

Учебно-методическое обеспечение ОПОП ВО  
 Направление подготовки **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»**  
 Направленность (профиль) программы **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**  
 (ФГОС ВО утвержден приказом Минобрнауки России 17 августа 2020г, №1041)

№ п/	Наименование дисциплины		Наименование учебно-методических материалов
1	2	3	
<b>Блок 1 «Дисциплины (модули)»</b>			
1.	Б1.О.01	История	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Всеобщая история : учебник : / авт.-сост. И.В. Крючков, С.А. Польская, А.А. Кудрявцев, И.А. Краснова и др. – Ставрополь : Северо-Кавказский Федеральный университет (СКФУ), 2019. – 420 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=596418">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=596418</a> . – Текст : электронный.</li> <li>2. Всеобщая история: эпоха Средневековья и раннего Нового времени : / А.П. Батурич, С.А. Васютин, Е.Н. Денискевич и др. ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2019. – 221 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=574278">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=574278</a> . – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8353-2404-0. – Текст : электронный.</li> <li>3. Кузнецов, И.Н. История : учебник / И.Н. Кузнецов. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва : Дашков и К°, 2019. – 576 с. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: . – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-03424-4. – Текст : электронный</li> <li>4. Галиуллина, С. Д. История России [Текст]: / С. Д. Галиуллина, Ш. М. Мухамедина, А. Г. Хасанова, О. Н. Будеева. - 2-е изд., дополн. - Уфа : Уфимский государственный университет экономики и сервиса, 2015. - 250 с.</li> <li>5. Деревянко, А. П. История России : электронный учебник / А. П. Деревянко, Н. А. Шабельникова. - М : Кнорус, 2010. - эл. опт. диск (CD-ROM).</li> <li>6. История России с древнейших времен до наших дней : учебник для вузов [Текст]: / А. Н. Сахаров, А.Н. Боханов, В. А. Шестаков ; ред. А. Н. Сахаров. - М. : "Проспект", 2011. - 768 с.</li> <li>7. История России : учебник для вузов. / под ред. Г. Б. Поляка. - 3-е изд. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2011. - эл. опт. диск (CD-ROM).</li> <li>8. История России с древнейших времен до наших дней : учебник для студ. неисторич. спец. [Текст]: / В. А. Верременко [и др.] ; ред. Н. Д. Козлов. - М. : Проспект, 2010. - 704 с</li> <li>9. История России с древнейших времен до наших дней : учебник для вузов [Текст]: / А. С. Орлов [и др.]. - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : "Проспект", 2013. - 528 с.</li> </ol>

			<p>10. Учебно-методическое пособие к практическим занятиям по дисциплине "История России" : учебно-метод. документ для студ. не экон. напр. подг., всех форм обучения / сост.: А. М. Зумакулов, А. А. Лоов. - Нальчик : КБГАУ, 2016. - 297 с. эл. опт. диск (CD-ROM). <a href="http://biblioclub.ru">http://biblioclub.ru</a></p>
2.	Б1.О.02	Философия	<p>1. Крюков, В.В. Философия: учебник / В.В. Крюков. – 3-е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2014. – 212 с. – (Учебники НГТУ). – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=436247">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=436247</a> . – ISBN 978-5-7782-2327-1. – Текст: электронный.</p> <p>2. Балашов, Л.Е. Философия : учебник : / Л.Е. Балашов. – 4-е изд., испр. и доп. – Москва: Дашков и К°, 2018. – 612 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=573117">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=573117</a> . – Библиогр.: с. 594-597. – ISBN 978-5-394-01742-1. – Текст: электронный.</p> <p>3. <a href="#">Сpirкин, А. Г.</a> Философия : учебник для вузов / А. Г. Спиркин. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2010. - 828 с</p> <p>4. <a href="#">Губин, В. Д.</a> Философия : учебник для вузов / В. Д. Губин. - М.: "Проспект", 2010. - 336 с.</p> <p>5. Антюшин, С.С. Философия: учебник: / С.С. Антюшин, Л.Г. Горностаева; Российский государственный университет правосудия. – Москва: Российский государственный университет правосудия (РГУП), 2016. – 515 с.: схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=560803">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=560803</a> . – Библиогр.: с. 432-433. – ISBN 978-5-93916-500-6. – Текст: электронный.</p> <p>6. <a href="#">Бучило, Н. Ф.</a> История и философия науки : учебное пособие для вузов / Н. Ф. Бучило, И. А. Исаев. - М.: "Проспект", 2010. - 432 с. - (Министерство образования и науки РФ. Московская Государственная Юридическая Академия</p> <p>7. Золкин, А.Л. Философия: учебник: / А.Л. Золкин. – Москва: Юнити, 2012. – 607 с. – (Cogito ergo sum). – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=119032">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=119032</a> . – ISBN 5-238-00848-1. – Текст: электронный.</p> <p>8. <a href="#">Зайчик, Ц. Р.</a> 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.</p> <p>9. <a href="#">Кармин, А. С.</a> Философия : учебник для вузов / А. С. Кармин, Г. Г. Бернацкий. - 2-е изд. - М.: ПИТЕР, 2010. - 560 с.: ил. - (Учебник для вузов)</p> <p>10. <a href="#">Кириленко, Г. Г.</a> Философия : учебное пособие для студ. вузов / Г.Г. Кириленко, Е.В. Шевцов. - М.: Филол. общ."СЛОВО"; [Б. м.]: ООО Изд-во ЭКСМО, 2003. - 672 с. - (Высшее образование). - Алф. указ.: с. 664.</p> <p>11. <a href="#">Канке, В. А.</a> Философия: Исторический и систематический курс : учебник / В. А. Канке. - 2-е изд., перер. и доп. - М.: Логос, 1999. - 352 с.: ил. - (Учеб. для вузов).</p>

			12. Кучукова Ж.М. «Философия» [Электронный ресурс]. Методические указания к практическим занятиям и самостоятельной работе для студентов всех направлений подготовки и форм обучения. Нальчик: КБГАУ, 2016. – 104 с. - эл. опт. диск (CD-ROM).
3.	Б1.О.03	Иностранный язык	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Бонк, Н.А. Учебник английского языка [Текст] : учебник для студ. вузов. В 2 ч. Ч. 1 / Н.А. Бонк, Н. А. Лукьянова, Л. Г. Памухина. - М. : Деконт+ ГИС, 2014. - 511 с.</li> <li>2. Качалова, К.Н., Израилевич Е.Е. Практическая грамматика английского языка. - М.: ЮНВЕС, 1998. - 717 с.</li> <li>3. Щербакова, Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания [Текст] : учебник для студ. Вузов / Н.И.Щербакова. - 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2009. - 320 с.</li> </ol> <p><b>Дополнительная литература:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Методические указания по выполнению контрольных работ по английскому языку для совершенствования навыков чтения, письма и перевода [Текст]: методические указания для внутривузовского пользования для бакалавров очной и заочной форм обучения / сост. Д.Д.Хучинаева – Нальчик: ФГБОУ ВПО КБГАУ им.В.М.Кокова, 2012. – 44 с.</li> <li>5. Методические указания по английскому языку для совершенствования навыков аудирования [Текст]: методические указания для внутривузовского пользования для бакалавров очной и заочной форм обучения / сост. Д.Д.Хучинаева – Нальчик: ФГБОУ ВПО КБГАУ им.В.М.Кокова, 2013. – 28с.</li> <li>6. Арбекова, Т. И. Я хочу и буду знать английский язык [Текст] : учебник / ред. Т. И. Арбекова. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : "Телер", 1993. - 502 с.</li> <li>7. Нехай, О. А. Самоучитель английского языка: интенсивный курс [Текст] : учебное пособие / О. А. Нехай, С. М. Володько, В. В. Лопатько. - Минск : Высш. шк., 1995. - 365 с.</li> <li>8. Петрова, А. В. Самоучитель английского языка [Текст] : учебное пособие для студ. неязыковых вузов / А. В. Петрова. - 7-е изд., испр. - М. : Высш. шк., 1990. - 416 с.</li> <li>9. Эккерсли, К. Е. Английский для всех [Текст] : учебник. Кн.1 / К. Е. Эккерсли. - Ставрополь : Ставропольское книжное издательство, 1991. - 248 с.</li> <li>10. Нехай, О. А. Самоучитель английского языка [Текст] : учебное пособие / О. А. Нехай. - Минск : Вышэйшая школа, 1995. - 365 с.</li> <li>11. Федотова, И. Г. Ускоренный курс английского языка [Текст] : учеб. пособие для неяз. спец. вузов / И. Г. Федотова. - М. : Высш. шк., 1989. - 288 с.</li> <li>12. Соэрс, Л. и Дж. Учебник для начинающих изучать английский язык [Текст] / Л. и Дж. Соэрс = Headway: Elementary Student's Book / Liz and John Soars : учеб. пособие для студ. вузов. - 4-е изд. - Оксфорд : Изд-во ун-та, 2014. - 160 эл. опт. диск (DVD-ROM) : ил. - на англ. яз. - (в пер.).</li> <li>13. Русско-английский словарь-разговорник [Текст] : справочное издание / сост. М. И. Дубровин. - М. : Экран, 1993. - 317 с.</li> </ol>

			<p>14. Англо-русский словарь [Текст] : справочное издание. - М : Фабула, 1996. - 563 с.</p> <p>15. Ахманова, О. С. Русско-английский словарь [Текст] : справочное издание / О. С. Ахманова ; ред. Е. А. М. Уилсон. - 6-е изд., стереотип. - М. : Рус.яз., 1997. - 298 с.</p> <p>16. Оксфордский русско-английский словарь [Текст] : 70000 слов / сост. Маркус Уилер. - М. : Баркалая и К, 1994. - 913 с.</p> <p>17. Англо - русский и русско - английский словарь [Текст] : справочное издание / ред. О. С. Ахманова ; ред. Е. А. М. Уилсон. - Бишкек : [б. и.], 1995. - 665 с.</p> <p>18. Англо-русский словарь В.К. Мюллера [Текст] : справочное издание / сост. В. К. Мюллер. - М. : РИПОЛ КЛАССИК, 2010. - 736 с.</p>
4.	Б1.О.04	Физическая культура и спорт	<p>1. Барчуков, И. С. Физическая культура: методики практического обучения : учебник для студ. вузов / И. С. Барчуков. - М.: КНОРУС, 2014. - 304 с. - (Бакалавриат). - ISBN М. (в пер.): 448.50 КНОРУС. - Текст: непосредственный.</p> <p>2. Холодов, Ж. К. Теория и методика физического воспитания и спорта: учебное пособие для ВУЗОВ / Ж. К. Холодов, В. С. Кузнецов. - 6-е изд., стер. - М.: Изд. центр Академия, 2008. - 479 с.: табл., рис. - (Высшее профессиональное образование). - Библиогр.: с.472. - ISBN 978-5-7695-4866-6 (в пер.) - Текст: непосредственный</p> <p>3. Федеральный закон "О физической культуре и спорте в Российской Федерации". - М.: Ось-89, 2008. - 48 с. - (Федеральный закон). - ISBN 978-5-98534-841-5 (в пер.). - Текст: непосредственный.</p> <p>4. Голощапов, Б. Р. История физической культуры и спорта : учебное пособие для студ. вузов / Б. Р. Голощапов. - 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2005. - 312 с. - (Высшее профессиональное образование). - Библиогр.: с.308-310. - ISBN 5-7695-2396-4 (в пер.). - Текст: непосредственный.</p> <p>5. Физическая культура студента: уч. для студ. вузов / М. Я. Виленский [и др.]. - М.: Гардарики, 2004. - 448 с.: рис., табл. - ISBN 5-8297-0010-7 (в пер.) - Текст: непосредственный.</p> <p>6. Железняк, Ю. Д. Теория и методика обучения предмету "Физическая культура": учебное пособие для студентов ВУЗОВ / Ю. Д. Железняк, В. М. Минбулатов. - 3-е изд., стер. - М.: Изд. центр Академия, 2008. - 269 с.: табл., рис. - (Высшее профессиональное образование). - Библиогр.: с.265. - ISBN 978-5-7695-4787-4 (в пер.) - Текст: непосредственный.</p> <p>7. Ю.В. Гребенникова Физическая культура: учебное пособие: в 2 частях: [16+] / сост. Ю.В. Гребенникова, Н.А. Ковыляева, Е.В. Сантьева, Н.С. Рыжова и др. - Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2019. - Ч. 2. - 91 с: ил., табл. - Режим доступа: по подписке. - URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=572859">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=572859</a> - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-8353-2449-1. - 978-5-8353-2450-7 (Ч. 1). - Текст: электронный</p> <p>8. Мусакаев В.М., Яхутлова Э.Б. Учебное пособие по дисциплине «Физическая культура и спорт» для студентов всех направлений подготовки программы бакалавриат- Нальчик, Кабардино-</p>

