Дубровин, И. А. Бизнес-планирование на предприятии: учебник / И. А. Дубровин. – 3-е изд., стер. – Москва: Дашков и К°, 2019. – 432 с.: ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573394</p> <p>3. Петрученя, И. В. Бизнес-планирование: монография / И. В. Петрученя, А. С. Буйневич. - Красноярск: СФУ, 2021. - 196 с. - ISBN 978-5-7638-4392-7. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/181653</p> <p>4. Пиркин, А. Г. Бизнес-планирование и оценка энергоэффективности инновационных проектов на предприятиях АПК: учебное пособие / А. Г. Пиркин; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Санкт-Петербургский государственный аграрный университет. – Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2018. – 61 с.: табл., граф., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=491721</p> <p>5. Щербакова, Н.А. Оценка бизнеса: учебное пособие / Н.А. Щербакова; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2018. – 100 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575027</p>

13	Б1.В.03	Проектирование технологических процессов пищевых производств	<p>1. Дворецкий, Д. С. Основы проектирования пищевых производств / Д. С. Дворецкий, С. И. Дворецкий. - Тамбов : Издательство ФГБОУ ВПО «ТГТУ», 2013. - 352 с. - http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=277681</p> <p>2. Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты : учебное пособие / А. Я. Олейникова, Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, Т. А. Шевякова. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 296 с. — ISBN 978-5-98879-181-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/69873 (дата обращения: 06.04.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>3. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование кондитерского производства : учебное пособие для студ. вузов обуч. по спец. "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" / А. И. Драгилев, Ф. М. Хамидулин. - СПб: Троицкий мост, 2011. - 360 с. : ил. - 700 экз.. - ISBN 978-5-904406-14-</p> <p>4. Стабровская, О.И. Проектирование хлебопекарных предприятий [Текст] / Учебное пособие для студентов вузов, обуч. по направлению Производство продуктов питания из растительного сырья и «Технология продуктов питания»/ О.И.Стабровская, А.С.Романов, А.С.Марков – СПб: Троицкий мост, 2011.- 224с.:ил.ISBN-978-5-91134-672/</p> <p>5. Олейникова, А.Я., Проектирование кондитерских предприятий [Текст] / А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов // Учебник.-2-е изд., расшир. и доп.- СПб.: ГИОРД,2004.-416 с- ISBN 5-901065-69-7</p> <p>6. Калошин, Ю.А. Основы расчетов оборудования хлебопекарных и макаронных предприятий: Учебное пособие [Текст] / М.Е Чернов, В.М. Хромеенков и др. – М.: Дели принт, 2012.-192с.</p> <p>7. Учебное пособие по дисциплине «Проектирование предприятий отрасли»: учебное пособие для студ. напр. подготовки «Продукты питания из растительного сырья», направленности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» всех форм обучения / Л. З. Бориева. - Нальчик : КБГАУ, 2016. - 89 с. эл. опт. диск (CD-ROM). - (Труды ученых КБГАУ). - (в кор.)</p> <p>8. Проектирование хлебопекарных предприятий. - Казань : Издательство КНИТУ, 2013. - 148 с. - ISBN 978-5-7882-1463-4 http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258729</p> <p>9. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности: Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для студ. вузов, обуч. по напр. "Производство продуктов</p>
----	---------	--	---

			питания из растительного сырья" и "Пищевая инженерия" / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - СПб. : ГИОРД, 2007. - 416 с.: ил. - 2000 экз.. - ISBN 978-5-98879-050-1 (в пер.) : 10. Ковалевский, В.И. Проектирование технологического оборудования и линий : учеб. пособие / В. И. Ковалевский. - Москва: ГИОРД, 2016. - 316 с.: ил. - URL: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71701
14	Б1.В.04	«Современные технологии производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий»	1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства: Учебник. – 9-е изд.; перераб. и доп. / Под общей ред. Л.И. Пучковой. - СПб.: Профессия, 2009 – 416с., ил. 2. Корячкина С.Я., Лабутина Н.В., Березина Н.А., Хмелева Е.В. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий: учебное пособие для вузов – М.: ДеЛи плюс, 2012. – 496 с. 3. Олейникова А.Я. Технология кондитерских изделий: учебник. – СПб.:Изд-во» РАПП», 2010. – 672 с., ил. 4. Медведев Г.М. Технология макаронного производства. - М.: Колос, 1998. -272с. 5.Пашенко, Л.П. Технология хлебобулочных изделий: учебное пособие / Л.П. Пашенко, И.М. Жаркова. - М.: КолосС, 2008. – 340 с.: ил. 6.Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: Учебник – 5-е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Сиб. унив. Изд- во, 2007 – 455 с – (питание). 7.Пучкова Л.И. Лабораторный практикум по технологии хлебопекарного производства. 4-е изд. перер. и доп. – СПб.: ГИОРД, 2004-264с.