			Балкарский ГАУ, 2019г.
5.	Б1.О.05	Практика деловой	<p>1. <u>Гойхман, О. Я.</u> Речевая коммуникация: учебник для студ. вузов, обуч. по спец. сервиса / О. Я. Гойхман, Т. М. Надеина. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 272 с.</p> <p>2. Культура русской речи: учебник для студ. вузов / ред.: Л. К. Граудина, Е. Н. Ширяев. - М.: Норма: ИНФРА-М, 2015. - 560 с.</p> <p>3. <u>Штукарева, Е. Б.</u> Культура речи и деловое общение / Е. Б. Штукарева. - Москва : Перо, 2015. - 315 с.</p> <p>4. <u>Фатеева, И. М.</u> Культура речи и деловое общение / И. М. Фатеева. - Москва : МИРБИС  Директ-Медиа, 2016. - 269 с.</p> <p>5. <u>Самыгин, С. И.</u> Деловое общение: учебное пособие для бак-ров, обуч. по спец. напр. "Менеджмент"/С. И. Самыгин, А. М. Руденко.- 4-е изд., стер. - М.: КНОРУС, 2013. – 440 с.</p> <p>6. <u>Будильцева, М. Б.</u> Основы русской речевой культуры. Учебное пособие для изучающих русский язык как иностранный / М. Б. Будильцева, И. Ю. Варламова, Н. С. Новикова, И. А. Пугачёв. - Москва : Российский университет дружбы народов, 2013. - 306 с.</p> <p>7. <u>Введенская, Л. А.</u> Русский язык и культура речи : учебное пособие для вузов, для бакалавров и магистрантов / Л. А. Введенская, Л. Г. Павлова, Е. Ю. Кашаева. - 31-е изд. - Ростов н/Д : Феникс, 2013. - 539 с.</p>
6	Б1.О.06	Введение в информационные технологии	<p>1. Калугян, К.Х. Информатика. Информационные технологии и системы : учебное пособие : [16+] / К.Х. Калугян ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Ростовский государственный экономический университет (РИНХ). – Ростов-на-Дону : Издательско-полиграфический комплекс РГЭУ (РИНХ), 2018. – 80 с. : схем., табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=567017">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=567017</a> (дата обращения: 17.02.2020). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7972-2466-2. – Текст : электронный.</p> <p>2. Информационные технологии в профессиональном образовании: сборник материалов IV Международной заочной научно-практической конференции 13–14 декабря 2018 года / под общ. ред. Г.П. Раджабалиева ; Дагестанский государственный педагогический университет, Факультет технологии и профессионально-педагогического образования. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2018. – 298 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL:<a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=497537">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=497537</a> (дата обращения: 17.02.2020). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4475-9843-3. – DOI 10.23681/497537. – Текст : электронный.</p> <p>3. Информатика: <b>учебно-методический документ к практическим занятиям</b> [Текст] /сост. Р. М. Бисочков. - Нальчик: КБГАУ, 2018. - 178 с. – электронный доступ.</p> <p>4. Практикум по информатике: учебное пособие / Н. М. Андреева, Н. Н. Васильюк, Н. И. Пак, Е. К. Хеннер. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2019. - 248 с. –ISBN 978-5-8114-2961-5</p> <p>5. С#. Основы программирования : учебное пособие / Н. А.Тюкачев, В. Г. Хлебостроев. - 3-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2018. - 272 с. – ISBN 978-5-8114-2567-9 :</p> <p>6. С#. Алгоритмы и структуры данных : учебное пособие / Н. А. Тюкачев, В. Г. Хлебостроев. -</p>

			<p>3-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2018. - 232 с. – ISBN 978-5-8114-2566-2</p> <p>7. : Компьютерные технологии в агроинженерии : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по напр. подготовки «Агроинженерия» / сост. М. М. Ахматов. - Нальчик : КБГАУ, 2018. - 173 с. эл. опт. диск (CD-ROM). - (в кор.).</p> <p>8. Методы расчета в среде Matlab : учебное пособие по дисциплине "Информационные технологии в экономике" для студ. вузов, обуч. по напр. подготовке «Экономика» всех форм обучения / сост. Р. М. Бисчоков. - Нальчик : КБГАУ, 2018. - 252 с. эл. опт. диск (CD-ROM). - (в кор.).</p>
7.	Б1.О.07	Организация и планирование научного исследования	<p>1. Спицнадель, В. Н. Основы системного анализа. Учебное пособие. Спб.: «Издательский дом «Бизнес-пресса», 2000.</p> <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>
8.	Б1.О.08	Математика	<p>1. Теммоева, С.А. Учебно-методическое пособие к практическим занятиям по дисциплине «Математика» для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» всех форм обучения. [Электронный ресурс]: учебник :.-Н.:КБГАУ,2021.-[161 стр. или 10 усл. печ. листов)</p> <p>2. Теммоева, С.А. Практикум по дисциплине «Математика» для студентов направления подготовки 38.03.04 «Государственное и муниципальное управление» очной и заочной форм обучения [Электронный ресурс]: учебник :.-Н.:КБГАУ,2016.-[ (174 стр. или 10,9 усл.печ.листов)</p> <p>3. Шипачев, В. С. Основы высшей математики: [Текст]: учебное пособие для вузов / В. С. Шипачев. - 7-е изд. - М: Юрайт, 2009. - 479 с.</p> <p>4. Шипачев, В. С. Задачник по высшей математике: [Текст]: учебное пособие для студ. вузов / В.С.</p>

			<p>Шипачев. Рец. В.В. Федоров. - 7-е изд. – М: Юрайт, 2009. - 304 с.</p> <p>5. Гулиян, Б.Ш. Математика. Базовый курс [Электронный ресурс]: учебник/ Гулиян Б.Ш., Хамидуллин Р.Я. – Электрон. текстовые данные. – М.: Московский финансово - промышленный университет «Синергия», 2013. – 712 с. – Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/17023">http://www.iprbookshop.ru/17023</a>. – ЭБС «IPRbooks»</p> <p>6. Краткий курс высшей математики [Электронный ресурс]: учебник/ К.В. Балдин [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – М.: Дашков и К, 2015. – 512 с. – Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/14611">http://www.iprbookshop.ru/14611</a>. – ЭБС «IPRbooks»</p> <p>7. Высшая математика для экономистов : учебник / Н.Ш. Кремер, Б.А. Путко, И.М. Тришин, М.Н. Фридман ; под ред. Н.Ш. Кремер. - 3-е изд. - М. : Юнити-Дана, 2015. - 482 с. : граф. («Золотой фонд российских учебников»). - ISBN 978-5-238-00991-9 ; То же [Электронныйресурс]. - URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=114541">//biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=114541</a> (10.11.2016).</p> <p>8. Письменный, Д. Т. Конспект лекций по высшей математике: [Текст]: курс лекций / Д. Т. Письменный. - 5-е изд. - М.: Айрис-пресс, 2009. - 608 с.</p> <p>9. Крицков, Л.В. Высшая математика: в вопросах и ответах : учебное пособие / Л.В. Крицков ; под ред. В.А. Ильин. - М. : Проспект, 2014. - 176 с. - ISBN 978-5-392-14372-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=251598">//biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=251598</a> (10.11.2016).</p> <p>10. Зайцев, И. А. Высшая математика: [Текст]: учебник для с/х вузов / И. А. Зайцев. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : Высш. шк., 2010. - 409 с.</p> <p>11. Кремер, Н.Ш. Высшая математика для экономистов: [Электронный ресурс]: учебник/ Кремер Н.Ш., Путко Б.А., Тришин И.М. – Электрон. текстовые данные. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. – 479 с. – Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/12847">http://www.iprbookshop.ru/12847</a>. – ЭБС «IPRbooks»;</p>
9.	Б1.О.09	Неорганическая химия	<p>1. Глинка, Н. Л. Общая химия [Текст]: учебное пособие / Н. Л. Глинка. - изд. стер. - М.: КНОРУС, 2012. - 752 с.</p> <p>2. Глинка, Н. Л. Задачи и упражнения по общей химии [Текст]: учебное пособие для студ. вузов / Н. Л. Глинка. - М.: КНОРУС, 2011. - 240 с.</p> <p>3. Хомченко, И. Г. Общая химия [Текст]: учебник 2-е изд. испр. и доп. / И. Г. Хомченко. - М.: Новая волна, 2008. - 464 с.</p> <p>4. Костоусова, О. Ю. Лабораторный практикум по общей химии [Текст]: учебное пособие для вузов / О. Ю. Костоусова, Л. С. Малофеева. - М : ФОРУМ, 2008. - 144 с.</p> <p>5. Хомченко, Г. П. Неорганическая химия [Текст]: учебник для студ. сельскохозяйственных вузов / Г. П. Хомченко, И. К. Цитович. - 2-е изд., перераб. и доп. - СПб. : КВАДРО, 2013. - 464 с.</p> <p>5. Афонина, Л.И. Неорганическая химия [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.И. Афонина, А.И. Апарнев, А.А. Казакова. - Новосибирск: НГТУ, 2013. - 104 с. – Режим доступа: <a href="http://biblioclub.ru">http://biblioclub.ru</a></p> <p>6. Глинка, Н. Л. Общая химия [Текст]: учебное пособие для вузов / Н. Л. Глинка. - 30-е изд., испр. - М.: Интеграл-Пресс, 2008. - 728 с.</p> <p>7. Химия: общая и неорганическая [Электронный ресурс]: учебник / Сост.: Харитонов Ю.Я., Слонская</p>