15	Б1.В.05	Тара и упаковка для продуктов питания из растительного сырья	1.Мочалова, Е. Н. Проектирование тары и упаковки из гофрированного картона: учебное пособие / Е. Н. Мочалова, М. Ф. Галиханов; Министерство образования и науки России, Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2014. – 156 с.: табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=428039 . – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-1642-3. – Текст: электронный. 2. Технологическое оборудование отрасли: учебное электронное издание : учебное пособие / П. С. Беляев, Д. Л. Полушкин, П. В. Макеев, И. В. Шашков ; Тамбовский государственный технический университет. – Тамбов: Тамбовский государственный технический университет (ТГТУ), 2018. – 82 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=570554 . – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8265-1973-8. – Текст: электронный. 3.Макушин, А. Н. Тара и упаковка для продуктов питания растительного происхождения: методические указания / А. Н. Макушин, Е. Г. Александрова, С. П. Кузьмина. — Самара:

			<p>СамГАУ, 2021. — 39 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/222188— Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>4.Большаков, П. П. Упаковка как элемент брэнда / П. П. Большаков. – Москва : Лаборатория книги, 2010. – 96 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=88737 . – Текст: электронный</p>
16	Б1.В.06	Холодильная технология продуктов питания	<p>1.С.А. Большаков и др. «Холодильная техника и технология». Москва «Академия» 2003г., 305с. Текст</p> <p>2. Воробьева,Н.Н. Холодильная техника и технология. Часть1 / Н. Н. Воробьева. - Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2006. - 164 с. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=141466</p> <p>3. Воробьева,Н.Н. Холодильная техника и технология. Часть2 Н. Н. Воробьева. - Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2006. - 104 с. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=141467.</p> <p>4.Холодильная технология пищевых продуктов : учебник для вузов / А.В. Бараненко, В.Е. Куцакова, Е.И. Борзенко, С.В. Фролов. - Санкт-Петербург : ГИОРД,2008 http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4899</p> <p>5. Воробьева,Н.Н. Теплофизические процессы в холодильной технологии / Н. Н. Воробьева. - Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2007. - 150 с. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=141468.</p> <p>6.Лашутина Н.Г. Холодильные машины и установки : учебник для СПО / Н.Г. Лашутина, Т.А. Верхова, В.П. Суедов. - М.: Колос, 2007. - 440 с. : ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов вузов). - Текст:</p> <p>7.Холодильные машины : учебник для вузов / Под общ. ред. Темофеевского Л.С. - СПб. : Изд. ПОЛИТЕХНИКА, 2006. - 944 с. - 3000 экз.. - ISBN 5-7325-0792-2 (в пер.) : - Текст .:</p>
17	Б1.В.07	Высокотехнологичное оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья	<p>1. Технологическое оборудование кондитерского производства: учебное пособие для студ. вузов обуч. по спец. "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" / А. И. Драгилев, Ф. М. Хамидулин. - СПб : Троицкий мост, 2011. - 360 с.: ил.</p> <p>2. Основы расчета и оборудования хлебопекарных и макаронных предприятий : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по спец. "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" напр. "Производство продуктов питания из растительного сырья" и спец. "Пищевая инженерия малых предприятий" напр. "Пищевая инженерия" / Ю. А. Калошин [и др.] ; ред. Ю. А. Калошин. - М. : ДеЛи принт, 2012. - 192 с.</p> <p>3. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-2257-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/212501 — Режим доступа: для авториз.</p>