			Т.К. - М. : Изд. д. "Русский врач", 2004. - эл. опт. диск (CD-ROM). 8. Дробашева, Т. И. Общая химия [Электронный ресурс]: учебник / Т. И. Дробашева. - М.: ООО Изд. Феникс, 2007. - эл. опт. диск (CD-ROM).
10.	Б1.О.10	Физика	1. Трофимова, Т.И. Курс физики [Текст]: учебное пособие для вузов – М.: Академия, 2010. – 560 с. 2. Макитова Д.Д., Ахкубекова С.Н., Алоев В.З. Физика. [ТЕКСТ] Учебное пособие. Методические указания к лабораторным работам по механике и молекулярной физике. Мин. Обр. науки РФ. №24-09Г. От 24.02.09. Москва, 2010 -84 с. 3. Ахкубекова С.Н., Макитова Д.Д., Алоев В.З. Физика. [ТЕКСТ] Методические указания по физике к лабораторным работам по электромагнетизму. Москва 2012. Мин. Обр. науки РФ. №03-12Г. От 14.03.12. Нальчик 2013. – 69с 4. Ахкубекова С.Н. [Электронный ресурс] Учебно-методическое пособие к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Физика» для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» очной и заочной форм обучения. Нальчик. КБГАУ. 2020. Режим доступа <a href="http://biblioclub.r">http://biblioclub.r</a>
11.	Б1.О.11	Правоведение	1. Кульназарова, А. В. Правоведение : учебное пособие / А. В. Кульназарова. — Санкт-Петербург : СПбГУТ им. М.А. Бонч-Бруевича, 2021. — 56 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/179991">https://e.lanbook.com/book/179991</a> . 2. Правоведение : учебное пособие / составители Д. З. Муртаева, В. Р. Набиуллина. — Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2021. — 224 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/175132">https://e.lanbook.com/book/175132</a> . 3. Попова, Н. И. Правоведение : учебник / Н. И. Попова, О. В. Судакова, С. Ю. Тишукова ; под редакцией О. В. Судаковой. — Самара : СамГУПС, 2021. — 98 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/189121">https://e.lanbook.com/book/189121</a> . 4. Правоведение : учебно-методическое пособие / составители М. Е. Рубанова [и др.]. — Самара : , 2021. — 247 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/193938">https://e.lanbook.com/book/193938</a> . 5. Правоведение: методические указания / составитель О. В. Абашев. — Ижевск : Ижевская ГСХА, 2020. — 64 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/158608">https://e.lanbook.com/book/158608</a> . 6. Юнусова, А. Н. Правоведение : учебно-методическое пособие / А. Н. Юнусова. — Симферополь : КИПУ, 2020. — 164 с. — ISBN 978-5-6044876-7-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/154237">https://e.lanbook.com/book/154237</a> .
12.	Б1.0.12	Теоретическая механика	1. Яблонский, А. А. Курс теоретической механики: М.: КНОРУС, 2011. - 608 с.: ил. 2. Сборник заданий для курсовых работ по теоретической механике: учебное пособие для высших технич. учебных заведений / ред. А. А. Яблонский. М.: КНОРУС, 2011. - 392 с.: ил.

			<p>3. Сборник коротких задач по теоретические механики / О.Е. Кепе. СПб.: Лань, 2009. 368с.: ил.</p> <p>4. Теоретическая механика: учебно-методический комплекс для самостоятельной работы студентов. Ч.1 Статика / М. Х. Мисиров, Л. М. <b>Хажметов</b>, Ф. Х. Канкулова. - Нальчик: Кабардино-Балкарский ГАУ, 2013. - 46 с. : ил.</p> <p>5. Хажметов Л.М., Егожев А.М., Мисиров М.Х., Полищук Е.А. Теоретическая механика: учебно-методическое пособие к выполнению расчетно-графических и контрольных работ / Л.М. Хажметов. Нальчик: Кабардино-Балкарский ГАУ, 2015. 71 с.: ил</p>
13.	Б.О.13	Инженерная и компьютерная графика	<p>1. Учебно-методическое пособие к самостоятельной работе по дисциплине «Инженерная и компьютерная графика» для студентов направления подготовки 19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья» очной и заочной форм обучения / М.А. Тарчокова.- Нальчик, 2017. 82с.</p> <p>2. Начертательная геометрия. Рабочая тетрадь к лабораторным занятиям для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» очной и заочной форм обучения / М.А. Тарчокова.- Нальчик: КБГАУ, 2017г. 74с.</p> <p>3. Учебно-методическое пособие к выполнению лабораторных и практических работ по дисциплине «Инженерная и компьютерная графика» для студентов направления подготовки 35.03.05 – «Садоводство» очной и заочной форм обучения / М.А. Тарчокова.- Нальчик: КБГАУ им. В.М. Кокова, 2018г. 94с.</p> <p>4. Учебно-методическое пособие к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Инженерная графика» для студентов направления подготовки 35.03.06 «Агроинженерия» очной и заочной форм обучения / М.А. Тарчокова.- Нальчик: КБГАУ им. В.М. Кокова, 2021г. 120с.</p>
14.	Б1.О.14	Органическая химия	<p>1. Учебное пособие по дисциплине «Органическая химия» для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» всех форм обучения. Нальчик, 2017г.</p> <p>2. Кумышева Ю.А. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине «Органическая химия» для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» очной и заочной форм обучения</p> <p>3. Мирзоева А.А. Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Органическая химия», Нальчик, 2016.</p>
15.	Б1.О.15	Б1.О.15 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	<p>1. Хаханина, Т. И. Аналитическая химия [Текст] : учебное пособие для вузов / Т. И. Хаханина, Н. Г. Никитина. - М. : Высш. образ., 2009. - 278 с</p> <p>2. Цитович, И.Е. Курс аналитической химии.[Текст]:учебное пособие для вузов /И.Е.Цитович - М.: Высшая школа, 2004, 495 с.</p> <p>3. Золотова,Ю.А.. Основы аналитической химии.[Текст]:учебное пособие для вузов/ Ю.А.Золотова Практическое руководство М.: Высшая школа, 2006, 460 с</p>

			<p>4. Дробашева, Т. И. Общая химия [Электронный ресурс] : учебник / Т. И. Дробашева. - М. : ООО Изд. Феникс, 2007. - эл. опт. диск (CD-ROM).</p> <p>5. Химия [Текст] : учебное пособие / ред. В. В. Денисов. - М. - Ростов н/Д : ИКЦ "МарТ", 2003. - 464 с.</p> <p>6. Коровин, Н. В. Общая химия [Текст] : учебник / Н. В. Коровин. - 4-е изд., испр. и доп. - М. : Высш. шк., 2003. - 557 с.</p> <p>7. Суворов, А. В. Общая химия [Текст] : учебное пособие для вузов / А. В. Суворов, А. Б. Никольский. - 2-е изд., испр. - СПб : Химия, 1995. - 624 с</p> <p>8. Химия: общая и неорганическая [Электронный ресурс] : учебник / Сост.: Харитонов Ю.Я., Слонская Т.К. - М. : Изд. д. "Русский врач", 2004. - эл. опт. диск (CD-ROM).</p> <p>9. Резяпкин, В.И. Химия: полный курс подготовки к тестированию и экзамену [Электронный ресурс]: пособие / В.И. Резяпкин, С.Е. Лакоба, В.Н. Бурдь. - 6-е изд. - Минск : ТетраСистемс, 2013. - 560 с. - Режим доступа: <a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>.</p> <p>10. Афонина, Л.И. Неорганическая химия [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.И. Афонина, А.И. Апарнев, А.А. Казакова. - Новосибирск : НГТУ, 2013. - 104 с. - Режим доступа: <a href="http://biblioclub.ru">http://biblioclub.ru</a></p>
16.	Б1.О.16	Физическая и коллоидная химия	<p>1. Кумыков Р.М., Иттиев А.Б. Физическая и коллоидная химия [Текст]: Учебное пособие Р.М Кумыков, А.Б. Иттиев. - Санкт-Петербург, Издательство "Лань", 1-ое издание 2019- С. 248</p> <p>2. Кумыков Р.М., Иттиев А.Б. Физическая и коллоидная химия [Текст]: Учебное пособие Р.М Кумыков, А.Б. Иттиев. - Санкт-Петербург, Издательство "Лань", 2-ое издание 2021- С. 248</p> <p>3. Кумыков Р.М. Курс физической и коллоидной химии. : учебное пособие Р.М. Кумыков - Нальчик 2012. С. 242. [Электронный ресурс]- Режим доступа: Сайт библиотеки КБГАУ</p> <p>4. Терзиян, Т.В. Физическая и коллоидная химия [Текст]: справочник: учебное пособие / Т.В. Терзиян. - Екатеринбург, Издательство Уральского университета, 2012. - С. 108 [Электронный ресурс]- Режим доступа: <a href="http://biblioclub.ru">http://biblioclub.ru</a>.</p> <p>5. Глаголева, М.А. Физическая химия [Текст]: учебное пособие / М.А. Глаголева - М. : МИФИ. 2008. - 208 с. - [Электронный ресурс] - Режим доступа: <a href="http://biblioclub.ru">http://biblioclub.ru</a></p>
17.	Б1.О.17	Сопrotивление материалов	<p>1. Сопrotивление материалов [Текст]: учеб. пособие / Н.А. Костенко [ и др.] ред. Н.А. Костенко - М.: Высш. шк., 2012. - 430 с.</p> <p>2. Эрдеди, Н.А. Сопrotивление материалов [Текст]: учеб. пособие / Н.А Эрдеди, А.А. Эрдеди. - М.: КНОРУС, 2012. - 160 с.</p> <p>3. Жилкин, В.А Сопrotивление материалов: Учебное пособие / В.А Жилкин. - СПб.: Проспект Науки, 2015. - 520 с.</p> <p>4. Кочетов, В.Т. Сопrotивление материалов : учеб. пособие / В. Т. Кочетов, М. В. Кочетов, А. Д. Павленко - Ростов /Дону: Феникс, 2004.-368 с.</p> <p>5. Степин, П.А. Сопrotивление материалов: учебник / П.А. Степин - М.: Лань, 2014.-320 с.</p>

			<p>6. Грес, П.В. Руководство к решению задач по сопротивлению материалов: учеб. пособие для вузов / П.В. Грес – М.: Высш.шк.,2007. – 135 с.</p> <p>7. Минин, Л.С. Расчетные и тестовые задания по сопротивлению материалов: учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / Л.С Минин., В.Е. Хроматов, Ю.П. Самсонов; ред. В.Е. Хроматов – М.: Высш. шк., 2008. – 224с.</p> <p>8. Феодосьев, В.И. Сопротивление материалов : учебник для вузов / В.И.Феодосьев. — 16-е изд., испр. — Москва : Издательство МГТУ им. Н.Э.Баумана, 2016. — 543 с.</p> <p>9. Механика. Сопротивление материалов: учеб. – метод. пособие / М.М. Хасанов [и др.]. – Нальчик: КБГСХА, 2010. – 65с.</p> <p>10. Хасанов, М.М. Лабораторные работы по сопротивлению материалов: учеб. пособие / М.М. Хасанов, М.Ю. Беккиев. - Нальчик: КБГСХА, 2010. – 51с.</p> <p>11. Степин П. А. Сопротивление материалов [Электронный ресурс]: учебник. — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2014. — 320 с. — Режим доступа: <a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=3179">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=3179</a></p> <p>12. Каталог учебных фильмов по сопротивлению материалов и механике разрушения [электронный ресурс]. Режим доступа: <a href="http://www.soprotmat.ru/film.htm">http://www.soprotmat.ru/film.htm</a>.</p>
18.	Б1.О.18	Детали машин	<p>1. Детали машин [Текст]: учебник для вузов / Под ред. О.А. Ряховского. - 3-е изд., пер. и доп. - М.: Изд. МГТУ им. Н.Э. Баумана, 2007. - 520 с.: ил.</p> <p>2. Инженерные основы расчетов деталей машин [Текст]: учебник для студ. вузов, обуч. по напр. "Технология, оборудование и автоматизация машиностроительных производств", "Конструкторско-технологическое обеспечение машиностроительных производств" / Ю. Е. Гуревич [и др.]. - М.: КНОРУС, 2013. - 480 с.: ил.</p> <p>3. Андреев, В. И. Детали машин и основы конструирования: Курсовое проектирование [Текст]: учебное пособие для студ. вузов, обуч. по напр. "Агроинженерия" / В. И. Андреев, И. В. Павлова. - СПб.: Издательство "Лань", 2013. - 352 с.: ил.</p> <p>4. Курсовое проектирование деталей машин [Текст]: учебное пособие / С. А. Чернавский, К. Н. Боков, И. М. Чернин. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2013. - 414 с.: ил.</p> <p>5. Атлас конструкций узлов и деталей машин [Текст] : учебное пособие для вузов / Под ред. О.А. Ряховского. - М.: Изд. МГТУ им. Н.Э. Баумана, 2007. - 384 с.: ил.</p> <p>6. Красников В.В., Дубинин В.Ф., Акимов В.Ф. и др. Подъемно- транспортные машины.- М.: Агропромиздат, 1987.- 272 с.</p> <p>7. Александров М.П., Колобов Л.Н., Лобов Н.А. и др. Грузоподъемные машины.- М.: Машиностроение, 1986. – 400 с.</p> <p>8. Александров М. П. Подъемно-транспортные машины. - М.: Высшая школа, 1985.- 520 с.</p>
19.	Б1.О.19	Безопасность	1. Абраменко, М.Н. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / М.Н. Абраменко,

		жизнедеятельности	<p>А.В. Завьялов. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2020. – 97 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=572424">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=572424</a></p> <p>2. Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона : учебное пособие для вузов / Ю. А. Широков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 488 с. — ISBN 978-5-8114-6529-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/148476">https://e.lanbook.com/book/148476</a>.</p> <p>4.Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебник / под ред. Е.И. Холостовой, О.Г. Прохоровой. – М: Дашков и К°, 2017. – 453 с. : табл., ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=450720">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=450720</a></p> <p>5.Бектобегов, Г.В. Пожарная безопасность : учебное пособие / Г. В. Бектобеков. - 1-е изд. - Санкт-Петербург : Лань, 2019. - 88 с.</p> <p>6.Долгов, В.С. Безопасность среды обитания на объектах сельского хозяйства: учебник / В. С. Долгов. - 1-е изд. - Санкт-Петербург : Лань, 2019. - 400 с.</p> <p>7.Еременко, В.Д. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / В. Д. Еременко, В. С. Остапенко. - М: РГУП, 2016. - 368 с.</p> <p>8.Занько, Н.Г. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебник / Н.Г. Занько, К.Р. Малаян, О.Н. Русак. — 16-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 704 с. — ISBN 978-5-8114-0284-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/81560">https://e.lanbook.com/book/81560</a></p> <p>9.Кривошеин, Д.А. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Д. А. Кривошеин, В. П. Дмитренко, Н. В. Горькова. - 1-е изд. - Санкт-Петербург : Лань, 2019. - 340 с.</p> <p>10.Семехин, Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Ю.Г. Семехин, В.И. Бондин. – М; Берлин : Директ-Медиа, 2015. – 412 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=276764">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=276764</a></p> <p>11.Менумеров, Р.М. Электробезопасность : учебное пособие / Р. М. Менумеров. - 3-е изд., перераб. и доп. - Санкт-Петербург : Лань, 2018. - 196 с.</p>
20.	Б1.О.20	Экология	<p>1. Горелов, А. А. Экология [Текст] : учебник для студ. вузов / А. А. Горелов. - 3-е изд., стер. - М : Изд. центр Академия, 2009. - 400 с.</p> <p>2.Карпенков, С.Х. Экология [Электронный ресурс]: учебник / С.Х. Карпенков. - М. : Логос, 2014. - 399 с. – Режим доступа: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=233780">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=233780</a></p> <p>3.Тулякова, О.В. Экология [Электронный ресурс]: учебное пособие / О.В. Тулякова. - М. : Директ-Медиа, 2013. - 182 с. – Режим доступа: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=229845">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=229845</a></p> <p>4. Габелко, С.В. Экология продуктов питания / С.В. Габелко ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Новосибирский государственный технический университет. - Новосибирск : НГТУ, 2015. - 194 с.</p> <p>5. Вронский, В. А. Прикладная экология [Текст]: учебное пособие для вузов / - Ростов н/Д : Феникс,</p>

			<p>1996 . - 235 с.</p> <p>6.Шилов, И.А. Экология [Текст]: учебник для студ. вузов /;. 4-е изд., стер. - М. : Высш. шк., 2003. - 512 с. :</p> <p>7. <u>Маврищев, В. В.</u> Радиоэкология и радиационная безопасность. Пособие для студентов вузов / В. В. Маврищев, Н. Г. Соловьева, А. Э. Высоцкий. - Минск : ТетраСистемс, 2010. - 208 с.</p>
21.	Б1.О.21	Социальная психология	<p>Овсянникова, Е. А. Социальная психология / Е. А. Овсянникова, А. А. Серебрякова. - 2-е изд., перераб. - Москва : Флинта, 2015. - 163 с.</p> <p>Социальная психология . -7-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юнити-Дана, 2015. - 615 с.</p> <p>Семечкин, Н. И. Социальная психология / Н. И. Семечкин. 1. - М. Берлин : Директ- Медиа, 2014. - 504 с</p> <p>Ванюхина, Н. В. Социальная психология / Н. В. Ванюхина, А. А. Кабирова. - Казань : Познание, 2014. - 70 с.</p> <p>Козьяков, Р. В. Социальная психология / Р. В. Козьяков. - Москва: Директ-Медиа, 2013. - 376 с. - URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=210279">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=210279</a>.</p> <p>Социальная психология : учебник для вузов. / под ред. А. М. Столяренко. - 2-е изд. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2011. - эл. опт. диск (CD-ROM).</p> <p>7. Ридецкая, О. Г. Социальная психология / О. Г. Ридецкая. - Москва : Евразийский открытый институт, 2011.- 515с. URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=93188">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=93188</a>.</p> <p>Козьяков, Р. В. Психология социальных коммуникаций / Р. В. Козьяков. - Москва : Директ-Медиа, 2014. - 27 с. - URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=224733">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=224733</a>.</p> <p>Козлов, В. В. Психология управления : учебник для студ. вузов / В. В. Козлов, Г. М. Мануйлов, Н. П. Фетискин. - 2-е изд., доп. - М. : Издательский центр "Академия", 2013. - 240 с.</p>
22.	Б1.О.22	Производственный менеджмент	<p>1. Маслова, Е. Л. Менеджмент: учебник / Е. Л. Маслова. – Москва: Дашков и К°, 2020. – 333 с.: ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=573337">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=573337</a></p> <p>2. <b>Менеджмент организации: учебник</b> / <b>О. В. Баландина</b>, А. Б. Вешкурова, Н. А. Копылова [и др.]; под общ. ред. С. А. Шапиро. – Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2020. – 566 с.: ил., схем., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=575119">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=575119</a></p> <p>3. Производственный менеджмент: учебное пособие / Л. В. Зинич, Н. А. Кузнецова, Е. А. Погребцова, В. В. Сальникова. - Омск: Омский ГАУ, 2019. - 90 с. - ISBN 978-5-89764-818-4. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/126623">https://e.lanbook.com/book/126623</a></p> <p>4. Романов, А. А. Маркетинг: учебное пособие / А. А. Романов, В. П. Басенко, Б. М. Жуков. – 3-е изд., стер. – Москва: Дашков и К°, 2021. – 440 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=621688">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=621688</a></p> <p>5. Калимуллина, О. В. Маркетинг: учебно-методическое пособие / О. В. Калимуллина. - Санкт-</p>

			<p>Петербург: СПбГУТ им. М.А. Бонч-Бруевича, 2021. - 35 с. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/180251">https://e.lanbook.com/book/180251</a></p> <p>6. Ким, С. А. Маркетинг: учебник / С. А. Ким. – 3-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2021. – 258 с.: ил., табл., схем., граф. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=684212">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=684212</a></p> <p>7. Назаренко, А. В. Менеджмент: учебное пособие / А. В. Назаренко, Д. В. Запорожец, О. С. Звягинцева; Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2019. – 164 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=614105">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=614105</a></p> <p>8. Маркетинг в отраслях и сферах деятельности: учебник / В. Т. Гришина, Л. А. Дробышева, Т. Л. Дашкова [и др.]; под ред. Ю. В. Морозова, В. Т. Гришиной. – 9-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2018. – 446 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=495786">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=495786</a></p>
23.	Б1.О.23	Промышленное строительство и инженерное оборудование	<p>1. Шубин, И. Л. Промышленные здания : учебник : [16+] / И. Л. Шубин ; Российская академия архитектуры и строительных наук. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2022. – 432 с. : ил.,табл. – Режим доступа: по подписке. – URL:<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=615366">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=615366</a> с. 384-385. Текст: электронный.</p> <p>2. Букша, В. В. Расчет и проектирование оснований и фундаментов промышленных зданий : учебное пособие / В. В. Букша, Л. Н. Аверьянова, Н. Ф. Пыхтеева ; Уральский федеральный университет им. первого Президента России Б. Н. Ельцина. – Екатеринбург : Издательство Уральского университета, 2014. – 112 с. : ил., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=275948">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=275948</a> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7996-1182-8. – Текст : электронный.</p> <p>3. Гумеров, Т. Ю. Основы строительства и инженерное оборудование: учебное пособие: [16+] / Т. Ю. Гумеров, О. А. Решетник ; Казанский государственный технологический университет. – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2008. – 151 с. : ил.,табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=258953">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=258953</a> . – ISBN 978-5-7882-0552-6. – Текст: электронный.</p> <p>4. Вентиляция промышленных зданий и сооружений : учебное пособие / сост. А. Г. Кочев; Нижегородский государственный архитектурно-строительный университет, Кафедра теплогазоснабжения, Кафедра отопления и вентиляции. – Нижний Новгород: Нижегородский государственный архитектурно-строительный университет (ННГАСУ), 2011. – 179 с. : схем., табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=427461">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=427461</a> . – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.</p> <p>5. Волосухин, В. А. Строительные конструкции: учебник для студентов вузов / В. А. Волосухин,</p>

			<p>С. И. Евтушенко, Т. Н. Меркулова. – 4-е изд., перераб. и доп. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2013. – 555 с. : ил., схем., табл. – (Высшее образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=271492">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=271492</a>. – ISBN 978-5-222-20813-7. – Текст : электронный.</p> <p>6. Дворецкий, Д. С. Основы проектирования пищевых производств: учебное пособие / Д. С. Дворецкий, С. И. Дворецкий; Тамбовский государственный технический университет. – Тамбов: Тамбовский государственный технический университет (ТГТУ), 2013. – 352 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL:<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=277681">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=277681</a> – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.</p> <p>7. Баркалов, Б. В. Кондиционирование воздуха в промышленных, общественных и жилых зданиях: (основы проектирования и расчета) : практическое пособие / Б. В. Баркалов, Е. Е. Карпис. – Москва: Издательство литературы по строительству, 1971. – 272 с. : ил.,табл.,схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=601681">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=601681</a> – Текст : электронный.</p> <p>8. Маилян, Р.Л. Промышленное, гражданское и сельскохозяйственное строительство. Учебное пособие по дипломному проектированию для строит. вузов и фак-тов по специальности «Промышленное и гражданское строительство»/ Р.Л. Маилян, Д.Р.Маилян.- М.: Высшая шк., 1995.- 320 с; ил.</p> <p>9.Путилин, В.В. Основы строительного дела. Учеб. пособие для студ. нестроит. спец. вузов.- М.: Высш. шк., 1990.-224с.: ил.</p>
24.	Б1.О.24	Экологическая и продовольственная безопасность	<p>1. Витол, И.С., Введение в технологии продуктов питания / Витол, И.С., Горбатюк, В.И. Горенков, Э.С. и др.; под ред. Нечаева, А.П – М.: ДеЛи плюс. 2013. – 720 с.</p> <p>2. Разу, М.Л. Менеджмент: учебник/коллектив авторов; под ред. Разу, М.Л. – 3-е изд., стер. - М.: КНОРУС, 2013. – 478с.</p> <p>3. Бондаренко, В.В. Менеджмент организации. Введение в специальность: учебное пособие. / Бондаренко, В.В. – М.: КНОРУС, 2014. - 232с.</p> <p>4. Гончаренко, Л.П. Риск-менеджмент: учебное пособие / Гончаренко, Л.П. под ред. Олейникова, Е.А. – 3-е изд., стер. М.: КНОРУС, 2010. – 216с.</p> <p>5. Карпов, Э.А., Организация производства и менеджмент: учебник. / Карпов, Э.А., Схиртладзе, А.Г., Борискин, В.П. – Старый Оскол: ТНТ, 2014. – 768с.</p> <p>6. Корячкина, С.Я., Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий: учебное пособие для вузов / Корячкина, С.Я., Лабутина Н.В., Березина Н.А., Хмельёва Е.В. – М.: ДеЛи плюс, 2012. – 496с.</p> <p>7. Пашенко, Л.П., Технология хлебопекарного производства: Учебник. / Пашенко, Л.П., Жаркова, И.М. -СПб.: Издательство «Лань», 2014. – 672с.: ил. – (Учебник для вузов. Специальная литература</p>
25.	Б1.О.25	Основы реология	<p>1. Авроров В.А., Тутов Н.Д. Основы реологии пищевых продуктов- [ТЕКСТ] Старый</p>