			<p>пользователей.</p> <p>4. Носенко, С. М. Оборудование кондитерского производства XXI века : справочное издание. Ч. 1. Шоколад. Какао / С. М. Носенко, С. В. Чувахин. - М. : ДеЛи плюс, 2013. - 264 с. : ил.</p> <p>5. Скиба, В. Ю. Механическое оборудование пищевых производств. Измельчительное и перемешивающее оборудование: учебное пособие / В. Ю. Скиба, Т. Г. Мартынова, Н. В. Вахрушев. — Новосибирск: НГТУ, 2021. — 96 с. — ISBN 978-5-7782-4522-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/216371 — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>6. Технологическое оборудование пищевых производств. Практикум : учебное пособие / А. Н. Поперечный, В. Г. Корнийчук, В. А. Парамонова, С. А. Боровков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2017 — Часть 1 — 2017. — 172 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/170483 — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>7. Медведев, П. В. Тестомесильные машины и тестоприготовительные агрегаты / П. В. Медведев, В. А. Федотов, Е. Я. Челнокова. - Оренбург : ОГУ, 2015. - 156 с. - ISBN 978-5-7410-1236-9 : ~Б. ц. - Текст : непосредственный. http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=439229</p> <p>8. Антипов, С.Т. Машины и аппараты пищевых производств. В 2 кн.Кн.1: Учеб. Для вузов/ С.Т.Антипов, И.Т. Кретов., А.Н. Остриков, О.А. Панфилов. Под ред. акад. РАСХН Панфилова В.А.- М.: Высш.шк.,2011.-703с.</p> <p>9. Антипов, С.Т. Машины и аппараты пищевых производств. В 2 кн.Кн.2: Учеб. Для вузов/ С.Т.Антипов, И.Т. Кретов., А.Н. Остриков, О.А. Панфилов. Под ред. акад. РАСХН Панфилова В.А.- М.: Высш.шк.,2011.-703с.</p> <p>10. Ауэрман, Л.Я.Технология хлебопекарного производства: Учебник .- 9-е изд.; перераб. и доп./Под общей редакцией Л.И.Пучковой.-СПб: Профессия, 2002.-416с., ил.</p> <p>11. Бориева, Л.З. Учебное пособие по изучению дисциплины «Технологическое оборудование отрасли» (раздел: «Технологическое оборудование макаронных и кондитерских фабрик») для студентов направления подготовки 260100.62 Продукты питания из растительного сырья, профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий./ Л.З. Бориева, М.А. Яхтанигов, Х.Б. Карданов.- Нальчик: Типография ФГБОУ КБГАУ, 2014.-89с</p> <p>12. Василевская, С. Практикум по технологическому оборудованию пищевых производств / С. Василевская, В. Полищук. - Оренбург: ОГУ, 2012. - 217 с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259366</p>
18	Б1.В.08	Современные методы оценки свойств сырья,	<p>1. Лебухов В.И.,Окара А.И., Павлюченкова. Физико химические методы исследования: Учебник под ред. А.И.Окара.-СПб.:Издательство «Лань»,2012-480с.</p> <p>2. Мусина, О.Н. Основы научных исследований : учебное пособие / О.Н. Мусина. - М.;</p>

		<p>полуфабрикатов и готовых продуктов</p>	<p>Берлин : Директ-Медиа, 2015. - 150 с. : ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-4475-4614-4 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=278882</p> <p>3.Шевченко В.В., Выговтов А.А., Нилова Л.П. Измерительные методы контроля показателей качества и безопасность продуктов питания. Ч.1: Продукты растительного происхождения.- СПб.:Троицкий мост,2009.-304с.</p> <p>4.Витол И.С., Горбатюк В.И., Гореньков Э.С. и др.;под ред. Нечаева А.П. Введение в технологии продуктов питания –М.: ДеЛи плюс.2013.-720с.</p> <p>5. Корячкина С.Я., Лабутина Н.В., Березина Н.А., Хмелева Е.В. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий: учебное пособие для вузов / С.Я. Корячкина, Н.В. Лабутина, Н.А. Березина, Е.В. Хмелева. – М.: ДеЛи плюс, 2012. – 496 с.</p> <p>6. Личко Н.М., Курдина В.Н., Елисеева Л.Г., Попов Н.А. Технология переработки продукции растениеводства: Учебник под. ред. Н.М. Личко.-М.: Колос, 2000-552с</p> <p>7.Пащенко, Т.В. Санина, Л.И. Столярова и др. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий – М.: Колос С, 2007.– 15с.: ил. – (Учебники и учеб. Пособия для студентов высш.учебн. заведений).</p> <p>8.Пучкова Л.И. Лабораторный практикум по технологии хлебопечения.-:Легкая и пищевая промышленность,2004.232с.</p> <p>9.Скобельская З.Г., Горячева Г.Н. Технология производства сахарных кондитерских изделий: Учеб. - М.: ПрофОбрИздат, 2002.-416с.</p> <p>10. Функциональные продукты питания: учебное пособие / коллектив авторов – М.: КНОРУС, 2012. – 304с. – (для бакалавров)</p> <p>11.Скуратовская О.Д. Контроль качества продукции физико-химическими методами. Сахар и сахарные кондитерские изделия. Практическое руководство: 2-е изд. Перераб. и доп. – М.: ДеЛипринт, 2005. – 124с</p> <p>12.Скуратовская О.Д. Контроль качества продукции физико-химическими методами Ч.2. Мучные кондитерские изделия. М.: ДеЛи принт. 2001.-141с</p>