		пищевых масс	<p>Оскол: ТНТ 2014-267С.</p> <p>2. Косой В.Д. Инженерная реология. Пособие для лабораторных и практических занятий / [ТЕКСТ] В.Д. Косой. – СПб.: ГИОРД, 2007. – 664 с.</p> <p>3. <a href="#">Косой В.Д.</a> Инженерная реология биотехнологических сред : учебное пособие для вузов / В.Д. Косой, Я.И. Виноградов, А.Д. Малышев. - СПб. : ГИОРД, 2005. - 648 с. - Текст :</p> <p>4 Косой, В. Д. Реология молочных продуктов: полный курс: теория, научные исследования, справочный материал, лабораторный практикум : учебник для студ. вузов, обуч. по напр. "Продукты питания животного происхождения", "Технология продуктов питания", "Биотехнология" / В. Д. Косой, Н. И. Дунченко, М. Ю. Меркулов. - М. : ДеЛи принт, 2010. - 826 с. : - Текст .</p> <p>5 Анализ и моделирование операций обработки сырья и полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий : научное издание / Г. В. Авроров [и др.]. - Старый Оскол : ТНТ, 2016. - 244 с. - Текст :</p> <p>6 Авроров, В. А. Основы реологии пищевых продуктов в вопросах и ответах. Основные понятия. Проблемы. Задачи. Методы. Формулы : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по напр. подготовки Технологические машины и оборудование», «Продукты питания из растительного сырья», «Технология продукции и организация общественного питания» / В. А. Авроров, Н. Д. Тутов. - Старый Оскол : ТНТ, 2016. - 132 с. - Текст:</p>
26.	Б1.О.26	Растительное сырье в технологиях продуктов питания	<p>1. 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. – 720 с.</p> <p>2. Кульнева Н.Г., Голыбин В.А., Последова Ю.И., Федорук В.А. Введение в технологию продуктов питания: Лабораторный практикум. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 120 с.: ил.</p> <p>3. Неверова О.А., Гореликова Г.А., Позняковский В.М., Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: Учебник. - Новосибирск: Сиб. Унив. Изд-во, 2007. – 415 с.: ил. – (Питание).</p> <p>4. 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>5. Исупов В.П. Пищевые добавки и пряности. История, состав и применение. - СПб: ГИОРД, 2000. - 176 с.</p> <p>6. 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.</p> <p>7. Медведев Г.М. Технология макаронного производства. - М.: Колос, 1998. -272с.</p>

			<p>8.Олейникова А.Я. Технология кондитерских изделий: учебник. – СПб.:Изд-во» РАПП», 2010. – 672 с., ил.</p> <p>9.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).</p> <p>10.Пучкова Л.И. Лабораторный практикум по технологии хлебопекарного производства. 4-е изд. перер. и доп. – СПб.: ГИОРД, 2004-264с.</p> <p>11.Роева Н.Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: Учебное пособие. – СПб Троицкий мост 256 с.; илл.</p>
27.	Б1.О.27	Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья	<p>1. Баскакова, О. В. Экономика предприятия (организации) [Электронный ресурс] : учебник / О. В. Баскакова, Л. Ф. Сейко. - М. : Дашков и К°, 2018. - 370 с. - URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=496094">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=496094</a></p> <p>2. Менх, Л. В. Экономика и организация предприятия [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. В. Менх, Е. Е. Румянцева, И. К. Куприна. - Кемерово : КемГУ, 2016. - 156 с. - URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/99561">https://e.lanbook.com/book/99561</a></p> <p>3. 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: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=599736">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=599736</a></p> <p>4. Лазарева, О. Н. Производственный контроль на предприятиях отрасли (хлебопекарное производство) [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. Н. Лазарева, Т. Д. Воронова. - Омск : Омский ГАУ, 2021. - 97 с. - URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/197790">https://e.lanbook.com/book/197790</a></p> <p>5. Солдаткина, О. В. Экономика и управление малым бизнесом [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. В. Солдаткина. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2021. - 328 с. - URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=602382">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=602382</a></p> <p>6. Столярова, О. А. Экономика организации [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. А. Столярова. - Пенза : ПГАУ, 2019. - 197 с. - URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/131135">https://e.lanbook.com/book/131135</a></p>
28.	Б1.О.28	Механизация и автоматизация технологических процессов производства	<p>Самарин, О.Д. Системы теплоснабжения, газоснабжения: учебное пособие / О. Д. Самарин. — Москва: МИСИ – МГСУ, 2020. — 60 с. — ISBN 978-5-7264-2253-4.— Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/149226">https://e.lanbook.com/book/149226</a> (дата обращения: 24.01.2021).</p> <p>Пелюгин А.В., Сергеев С.А., Барзыкина Г.А., Экономика электроэнергетики»: учебник / А.В. Пелюгин, С.А. Сергеев, Г.А. Барзыкина, А.Н. Горлов. – 2-е изд., стер.- Старый Оскол: ТНТ, 2013-360 с. ISBN 978-5-94178-276-5</p> <p>Парамонов А.М., Стариков А.П. Системы воздухообеспечения предприятий. СПб: Лань, 2011г., 160 стр.</p> <p>Минко В.А., Юров Ю.И., Овсянников Ю.Г. «Нагнетатели в системах теплогазоснабжения и вентиляции»: учебное пособие / В.А. Минко, Ю.И. Юров, Ю.Г. Овсянников. – Старый Оскол:</p>

			<p>ТНТ,2014-584 с. ISBN 978-5-94178-186-7</p> <p>Сомов М.А., Квитка Л.А. «Водоснабжение»: учебник. – М.: ИНФРА-М, 2014–287с.- ISBN978-5-16-009068-9.</p> <p>Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине "Технологические энергоносители" Ч.1,2 [Текст]: учебно-методический комплекс для внутривузовского пользования для студ. напр. "Теплоэнергетика и теплотехника" / сост. А.Г. Фиапшев, О.Х. Кильчукова. - Нальчик: ФГБОУ ВПО КБГАУ им. В.М. Кокова, 2014. - 88 с.</p> <p>Гнатюк, В.И. Техника, техносфера, энергосбережение : сборник научных трудов / В.И. Гнатюк. – 2-е изд., стер. – Москва; Берлин : Директ-Медиа, 2020. – Ч. 2. – 484 с.</p> <p>Учебное пособие по дисциплине «Энергосбережение в теплоэнергетике и теплотехнологиях» для студентов направления подготовки 13.03.01 «Теплоэнергетика и теплотехника» очной и заочной форм обучения / составители Ю.А. Иванов, А.Г. Фиапшев, А.Б. Барагунов. – Нальчик: Кабардино-Балкарский ГАУ, 2020. – 192с. – эл. опт. диск (CD-ROM).</p>
29.	Б1.О.29	Теплотехника	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Круглов, Г.А. Теплотехника. [Текст]: учебное пособие/ Г.А. Круглов, Р.И. Булгакова, Е.С. Круглова– СПб: Лань, 2010. – 208с.</li> <li>2. Теплоснабжение [Текст]: учебник для студ. вузов/ А.А. Иокин [и др.] – Репр. воспроизведение изд. 1982. – М.:Эколит., 2011- 336с.</li> <li>3. Практикум по холодильному и вентиляционному оборудованию [Текст]: учебное пособие для вузов/ Н.В. Оболонский, А.П. Журавлев, Е.А. Денисюк и др. – М.:Колосс,2007 – 287с.: ил.</li> <li>4. Чапаев А.Б. Методическое пособие к лабораторным занятиям по дисциплине «Теплотехника» для студентов направления подготовки Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» очной и заочной форм обучения[Текст] . Нальчик, 2016.- 131 с</li> <li>Дополнительная литература:</li> <li>5. Амерханов, Р.А. и др. Теплотехнические установки и системы сельского хозяйства. [Текст]: учебник/ Амерханов Р.А. и др – М.: Колосс Пресс, 2002. – 350с.</li> <li>6. Амерханов, Р.А. Эксплуатация теплоэнергетических установок и систем [Текст]: учебник/ Амерханов Р.А - М.: Энергоатомиздат, 2008. - 475с.</li> <li>7.Рудобашта, С.П. Тепло-водоснабжение сельского хозяйства [Текст]: учебник/ Рудобашта С.П. - М:Колос 1997. – 256с.</li> <li>8.Голубков, Б.Н. Теплотехническое оборудование и теплоснабжение промышленных предприятий [Текст]: учебник/ Голубков Б.Н.- М.: Энергия, 1982. – 354с.</li> <li>9.Амерханов, Р.А. Теплотехника. [Текст]: учебное пособие/ Амерханов Р.А., Драганов Б.Х. – 2- е изд., пер. и доп. – М.: Энергоатомиздат, – М., 2006. – 265с. 1</li> <li>10. Периодические издания, имеющиеся в наличии в библиотеке университета.</li> </ol>
30.	Б1.О.30	Биохимия	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Аурман, Т.Л. Основы биохимии [Текст]: учебное пособие / Т.Л. Аурман, Т.Г. Генералов,</li> </ol>

			<p>Г.М.Сусянок. – ИНФА – М, 2014 – 400 с.:ил. – ISBN 978-5-16—005295-3</p> <p>2. Шамраев, А.В. Биохимия [Электронный ресурс]/ А.В. Шамраев; - Оренбург: ОГУ, 2014. - 186 с. – Режим доступа: <a href="http://biblioclub.ru">http://biblioclub.ru</a></p> <p>3. Щербаков, В.Г. Биохимия [Текст]: учебник / В.Г. Щербаков, В.Г. Лобанов, Т.Н. Прудникова, А.Д. Минакова – М.: ГИОРД, 2009. – 439 с.</p> <p>4. Комов, В.П. Биохимия[Текст]: учебник. для вузов / В.П Комов, В.Н. Шведова. 3 изд. – М.: ДРОФА, 2008. – 640 с.</p> <p>5. Горбатова, К.К. Биохимия молока и молочных продуктов[Электронный ресурс]:учебник/К.К. Горбатова, П.И. Гуньков. – СПб.: ГИОРД, 2010 – 336 с. – Режим доступа: <a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a></p> <p>6. Вологиров, А.К. Биохимия. [Текст]: методические указания к выполнению лабораторных работ/ А.К. Вологиров. – Нальчик. 2016. – 84с.</p>
31.	Б1.О.31	Электротехника и электроника	<p>1. Иванов, И.И. Электротехника и основы электроники: учебник / И.И. Иванов, Г.И. Соловьев, В.Я. Фролов. — 9-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 736 с. — ISBN 978-5-8114-0523-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/93764">https://e.lanbook.com/book/93764</a></p> <p>2. Чернышов, Н.Г. Общая электротехника: учебное электронное издание / Н.Г. Чернышов, Т.Ю. Дорохова; Министерство образования и науки Российской Федерации, Тамбовский государственный технический университет. – Тамбов: ФГБОУ ВПО "ТГТУ", 2018. – 82 с.: схем., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=570277">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=570277</a></p> <p>3. Иванов, И.И. Электротехника и основы электроники: учебник / И.И. Иванов, Г.И. Соловьев, В.Я. Фролов. — 10-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 736 с. — ISBN 978-5-8114-0523-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/112073">https://e.lanbook.com/book/112073</a></p> <p><b>4.Учебно-методическое пособие:</b></p> <p>1.Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Электротехника и электроника» для студентов направлений подготовки 110800.62 «Агроинженерия», профилей 110804 «Технический сервис в агропромышленном комплексе»,110801 «Технические системы в агробизнесе», 190600.62 «Эксплуатация транспортно технологических машин и комплексов» профиля «Автомобили и автомобильное хозяйство» очной и заочной форм обучения, Кумахов,А.А, Кушаев С.Х., Нальчик- 2015, стр-27.</p> <p>1. 2. Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Электротехника и электроника» для студентов направлений подготовки – 08.03.01Экспертиза и управление недвижимостью, Кушаев С.Х., Кумахов А.А., Нальчик, 2018, 80 с.</p>
32.	Б1.О.32	Процессы и аппараты пищевых производств	<p>1. Алексеев Г.В. Виртуальный лабораторный практикум по «Процессам и аппаратам пищевых производств»: учебное пособие для вузов по спец. «Пищевая биотехнология» / Г.А. Алексеев, И.И. Бриденко, Н.И. Лукин – СПб.: Лань, 2011. - 144с.</p>

			<p>2. Процессы и аппараты пищевых производств: учебник для студ. вузов пищевого профиля / А.Н. Остриков [и др.]. – СПб.: ГИОРД, 2012.- 616с.</p> <p>3. Процессы и аппараты пищевой технологии: учебное пособие для студ. вузов, обуч. по напр. «Продукты питания из растительного сырья» и «Продукты питания животного происхождения» / С. А. Бредихин [и др.]; ред. С. А. Бредихин. - СПб.: Лань, 2014. - 544 с.</p> <p>4. Плаксин Ю.М. Процессы и аппараты пищевых производств: учебник для вузов / Ю.М. Плаксин, Н.Н. Малахов, В.А. Ларин – 2-е изд. пер. и доп.- М.: КолосС, 2007. - 760с.</p> <p>5. Вобликова, Т.В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по напр. подготовки «Продукты питания из растительного сырья», «Продукты питания животного происхождения», «Технологические машины и оборудование» / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермьяков. - 3-е изд., стер. - СПб. : Лань, 2017. - 204 с.</p> <p>6. Холодилин, А.. Лабораторный практикум по курсу «Процессы и аппараты пищевых производств» [Электронный учебник] / А. Холодилин. - ОГУ, 2014. - 142 с. Режим доступа: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=330536">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=330536</a></p> <p>7. Процессы и аппараты пищевых производств: в 2 кн., / А.М. Остриков [и др.]. – СПб.: ГИОРД, 2007. кн. -1 - 734с., кн. - 2 - 648с.</p> <p>8. Машины и аппараты пищевых производств: в 2 кн., / Под редакцией В.А. Панфилова, – М.: Высшая школа, 2001. - 1384с.</p> <p>9. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс] : учебное пособие к выполнению лабораторных работ для студ. направления подготовки: "ППРС", "ТПООП" / составитель М. А. Яхтанигов. - Нальчик : КБГАУ, 2014. - эл. опт.диск (CD-ROM).</p> <p>10. Методические указания по выполнению курсовой работы по дисциплине «Процессы и аппараты пищевых производств» / М.А. Яхтанигов - Нальчик: КБГАУ, 2012. - 45 с.</p> <p>1. Процессы и аппараты пищевых производств: учебник для студ. вузов пищевого профиля / А.Н. Остриков [и др.]. – СПб.: ГИОРД, 2012.- 616с.</p> <p>2. Плаксин Ю.М. Процессы и аппараты пищевых производств: учебник для вузов / Ю.М. Плаксин, Н.Н. Малахов, В.А. Ларин – 2-е изд. пер. и доп.- М.: КолосС, 2007. - 760с.</p> <p>3. Алексеев Г.В. Виртуальный лабораторный практикум по «Процессам и аппаратам пищевых производств»: учебное пособие для вузов по спец. «Пищевая биотехнология» / Г.А. Алексеев, И.И. Бриденко, Н.И. Лукин – СПб.: Лань, 2011. - 144с.</p>
33.	Б1.О.33	Общая и пищевая микробиология	<p>1. Смирнов В.В., Зайченко Ф.М., Рубежняк И.Г. Микотоксины: Фундаментальные и прикладные аспекты. // Современные проблемы токсикологии -2000. -№1. --С. 5-12.</p> <p>2. Тутельян В.А., Кравченко Л.В. Микотоксины. -АМН СССР. - М.: Медицина, 1985 -211 с.</p> <p>3. Скурлатов Ю.И., Дука Г.Г., Мизити А. Введение в экологическую химию. - М.: Высшая школа, 1994.</p> <p>4. Родионова И.А. Глобальные проблемы человечества. - М.: "Аспект-Пресс", 1994.</p>

			<p>5. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01 (Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы). - М.: ИНФРА - М, 2002. - 216 с.</p> <p>6. Пищевая химия / Нечаев А.П., Траубенберг С.Е., Кочеткова А.А. и др. Под ред. А.П. Нечаева. - СПб.: ГИОРД, 2001. - 592 с.</p> <p>7. Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Безопасность пищевого сырья и продуктов питания. - М.: Пищевая промышленность, 1999. - 352 с.</p> <p>8. Нечаев А.П, Кочеткова А.А., Зайцев А.Н. Пищевые добавки. - М.: Колос, 2001. - 256 с.</p>
34.	Б1.О.34	Технология мучных кондитерских изделий	<p>1. Драгилев А.И., Маршалкин Г.А. Основы кондитерского производства. Учебник – М.: ДеЛи Принт, 2007, - 532 с.</p> <p>2. Магомедов Г.О., Олейникова А.Я., Шевякова Т.А. Технология мучных кондитерских изделий: учебное пособие – М.: ДеЛи принт, 2009.- 296 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. 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>9. Функциональные продукты питания: учебное пособие / коллектив авторов – М.: КНОРУС, 2012. – 304с. – (для бакалавров)</p> <p>10. Булдаков А.С. Пищевые добавки. Справочник. 2-ое изд. перераб. и доп.. – М.: ДеЛи принт, 2003. – 436с</p> <p>11. Драгилев А.И., Осташенкова Н.В., Войко Л.И. Шоколад, пралине. – М.: ДеЛи принт , 2007-663 с.</p> <p>12. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Кексы, куличи. – М.: ДеЛи, 2011. – 200 с.</p>

			<p>(производственно-практическое издание)</p> <p>13. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Производство мармедадно-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>
35.	Б1.О.35	Цифровая экономика в пищевой промышленности	<p>1.<u>Брезе, В. А.</u> Системы технологий отраслей экономики / В. А. Брезе, О. Э. Брезе. - Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2012. - 318 с. <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=141515">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=141515</a></p> <p>2.Цифровая экономика: социально-психологические и управленческие аспекты : монография / Е. В. Камнева [и др.]. - Москва : Прометей, 2019. - 173 с. : ил. - <a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-907166-27-1. - Текст : непосредственный. <a href="http://biblioclub.ru/">//biblioclub.ru/</a></p> <p>3.<u>Олейник, Антон Николаевич.</u> Институциональная экономика : учеб. пособие для студ. вузов / А.Н. Олейник. - М. : ИНФРА-М, 2004. - 416 с. : ил, табл. - (Высшее образование). - 3000 экз.. - ISBN 5-16-001221-4 (в пер.)</p> <p>4.<u>Магомедов, М. Д.</u> Экономика отраслей пищевых производств : учебное пособие для вузов / М. Д. Магомедов, А. В. Заздравных. - М. : Дашков и К, 2006. - 282 с. - 1500 экз.. - ISBN 5-94798-771-6 (в пер.)</p> <p>5.Технология пищевых производств : учебник для студ. вузов, обуч. по спец. "Экономика и управление на предприятиях пищевой промышленности" / ред. Л. П. Ковальская. - М. : КОЛОС, 1999. - 752 с. : ил. - (Учебн. и учеб. пособия для студентов высших уч. зав.). - Библиогр.: с.746 . - 2000 экз.. - ISBN 5-10-003283-9 (в пер.) :</p> <p>6.<u>Петухова, Е. В.</u> Пищевая микробиология / Е. В. Петухова, А. Ю. Крыницкая, З. А. Канарская. - Казань : Издательство КНИТУ, 2014. - 117 с. - ISBN 978-5-7882-1594-5 : ~Б. ц. - Текст :</p>

			<p>непосредственный. <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=428098">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=428098</a></p> <p>7. <u>Спиричев, В. Б.</u> Обогащение пищевых продуктов витаминами и минеральными веществами / В. Б. Спиричев, Л. Н. Шатнюк, В. М. Позняковский. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2005. - 548 с. - ISBN 5-94087-419-3 : ~Б. ц. - Текст : непосредственный. <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=57323">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=57323</a></p> <p>8. <u>Курчиева, Г. И.</u> Информационные технологии в цифровой экономике : учебное пособие / Г. И. Курчиева, И. Н. Томилов. - Новосибирск : НГТУ, 2019. - 79 с. - URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/152240">https://e.lanbook.com/book/152240</a></p> <p>9. <u>Румянцева, Е. Е.</u> Финансовые технологии управления предприятием / Е. Е. Румянцева. - 2-е изд., стер. - М. Берлин: Директ-Медиа, 2016. - 460 с. - URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=444205">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=444205</a></p> <p>10. <u>Стекольников, Ю. А.</u> Водоподготовка в пищевой промышленности / Ю. А. Стекольников, Н. М. Стекольников. - Елец : Елецкий государственный университет им. И. А. Бунина, 2008. - 102 с. - ISBN 978-5-94809-243-0 : ~Б. ц. - Текст: непосредственный. <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=364556">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=364556</a></p>
36.	Б1.О.36	Пищевая химия	<p>1. Нечаев, А.П. Пищевая химия [Текст]: учебник для вузов / Нечаев А.П. Траубенберг С.Е. Кочеткова А.А. Колпакова В.В. Под ред. проф. А. П. Нечаева.- СПб.: ГИОРД, 2012.- 5-е изд., испр. и доп. - 672с. То же [Электронный ресурс]. - URL: <a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4892">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4892</a></p> <p>2. Никитина, Е.В. Химия пищи [Текст]: учебное пособие / Е.В. Никитина, С.Н. Киямова, С.В. Китаевская, О.А. Решетник ; Казанский государственный технологический университет, Министерство образования Российской Федерации. - Казань : Издательство КГТУ, 2011. – 146 с. То же [Электронный ресурс]. - URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=259099">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=259099</a></p> <p>3. <u>Ауэрман, Т.Л.</u> Основы биохимии [Текст] : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по напр. "Биотехнология", "Продукты питания из растительного сырья", "ТПООП" / Т. Л. Ауэрман, Т. Г. Генералова, Г. М. Сусянок. - М. : ИНФРА-М, 2014. - 400 с. : ил. - (Высшее образование: Бакалавриат).- ISBN 978-5-16-005295-3.</p> <p>4. Вологиров А.К. Химия пищевых белков. [Текст]: Учебное пособие. Нальчик, 2016.- 171с.</p> <p>5. Щербаков, В.Г. Биохимия [Текст]: учебник для вузов /В.Г. Щербаков, В.Г. Лобанов, Т.Н. Прудникова и др.; под ред В.Г. Щербаков. -2-е изд., испр. и доп. - СПб. : ГИОРД, 2003. - 440 с.</p>
37.	Б1.О.37	Криотехнологии при производстве продуктов питания длительного хранения Основная литература:	<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. Часть 1 / Н. Н. Воробьева. - Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2006. - 164 с. - URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=141466">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=141466</a></p> <p>3. Воробьева, Н.Н. Холодильная техника и технология. Часть 2 / Н. Н. Воробьева. - Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2006. - 104 с. -</p>