19	Б1.В.09	<p>Современные технологии консервирования продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>1. Гореньков Э.С., Горенькова А.Н., Кутина О.И., Шленская Т.В. Технология консервирования растительного сырья: Учебник для вузов. – СПб.: ГИОРД, 2014. – 320с.</p> <p>2. Киселева Т.Ф., Помозова В.А., Гореньков Э.С. Технология консервирования: Учебное пособие. – СПб.: Проспект Науки, 2011. – 416с.</p> <p>3. Шогенова И.Б. Технология консервирования плодов и овощей: Методические указания к выполнению лабораторных работ. Электронные ресурсы КБГАУ, 2014г.-65с.</p> <p>4. Аминов М.С., Мурадов М.С., Аминова Э.М. Технологическое оборудование консервных и овощесушильных заводов. – М.: Колос, 1996. – 431с.</p> <p>5. Богатырев С.А. Технология хранения и транспортирования товаров: учебное пособие. – 2-е</p>

			<p>изд.- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2010. – 144с.</p> <p>6. Большаков С.А., Лебедев В.Ф., Локтев А.В., Руцкий А.В. Холодильная техника и технология: Учебник / под ред. А.В. Руцкого. – М.: ИНФРА-М, 2000. – 286с.</p> <p>7. Личко Н.М. Технология переработки продукции растениеводства. – М.: Колос, 2000. – 552с.</p> <p>8. Рогов И.А., Куцакова В.Е., Филиппов В.И., Фролов С.В. Консервирование пищевых продуктов холодом. – Издательство «Колос», 1999. - 167с.</p> <p>9. Флауменбаум Б.Л., Технология консервирования плодов, овощей, мяса и рыбы. Учебник – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: «Колос», 1993. – 320с.</p>
20	Б1.В.10	«Современная технология продуктов детского питания»	<p>1. Бакуменко, О. Е. Технология обогащенных продуктов питания для целевых групп: научные основы и технологи: научное издание / О. Е. Бакуменко. – М. : ДеЛи плюс, 2013. – 287 с.</p> <p>2. Введение в технологии продуктов питания: учебное пособие/ И. С. Витол [и др.]; ред. А. П. Нечаев. – М. : ДеЛи плюс, 2013. – 720 с.</p> <p>3. Витол, И. С. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебник / И. С. Витол, А. В. Коваленок, А. П. Нечаев. – М.:ДеЛи принт, 2013. –352 с.</p> <p>4. Домарецкий, В.А.Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В. А. Домарецкий. – М. : ФОРУМ, 2012. – 400 с.</p> <p>5 Дусаева, Х. Технология продуктов питания для детей / Х. Дусаева - Оренбург : ОГУ, 2013. - 117 с. [Электронный ресурс]. -RL: http://biblioclub.ru</p> <p>6. Голубев В.Н. Справочник работника общественного питания: справочное издание / В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская. – М.: ДеЛи принт, 2003. – 590 с.</p> <p>7. Касьянов Г.И. Технология продуктов детского питания: учебник / Г.И. Касьянов. – М.: Академия, 2003. – 224 с.</p> <p>8.Кабалоева, А.С. Современные аспекты производства продуктов детского питания: [Электронный ресурс] Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Современные аспекты производства продуктов детского питания» для студентов направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / составитель А.С. Кабалоева. - Нальчик : КБГАУ, 2015г. - эл. опт. диск (CD-ROM).</p> <p>9. Кузнецов В. В. Справочник технолога молочного производства . Т.6. Технология детских молочных продуктов: справочное издание / В. В. Кузнецов, Н. Н. Липатов. - СПб : Гиорд, 2005. - 512 с</p> <p>10. Могильный, М.П. Справочник работника общественного питания: справочное издание /М.П. Могильный, Т.В. Шленская, А.М. Могильный – М.: ДеЛи плюс, 2011.– 656 с.</p> <p>11. Могильный М.П., Тутельян В.А., Холодова Е.Н. Сборник рецептур блюд и кулинарных</p>

			<p>изделий для питания школьников.- М.:ДеЛи принт, 2005. –622 с.</p> <p>11. Попова Н.В. Технология продуктов детского питания: учебное пособие / Н.В. Попова, А.Ю. Просеков, Л.Т. Серпунина. – М.: ДеЛи, 2009. – 472 с.</p> <p>12. Рязанова, Л. М. Товароведение продуктов детского питания: учебное пособие для вузов / Л. М. Рязанова, М. А. Николаева. - М : ОМЕГА-Л, 2003. - 144 с.</p> <p>13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи, 2011. – 544 с.</p> <p>14.Тихомирова, Н.А. Технология продуктов детского питания. Технологическая тетрадь: учебное пособие / Н.А. Тихомирова. – М.: ДеЛи, 2012. – 232 с.</p> <p>15.Тихомирова, Н. А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе: учебное пособие для студ. вузов / Н. А. Тихомирова. - СПб : Троицкий мост, 2010. - 448 с.</p> <p>16.Тутельян, В.А. Химический состав и калорийность российских продуктов питания /В.А. Тутельян. – М.: ДеЛи плюс, 2012.– 288</p>
21	Б1.В.ДВ.01.01	Функциональные пищевые ингредиенты и добавки	<p>1.Ауэрман, Л.Я. Технология хлебопекарного производства: Учебник. – 9-е изд.; перераб. и доп. / Под общей ред. Л.И. Пучковой. - СПб.: Профессия, 2009. – 416с., ил.</p> <p>2.Нечаев, А.П. Пищевая химия: Учебник. – 3-е изд. испр./А.П. Нечаев, С.Е. Траубенберг, А.А. Кочеткова и др. - СПб.: ГИОРД, 2004. – 640с.</p> <p>3.Пашенко, Л.П., Технология хлебопекарного производства: Учебник для вузов. - /Л.П. Пашенко, И.М. Жаркова -СПб.: Издательство «Лань», 2014 – 672с.: ил.</p> <p>4.Сарафанова, Л.А. Применение пищевых добавок. Технические рекомендации. 5-е изд., - СПб: ГИОРД, 2003. – 160с.</p> <p>5. Болотов, В.М. Пищевые красители: Классификация, свойства, анализ, применение. - СПб. ГИОРД, 2008. – 240с.</p> <p>6. Буддаков, А.С. Пищевые добавки. Справочник. 2-е изд. перерб. и доп. – М.: ДеЛи принт, 2003. – 436с.</p> <p>7. Витол, И.С. Введение в технологию продуктов питания: Учебное пособие для студентов вузов / В.И. Горбатюк, Э.С. Горенков и др. под ред. Нечаева А.П. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 720с.</p> <p>8. Кульнева, Н.Г. Введение в технологию продуктов питания: Лабораторный практикум./ Н.Г. Кульнева, В.А. Голыбин, Ю.И. Последова, В.А. Федорчук – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 120с.: ил.</p> <p>9. Закревский, В.В. Безопасность пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище. Практическое руководство по санитарно-эпидемиологическому надзору. /В.В. Закревский. - СПб.: ГИОРД, 2004. – 280с.</p>

22	Б1.В.ДВ.01.02	Технология сушки продуктов питания из растительного сырья	<p>1.Бузетти К.Д., Кавецкий Г.Д., Технология сушки. [ТЕКСТ] М.Колос 2012</p> <p>2.Васильев В.Н.,Куцакова В.Е., Технология сушки (основы тепло и массообмена) [ТЕКСТ] ГИОРД 2013</p> <p>3.Атаназевич, В.И. Сушка пищевых продуктов /В.И. Атаназевич. - [ТЕКСТ] М.: ДеЛи, 2000. -295 с.</p> <p>3.Гинзбург А.С. Основы теории и техники сушки пищевых продуктов.- [Электронный ресурс] М.: Пищевая промышленность, 1976.</p> <p>4.Кац З.А. Производство сушеных овощей картофеля и фрз^тов.- М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984.</p> <p>5.Воскобойников, В.А., Гуляев В.Н., Кац З.А. Сушеные овощи и фрукты.- М.: Пищевая промышленность, 1980.</p>
23	Б1.В.ДВ.02.01	Сенсорный анализ продуктов питания из растительного сырья	<p>1. Родина, Т. Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров [Текст] : учеб. для вузов / Т. Г. Родина. - М. : Академия, 2004 - 208 с. - (Высшее профессиональное образование. Пищевое производство). - Библиогр.: с. 202-204. - ISBN 5-7695-1380-2.</p> <p>2. Вартамян, И. В. Физиология сенсорных систем [Текст] : руководство / И. В. Вартамян. - СПб. : Лань, 1999 - 221 с. : ил. - Библиогр.: с. 217 - ISBN 5-8114-0158-2</p> <p>3. Кантере В.М., Матисон В.А., Фоменко М.А. Сенсорный анализ продуктов питания. – М.:РАСХН, 2003</p> <p>4. Выговтов А.А Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания. Учебное пособие для ВУЗов-М.: Гиорд, -2010</p>
24	Б1.В.ДВ.02.02	Формирование цвета, вкуса и аромата продуктов питания из растительного сырья	<p>1. Бурова Т.Е. Химия вкуса, цвета и аромата: Учеб.- пособие / под ред. Ишевского. СПб.: НИУ ИТМО: ИХиБТ. 2014. -28 с.</p> <p>2. Бессмертная И.А. Технология продуктов питания из растительного сырья Ч.1- Калининград: ФГОУ ВПО "КГТУ", 2008.-119 с.</p> <p>3. Майоров В.А. Запахи: их восприятие , воздействие, устранение: учеб. пособие.- Москва. 2006.-206 с. / В.А. Майоров учеб. пособие.- Москва. 2006.-206 с</p> <p>4. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учеб. - Москва, 2004. - 206с. / Т.Г. Родина . - Москва, 2004. - 206с.</p>
25	Б1.В.ДВ.03.01	Ресурсосберегающие технологии продуктов питания из растительного сырья	<p>1.Витол И.С., Введение в технологии продуктов питания. Учебное пособие / И.С. Витол, В.И. Горбатюк, Э.С. Гореньков и др.; под ред. А.П. Нечаева – М.: ДеЛи плюс. 2013. – 720 с.</p> <p>2.Пашенко Л.П., Технология хлебопекарного производства: Учебник. / Л.П. Пашенко, И.М. Жаркова – СПб.: Издательство «Лань», 2014. – 672с.</p> <p>3.Олейникова А.Я. Технология кондитерских изделий: учебник / А.Я. Олейникова - СПб.: Изд-во «РАПП», 2010. – 672с., ил.</p> <p>4.Гореньков Э.С., Технология консервирования растительного сырья: учебник для вузов / Э.С. Гореньков, А.Н. Горенькова, О.И. Кутина - СПб.: ГИОРД, 2014. – 320с.</p>