			<p>URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=141467">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=141467</a>.</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 <a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&amp;pl1_id=4899">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&amp;pl1_id=4899</a></p> <p>5. Воробьева, Н.Н. Теплофизические процессы в холодильной технологии / Н. Н. Воробьева. - Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2007. - 150 с. - URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=141468">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=141468</a>.</p> <p>6. Лашутина, Н.Г. Холодильные машины и установки : учебник для СПО / Н.Г. Лашутина, Т.А. Верховая, В.П. Суедов. - М. : Колос, 2007. - 440 с. : ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов сузов). - 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>
38.	Б1.О.38	Б1.О.38 «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья»	<p>1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. [Текст]: учебник / Под общей редакцией Л.И. Пучковой. – СПб: Профессия, 2009. – 415 с., ил.</p> <p>2. Введение в технологии продуктов питания [Текст]: учебное пособие для студентов вузов / Витол И.С., Горбатюк В.И., Горенков Э.С. и др.; под ред. Нечаева А.П. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 720с.</p> <p>3. Корячкина С.Я. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий [Текст]: учеб. пособие для вузов / С.Я. Корячкина, Н.В. Лабутина, Н.А. Березина, Е.В. Хмелева. – М.: ДеЛи плюс, 2012.- 496с.</p> <p>4. Пищевая химия [Текст]: / Нечаев А.П., Траубенберг С.Е., Кочеткова А.А. и др. Под ред. Нечаева А.П. Изд. 3-е, испр. – СПб: ГИОРД, 2004. – 640с.</p> <p>5. Введение в технологию продуктов питания: Лабораторный практикум / Кульнева Н.Г., Голыбин В.А., Последова Ю.И., Федорук В.А. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 120с.: ил.</p> <p>6. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (технология хлебобулочных изделий) [Текст]: учебное пособие для студентов вузов / Л.П. Пашенко, Т.В. Санина, Л.И. Столярова и др. – М.: КолосС, 2007. – 215 с.: ил.</p> <p>7. Хлебопечение России. Ж. Периодическое издание.</p> <p>8. Техника и технология пищевых производств Ж. Периодическое издание.</p>
39.	Б1.О.39	Современные технологии продуктов питания из растительного сырья	<p>1. Трубина, И. А. Технология производства функциональных продуктов питания : учебное пособие : [16+] / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина ; Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2020. – 102 с. : ил. табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=614032">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=614032</a> – Библиогр.: с. 101-102. – Текст: электронный.</p> <p>2. Бобренева, И. В. Функциональные продукты питания : учебное пособие / И. В. Бобренева. – Санкт-Петербург : Интермедия, 2012. – 180 с. – Режим доступа: по подписке. –</p>

			<p>URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=93290">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=93290</a> – ISBN 978-5-4383-0013-7. – Текст: электронный.</p> <p>3. Омаров, Р. С. Основы рационального питания : учебное пособие / Р. С. Омаров, О. В. Сычева ; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь : АГРУС, 2014. – 79 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=277403">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=277403</a>– Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-9596-0991-7. – Текст: электронный.</p> <p>4. Лаврова, Л. Ю. Теоретико-практические основы здорового питания=THEORETICAL AND PRACTICAL FOUNDATIONS OF HEALTHY DIET : учебное пособие : [16+] / Л. Ю. Лаврова, Е. Л. Борцова ; Министерство науки и высшего образования Российской Федерации, Уральский государственный экономический университет. – Москва : Библио-Глобус, 2018. – 202 с. : табл., граф., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=498986">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=498986</a>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-907063-23-5. – DOI 10.18334/9785907063235. – Текст: электронный.</p> <p>5. Мезенова, О. Я. Проектирование поликомпонентных пищевых продуктов : учебное пособие / О. Я. Мезенова. – Санкт-Петербург : Проспект Науки, 2015. – 224 с. : табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL:<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=565923">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=565923</a> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-906109-19-4. – Текст : электронный.</p> <p>6. Рузянова, А. А. Совершенствование технологии хлебобулочных изделий функционального назначения / А. А. Рузянова ; Министерство науки и высшего образования Российской Федерации, Самарский государственный технический университет, Факультет пищевых производств, Кафедра Технология пищевых производств и биотехнология. – Самара : б.и., 2020. – 91 с. : табл., диагр. – Режим доступа: по подписке. – URL:<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=594991">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=594991</a> – Текст : электронный.</p> <p>7. Липидные модули в составе специализированных пищевых продуктов и диет=Lipid-based modules as a part of foods for special and diets / А. А. Кочеткова, В. М. Коденцова, В. В. Бессонов [и др.] ; под ред. А. А. Кочетковой, В. М. Коденцовой. – Москва : Библио-Глобус, 2016. – 260 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL:<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=599514">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=599514</a> – Библиогр.: с. 253 - 254. – ISBN 978-5-9909278-0-3. – DOI 10.18334/9785990927803. – Текст : электронный.</p> <p>8. 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. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=57616">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=57616</a> – ISBN 5-94087-347-2. – Текст : электронный.</p> <p>Слесарчук, В. А. Упаковка продукции пищевых производств : учебное пособие / В. А. Слесарчук, Е. К. Хамитова. – Минск : РИПО, 2019. – 237 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=600060">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=600060</a> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-851-2. – Текст : электронный.</p>
40.	Б1.О.40	Пищевые и	1. Ауэрман, Л. Я. Технология хлебопекарного производства: Учебник. – 9-е изд.; перераб. и доп. / Под

	биологически активные добавки	<p>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. илл.</p>
Б1.В.01	Элективная дисциплина (модуль) по физической культуре и спорту – волейбол	<p>1. Спортивные игры: Техника, тактика, методика обучения: учебник для вузов / ред.: Ю. Д. Железняк, Ю. М. Портнов. - М.: Академия, 2004. - 400 с. - (Высшее профессиональное образование). - ISBN 5-7695-1411-6 (в пер.): Текст: непосредственный.</p> <p>2. Астахов, М.В. Волейбол: учебно-методическое пособие / М.В. Астахов, В.Ф. Стрельченко, Д.П. Крахмалев. – Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2015. – 132 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=426425">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=426425</a></p> <p>3. Голощапов, Б. Р. История физической культуры и спорта : учебное пособие для студ. вузов / Б. Р. Голощапов. - 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2005. - 312 с. - (Высшее профессиональное образование). - Библиогр.: с.308-310 . - ISBN 5-7695-2396-4 (в пер.). - Текст: непосредственный.</p> <p>4. Физическая культура студента: уч. для студ. вузов / М. Я. Виленский [и др.]. - М. : Гардарики, 2004. 448 с. : рис., табл. - ISBN 5-8297-0010-7 (в пер.) - Текст : непосредственный.</p> <p>5. Физическая культура и физическая подготовка : учебник для вузов / под ред. В. Я. Кикотя. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2011. - эл. опт. диск (CD-ROM). - ISBN 978-5-238-02003-7</p> <p>6. Барчуков, И. С. Физическая культура: методики практического обучения : учебник для студ. вузов / И. С. Барчуков. - М.: КНОРУС, 2014. - 304 с. - (Бакалавриат). - ISBN М. (в пер.): 448.50 КНОРУС. - Текст непосредственный.</p> <p>7. В.Ф. Мишенькин Волейбол. Баскетбол. Гандбол: Организация и проведение соревнований по спортивным играм / В.Ф. Мишенькин, Ю.Н. Эртман, Е.Ю. Ковыршина, В.Ф. Кириченко; Министерство спорта Российской Федерации, Сибирский государственный университет физической культуры и спорта.</p>

			<p>Омск : Издательство СибГУФК, 2014. – 136 с. : ил., схем., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=429370">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=429370</a></p> <p>8. - Мусакаев, В.М. Учебное пособие по дисциплине «Физическая культура и спорт» для студентов всех направлений подготовки программы бакалавриат очной и заочной форм обучения: [Электронный ресурс]. / В.М. Мусакаев, Э. Б. Яхутлова, Нальчик, 2019. – 223с.</p>
Б1.В.02	Введение в профессиональную деятельность	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 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. – 720 с.</li> <li>2. Кульнева Н.Г., Голыбин В.А., Последова Ю.И., Федорук В.А. Введение в технологию продуктов питания: Лабораторный практикум . – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 120 с.: ил.</li> <li>3. Неверова О.А., Гореликова Г.А., Позняковский В.М., Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: Учебник. - Новосибирск: Сиб. Унив. Изд-во, 2007. – 415 с.: ил. – (Питание).</li> <li>4. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства: Учебник. – 9-е изд. .; перераб. и доп. / Под общей ред. Л.И. Пучковой. - СПб.: Профессия, 2009 – 416с., ил.</li> <li>5. Исупов В.П. Пищевые добавки и пряности. История, состав и применение.- СПб: ГИОРД, 2000.- 176 с.</li> <li>6. 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.</li> <li>7. Медведев Г.М. Технология макаронного производства.- М.: Колос, 1999.-272с.</li> <li>8. Олейникова А.Я. Технология кондитерских изделий: учебник. – СПб.:Изд-во» РАПП», 2010. – 672 с., ил.</li> <li>9. 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).</li> <li>10. Пучкова Л.И. Лабораторный практикум по технологии хлебопекарного производства. 4-е изд. перер. и доп. – СПб.: ГИОРД, 2004-264с.</li> <li>11. Роева Н.Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: Учебное пособие. – СПб Троицкий мост? 2010- 256 с.; илл.</li> </ol>	
Б1.В.03	Основы биоконверсии растительного сырья	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства.[Текст]: учебник / Под общей редакцией Л.И.Пучковой. – СПб: Профессия, 2009. – 415 с., ил.</li> <li>2. Воронин. Е.С. Биотехнология:учебник - -СПб.: ГИОРД,2008.704с.</li> <li>3. В.Н. Голубев. Пищевая биотехнология: Учебник / В.Н. Голубев, И.Н. Жиганов – М.: ДеЛи Принт,</li> </ol>	