			<p>5.Арет В.А., Физико-механические свойства сырья и готовой продукции: Учебное пособие / В.А. Арест, Б.Л. Николаев, Л.К. Николаев – СПб.: ГИОРД, 2009. – 448с.:ил.</p> <p>6.Корячкина С.Я., Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий: Учебное пособие / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. – СПб.: ГИОРД, 2013.-528с.</p> <p>7.Неверова О.А., Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: Учебник / О.А. Неверова, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. – Новосибирск: Сиб унив. Изд-во, 2007. – 415с.</p> <p>8.Оттавей П.Б., Обогащение пищевых продуктов и биологически активные добавки: технология, безопасность и нормативная база / П.Б. Оттавей – перев. с англ. – СПб.: Профессия, 2010. – 312с.</p> <p>9.Позняковский В.М., Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: Учебник / В.М. Позняковский. – 5-е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Сиб. Унив. Изд-во, 2007. – 455с. – (Питание)</p>
26	Б1.В.ДВ.03.02	«Рациональное использование вторичных ресурсов в технологиях продуктов питания из растительного сырья	<p>1.Витол И.С., Введение в технологии продуктов питания. Учебное пособие / И.С. Витол, В.И. Горбатюк, Э.С. Гореньков и др.; под ред. А.П. Нечаева – М.: ДеЛи плюс. 2013. – 720 с.</p> <p>2.Пашенко Л.П., Технология хлебопекарного производства: Учебник. / Л.П. Пашенко, И.М. Жаркова – СПб.: Издательство «Лань», 2014. – 672с.</p> <p>3.Сушкова В.И., Безотходная конверсия растительного сырья в биологически активные вещества. Производственно-практическое издание / В.И. Сушкова, Г.И. Воробьева – М.: ДеЛи принт, 2008. -216 с</p> <p>4.Олейникова А.Я. Технология кондитерских изделий: учебник / А.Я. Олейникова - СПб.: Изд-во «РАПП», 2010. – 672с., ил.</p> <p>5.Гореньков Э.С., Технология консервирования растительного сырья: учебник для вузов / Э.С. Гореньков, А.Н. Горенькова, О.И. Кутина - СПб.: ГИОРД, 2014. – 320с.</p> <p>6.Арет В.А., Физико-механические свойства сырья и готовой продукции: Учебное пособие / В.А. Арест, Б.Л. Николаев, Л.К. Николаев – СПб.: ГИОРД, 2009. – 448с.:ил.</p> <p>7.Корячкина С.Я., Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий: Учебное пособие / С.Я. Корячкина, Т.В.Матвеева. – СПб.: ГИОРД, 2013.-528с.</p> <p>8.Неверова О.А., Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: Учебник / О.А. Неверова, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. – Новосибирск: Сиб унив. Изд-во, 2007. – 415с.</p> <p>9.Оттавей П.Б., Обогащение пищевых продуктов и биологически активные добавки: технология, безопасность и нормативная база / П.Б. Оттавей – перев. с англ. – СПб.: Профессия, 2010. – 312с.</p>

			<p>10.Позняковский В.М., Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: Учебник / В.М. Позняковский. – 5-е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Сиб. Унив. Изд-во, 2007. – 455с. – (Питание)</p> <p>11.Роева Н.Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: Учебное пособие. / Н.Н. Роева – Троицкий мост, 2010. – 256с.</p> <p>12.Черных В.Я., Специальное материаловедение: Учебное пособие / В.Я. Черных, А.А. Шевцов, Т.В. Алексеева, О.А. Бондаренко О.А. и др. – ГИОРД, 2007. – 264с.: ил.</p>
27	Б2.О.01(П)	Производственная практика, технологическая	<p>1.Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства: Учебник. – 9-е изд. ; перераб. и доп. / Под общей ред. Л.И. Пучковой. - СПб.: Профессия, 2009 – 416с., ил.</p> <p>2.Драгилев А.И., Маршалкин Г.А. Основы кондитерского производства. Учебник – М.: ДеЛи Принт, 2007, - 532 с.</p> <p>3.Олейникова А.Я. Технология кондитерских изделий: учебник / А.Я. Олейникова, Л.М. Аксенова, Г.О. Магомедов. – СПб.: Изд-во «РАПП», 2010 – 672 с., ил.</p> <p>4.Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб.– М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2001. – 304 с.</p> <p>5.Драгилев А.И. Технологическое оборудование кондитерского производства: Учебное пособие / А.И. Драгилев, Ф.М. Хамидулин. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 360 с.; илл.</p> <p>6.Исупов В.П. Пищевые добавки и пряности. История, состав и применение.- СПб: ГИОРД, 2000.- 176 с.</p> <p>7.Корячкина С.Я., Лабутина Н.В., Березина Н.А., Хмелева Е.В. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий: учебное пособие для вузов / С.Я. Корячкина, Н.В. Лабутина, Н.А. Березина, Е.В. Хмелева. – М.: ДеЛи плюс, 2012. – 496 с.</p> <p>8.Магомедов Г.О., Олейникова А.Я., Шевякова Т.А. Технология мучных кондитерских изделий: учебное пособие – М.: ДеЛи принт, 2009.- 296 с</p> <p>9.Медведев Г.М. Технология макаронного производства.- М.: Колос, 1999.-272с.</p> <p>8.Олейникова А.Я. Технология кондитерских изделий: учебник. – СПб.:Изд-во» РАПП», 2010. – 672 с., ил.</p> <p>10.Пашенко, Т.В. Санина, Л.И. Столярова и др. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий – М.: КолосС, 2007. – 215с.: ил. – (Учебники и учеб. Пособия для студентов высш.учебн. заведений).</p> <p>11. Пучкова Л.И. Лабораторный практикум по технологии хлебопекарного производства. 4-е изд. перер. и доп. – СПб.: ГИОРД, 2004-264с.</p> <p>12. Драгилев А.И., Осташенкова Н.В., Войко Л.И. Шоколад, пралине. – М.: ДеЛи принт , 2007-663 с.</p> <p>13. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Производство мармеладно-пастильных изделий – М.: ДеЛи принт, 2012. – 246с (производственно-практическое издание)</p>

			<p>14. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Производство халвы – М.:ДеЛи плюс, 2013. – 160 с (производственно-практическое издание)</p> <p>15. Могильный М.П., Шрамков Е.В. Новые сырьевые компоненты для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. / Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2006 – 231с (производственно- практическое издание</p> <p>16. Носенко С.М., Чувахин С.В. Оборудование кондитерского производства 21 века. Часть 1. Шоколад. Какао. – М.: ДеЛи плюс, справочник 2013. – 264 с.</p> <p>17. Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий – СПб: ГИОРД, 2003. – 240с.</p> <p>18. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства / Составитель Могильный М.П. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 560 с.</p> <p>19. Скуратовская О.Д. Контроль качества продукции физико-химическими методами.3.Сахар и сахарные кондитерские изделия. Практическое руководство: 2-е изд. Перераб. и доп. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 124с</p>
28	Б2.О.02(Пд)	Преддипломная, в т.ч. научно - исследовательская	<p>1.Романюк, Т. И. Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения (теория и практика): учебное пособие / Т. И. Романюк, А. Е. Чусова, И. В. Новикова. — Воронеж: ВГУИТ, 2014. — 160 с. — ISBN 978-5-00032-075-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/71662— Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>2.Методология научного исследования: учебник / Н. А. Слесаренко, Е. Н. Борхунова, С. М. Борунова [и др.]; под редакцией Н. А. Слесаренко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 268 с. — ISBN 978-5-8114-2183-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/103146 — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>3.Решетник, Е. И. Методология проектирования продуктов питания с требуемым комплексом показателей пищевой ценности: монография / Е. И. Решетник. — Благовещенск: ДальГАУ, 2016. — 197 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/137716— Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>4. Просеков, А. Ю. Современные методы исследования сырья и биотехнологической продукции: учебное пособие / А. Ю. Просеков, О. О. Бабич, С. А. Сухих. — Кемерово: КемГУ, 2012. — 115 с. — ISBN 978-5-89289-724-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4679— Режим доступа: для авториз. пользователей</p>
29	Б2.В.01(Н)	Производственная практика, научно-	<p>1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства.[Текст]: учебник / Под общей</p>

		<p>производственная</p>	<p>редакцией Л.И.Пучковой. - СПб: Профессия, 2009. - 415 с., ил. 2. Корячкина С.Я. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий [Текст]: учебное пособие для вузов/ С.Я. Корячкина, Н.В. Лабутина, Н.А. Березина, Е.В. Хмелева. - - М.: ДеЛи плюс,2012. - 496с. 3. Пучкова Л.И. Лабораторный практикум по технологии хлебопекарного производства.[Текст]: учебное пособие / - СПб., ГИОРД, 2004. - 264 с.: ил. 4. Медведев, Г. М. Технология макаронного производства : учебник / Г. М. Медведев. - М.: КОЛОС, 2000. - 272 с. Текст : 5. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий: учебное пособие для вузов / Под ред. Л.П. Пашенко. - М. : КолосС, 2007. - 215 с. : Текст 6.Пашенко, Л. П. Технологические расчеты при проектировании макаронных фабрик: учебное пособие / Л.П. Пашенко, Н.М. Дерканосова. - Воронеж : ВГТА, 1997. - 58 с.: Текст. 7.Хромееенко, В. М. Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик: учебное пособие для вузов / В. М. Хромееенко. - СПб. : ГИОРД, 2004. - 496 с. - Текст</p>
30	Б2.В.02(П)	<p>Организационно - управленческая</p>	<p>1. Индустриальные технологические комплексы продуктов питания: учебник / С. Т. Антипов, С. А. Бредихин, В. Ю. Овсянников, В. А. Панфилов ; под редакцией В. А. Панфилова. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 440 с. - ISBN 978-5-8114-4201-0. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/131008 . -Режим доступа: для авториз. пользователей 2. Развитие инженерии техники пищевых технологий: учебник / С.Т. Антипов, А.В. Журавлев, В.А. Панфилов, С.В. Шахов; под ред. академика РАН В.А.Панфилова. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 448 с. - Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/121492 3. Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий): учебное пособие / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2017. - 316 с. - ISBN 978-5-8114-1774-2. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/93006. - Режим доступа: для авториз. пользователей. 4. Рензязева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие / Т. В. Рензязева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. - 5-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 156с. - ISBN 978-5-48114-4069-6. - Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL:https://e.lanbook.com/book/130577. - Режим доступа: для авториз. пользователей. 5. Романов, А.С. Дефекты хлебобулочных изделий [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.С. Романов, Т.Г. Кичаева, А.С. Марков. - Электрон. дан. - Кемерово: КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2012. - 52 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=4680 - Загл. с экрана 6. Драгилев, А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и</p>

			кондитер-ское. [Электронный ресурс] / А.И. Драгилев, В.М. Хромеенков, М.Е. Чернов. - Электрон. дан. - СПб.: Лань, 2016. - 432 с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/76267
31	ФТД.01	Оформление и защита интеллектуальной собственности	<p>1 Носенко, В. А. Защита интеллектуальной собственности: учебное пособие технических вузов, обучающихся по направлению «Конструкторско-технологическое обеспечение машиностроительных производств» / В. А. Носенко, А. В. Степанова. - Старый Оскол: ТНТ, 2016. - 192 с.</p> <p>2. Судариков, С. А. Право интеллектуальной собственности: электронный учебник / С. А. Судариков. - М. : КНОРУС, 2011. - эл. опт. диск (CD-ROM). - ISBN 978-5-406-00080-9</p> <p>3. Защита интеллектуальной собственности . - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 256 с. - (Учебные издания для бакалавров). http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426463</p> <p>4 . Право интеллектуальной собственности . - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Юнити-Дана, 2015. - 271 с. - ISBN 978-5-238-02649-7 http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426636</p>
32.	ФТД.02	Технология макаронных изделий быстрого приготовления	<p>1.Чернов М. Е. Производство макаронных изделий быстрого приготовления : учебное пособие для студ. вузов / М. Е. Чернов. - М. : ДеЛи плюс, 2013. - эл. опт. диск (DVD-ROM). - [ТЕКСТ] - М.:</p> <p>2. Медведев, Г. М. Технология макаронного производства : учебник / Г. М. Медведев. - М. : КОЛОС, 2000. - 272 с. Текст :</p> <p>3. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий: учебное пособие для вузов / Под ред. Л.П. Пашенко. - М. : КолосС, 2007. - 215 с. : Текст</p> <p>Дополнительная литература</p> <p>4.Хромеенко, В. М. Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик : учебное пособие для вузов / В. М. Хромеенко. - СПб. : ГИОРД, 2004. - 496 с. - Текст</p> <p>5. Введение в технологии продуктов питания : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по напр. "Продукты питания из растительного сырья", "ТПООП" / И. С. Витол [и др.] ; ред. А. П. Нечаев. - М. : ДеЛи плюс, 2013. - 720 с. - Текст :</p>