			<p>2007. – 123 с.</p> <p><b>4.</b> Неверова О.А. и др. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения [Текст] : учебник для вузов / О.А. Неверова, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2007. - 415 с.</p> <p><b>5.</b> Сидоренко О.Д., Кутровский В.Н. Биоконверсия отходов агропромышленного комплекса. М.: НИЦ Инфра - М, 2013. - 160 с.</p> <p><b>6.</b> Лебухов В.И., Окара А.И., Павлюченкова. Физико - химические методы исследования: Учебник под ред. А.И.Окара.-СПб.:Издательство «Лань»,2012-480с</p> <p><b>7.</b> Лебухов В.И., Окара А.И., Павлюченкова. Физикохимические методы исследования: Учебник под ред. А.И.Окара.-СПб.: Издательство «Лань»,2012-480с.</p> <p><b>8.</b> Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов[Текст]: Учебник/В.М. Позняковский. – 5-е изд. испр. и доп. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. – 455с.</p> <p><b>9.</b> Пашенко Л.П. Биотехнологические основы производства хлебобулочных изделий [Текст]: учебник/ Л.П.Пашенко.-М6 Колос, 2002. - 368с</p> <p><b>10.</b> Шевелуха В.С. Калашникова Е.А., Воронин Е.С. и другие. Сельскохозяйственная биотехнология.- М.: Высшая школа, 2003.- 470с.</p>
Б1.В.04	Технологическое оборудование предприятий отрасли	<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. Калачев, М.В. Малые предприятия для производства хлебобулочных и макаронных изделий(учебное пособие)/ Калачев, М.В. - М.: ДеЛи принт, 2008.-288с.</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. Технологическое оборудование хлебопекарных и макаронных предприятий под ред. В.М. Хромеенкова.-М.; Высшая школа,2006,340 с.</p> <p>6. 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. <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=439229">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=439229</a></p> <p>7. Антипов, С.Т., Кретов И.Т., Остриков А.Н., Панфилов О.А. Машины и аппараты пищевых</p>	

			<p>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>8. Антипов, С.Т., Кретов И.Т., Остриков А.Н., Панфилов О.А.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>9. 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>10. Бориева, Л.З., Яхтанигов М.А., Карданов Х.Б. 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>11. Василевская, С. Практикум по технологическому оборудованию пищевых производств / С. Василевская, В. Полищук. - Оренбург : ОГУ, 2012. - 217 с. <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=259366">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=259366</a></p> <p>12. Методическое пособие по изучению дисциплины «Технологическое оборудование отрасли» (раздел: «Технологическое оборудование хлебопекарных предприятий).- Нальчик: Типография ФГОУ КБГСХА, 2007.-98с</p>
Б1.В.05	Проектирование предприятий отрасли		<p>1.Дворецкий, Д. С. Основы проектирования пищевых производств / Д. С. Дворецкий, С. И. Дворецкий. - Тамбов : Издательство ФГБОУ ВПО «ТГТУ», 2013. - 352 с. - <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=277681">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=277681</a></p> <p>2.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>3.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>4.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>5. 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>6.Корячкина, С. Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий: учебное пособие для студ. вузов / С. Я. Корячкина, Т. В. Матвеева. - СПб.: ГИОРД, 2013. - 528 с.: табл. - 500 экз.. - ISBN 978-5-98879-159-1</p> <p>7. Медведев, Г.М. Технология макаронных изделий. [Текст] / Медведев Г.М.//-СПб.: ГИОРД, 2006. -312</p>

			<p>с.- ISBN 5-901065-95-6.</p> <p>8. 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>9. Проектирование хлебопекарных предприятий. - Казань : Издательство КНИТУ, 2013. - 148 с. - ISBN 978-5-7882-1463-4 <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=258729">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=258729</a></p> <p>10. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности: Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для студ. вузов, обуч. по напр. "Производство продуктов 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.):</p> <p>11. Ковалевский, В.И. Проектирование технологического оборудования и линий: учеб. пособие / В. И. Ковалевский. - Москва: ГИОРД, 2016. - 316 с. : ил. - URL: <a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71701">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71701</a></p>
Б1.В.06	Технология сахаристых кондитерских изделий	<p>1. Драгилев А.И., Маршалкин Г.А. Основы кондитерского производства. Учебник – М.: ДеЛи Принт, 2007, - 532 с.</p> <p>2. Магомедов Г.О., Олейникова А.Я., Шевякова Т.А. Технология мучных кондитерских изделий: учебное пособие – М.: ДеЛи принт, 2009.- 296 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. 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>9. Функциональные продукты питания: учебное пособие / коллектив авторов – М.: КНОРУС, 2012. – 304с. – (для бакалавров)</p>	

			<p>10. Булдаков А.С. Пищевые добавки. Справочник. 2-ое изд. перераб. и доп.. – М.: ДеЛи принт, 2003. – 436с</p> <p>11. Драгилев А.И., Осташенкова Н.В., Войко Л.И. Шоколад, пралине. – М.: ДеЛи принт , 2007-663 с.</p> <p>12. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Кексы, куличи. – М.: ДеЛи, 2011. – 200 с. (производственно-практическое издание)</p> <p>13. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Производство мармедадно - 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>
	Б1.В.07	Технология хлеба	<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: <a href="http://www.kbgau.ru/">http://www.kbgau.ru/</a>.</p> <p>3. Бисчокова, Ф.А. Учебное пособие по дисциплине «Технология хлебопекарного производства» /Ж.М. Кунашева, Л.З. Бориева [Электронный ресурс] / Режим доступа: <a href="http://www.kbgau.ru/">http://www.kbgau.ru/</a>.</p> <p>4. Бисчокова Ф.А. Методические указания к выполнению курсового проекта по дисциплине «Технология хлебопекарного производства» [Электронный ресурс] / Режим доступа: <a href="http://www.kbgau.ru/">http://www.kbgau.ru/</a>.</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><b>Дополнительная литература:</b></p> <p>7. Пашенко, Л.П. Технология хлебобулочных изделий: учебное пособие / Л.П. Пашенко, И.М. Жаркова. - М.: КолосС, 2008. – 340 с.: ил.</p>
Б1.В.08	Технология макаронных изделий	<p>1. Медведев, Г. М. Технология макаронного производства : учебник / Г. М. Медведев. - М. : КОЛОС, 2000. - 272 с. Текст :</p> <p>2. 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>3.Пашенко, Л. П. Технологические расчеты при проектировании макаронных фабрик : учебное пособие / Л.П. Пашенко, Н.М. Дерканосова. - Воронеж : ВГТА, 1997. - 58 с. : Текст.</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..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>	
Б1.В.09	Технология переработки зерна	<p>1.Ауэрман, Л. Я. Технология хлебопекарного производства [Текст]: учебник для студ. вузов, обучающихся по спец. ТХКМИ / Л. Я. Ауэрман. - СПб. : Профессия, 2017. - 416с.</p> <p>2.Гришина, Е. С. Технология хлебопекарного производства: учебное пособие /Е.С. Гришина. – Омск ГАУ, 2020 -175с.-</p> <p>3. .Калашникова С.В. Технология мукомольного производства, Учебное пособие для студ. вузов, обуч. по напр. "ТППСХП". - СПб. : Издательство "Лань", 2018. - 672 с.</p> <p>4. Корячкина, С.Я. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий [Текст]: учебное пособие для студ. вузов, обуч. по спец. "Технология хранения и переработки зерна", "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий", и напр. "Продукты питания из растительного сырья" / С. Я. Корячкина [и др.]. - М. : ДеЛи плюс, 2012. - 496 с.</p> <p>5. Бузетти, К. Д. Технология сушки [Текст]: учебник для студ. вузов, обуч. по напр. "Производство продуктов питания из растительного сырья", "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания", "Пищевая инженерия" / К. Д. Бузетти, Г. Д. Кавецкий. - М. : КолосС, 2012. - 255 с. : ил. - (учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - Библиогр.: с. 254-255. - 15 экз.</p>	

			<p>6.Пашенко, Л.П. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (технология хлебобулочных изделий) [Текст] : учебное пособие для вузов / Под ред. Л.П. Пашенко. - М. : КолосС, 2007. - 215 с.</p> <p>3.Сборник рецептур на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам. [Текст] / Ред. А. П. Косован. - СПб : Гиорд, 2004 . - 92 с.</p> <p>4.Хромеенко, В. М. Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик [Текст] : учебное пособие для вузов / В. М. Хромеенко. - СПб. : ГИОРД, 2003. - 496 с.</p> <p>5.Пашук, З. Н. Технология производства хлебобулочных изделий [Текст] : справочное издание / З. Н. Пашук, Т. К. Апет, И. И. Апет. - СПб : Гиорд, 2009. - 400 с.</p>
Б1.В.10	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли	<p>1.Л.Я.Ауэрман, Технология хлебопекарного производства. [Текст] – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2009. – 415 с.</p> <p>2. С.Я. Корячкина, Н.В. Лабутина, Н.А. Березина, Е.В.Хмелева. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий [Текст] Учебное пособие для вузов – М.: ДеЛи плюс, 2012. – 496с.</p> <p>3.О.Д. Скуратовская, Контроль качества продукции физико-химическими методами [Текст]: учебное пособие. Вып. 1. Хлебобулочные изделия / О. Д. Скуратовская. - М.: ДеЛи, 2000. - 100 с.</p> <p>4. Т.К. Алет, Хлеб и булочные изделия: справочное издание [Текст] / Т. К. Апет, В. П. Пашук. – Минск: Попурри, 1997. - 320 с.</p> <p>5.Ю.М. Бурашников, Безопасность жизнедеятельности: Охрана труда на предприятиях пищевых производств [Текст]: учебник для студ. вузов, обуч. по напр. "Производство продуктов питания из растительного сырья" и "Пищевая инженерия" / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - СПб. : ГИОРД, 2007. - 416 с.</p> <p>6.И.С. Витол , В.И.Горбатьюк ,Э.С.Горенков и др.;под ред.А.П. Нечаева, Введение в технологии продуктов питания. [Текст] –М.: ДеЛи плюс.2013.-720с.</p> <p>7.П.С. Ершов, Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия: учебное пособие/ПРОФИ-ИНФОРМ,2004.-192с.</p> <p>8. Кульнева Н.Г., Голыбин В.А., Последова Ю.И., Федорук В.А., Введение в технологию продуктов питания:[Текст] Лабораторный практикум – СПб.:Троицкий мост, 2012. – 120 с.</p> <p>9.И.С. Лурье, Технохимический и микробиологический контроль в кондитерском производстве [Текст]: справочное издание / И. С. Лурье, Л. Е. Скокан, А. П. Цитович. - М: КолосС, 2003. - 416 с.</p> <p>10.Л.П.Пашенко, И.М.Жаркова, Технология хлебобулочных изделий. [Текст] М.:КолосС,2008.-340с.</p> <p>11.Пашенко Л.П., Санина Т.В., Столярова Л.И. и др., Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий. [Текст] М.: 2006.-215с.</p> <p>12.Л.И.Пучкова, Лабораторный практикум по технологии хлебопечения. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2004. – 232 с.</p>	

			<p>13.Сборник технологических инструкций для производства хлебобулочных изделий. [Текст] – М.: Прейскурантиздат, 1989. – 494 с.</p> <p>14. В.В.Шевченко, А.А.Вытовтов, Л.П.Нилова. Е.Н.Карасев, Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания. В 2-х ч. Ч.1: Продукты растительного происхождения. [Текст] СПб.: Тройцкий мост, 2009. 304с.:илл.</p>
Б1.В.11	Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий		<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.ШевченкоВ.В.,Вытовтов А.А.,НиловаЛ.П. Измерительные методы контроля показателей качества и безопасность продуктов питания. Ч.1: Продукты растительного происхождения.-СПб.:Троицкий мост,2009.-304с.</p> <p>3.Витол И.С., Горбатьюк В.И., Гореньков Э.С. и др.; под ред. Нечаева А.П. Введение в технологии продуктов питания –М.: ДеЛи плюс.2013.-720с.</p> <p>4. 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>5. 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>6.Пашенко, Т.В. Санина, Л.И. Столярова и др. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий – М.: КолосС, 2007.– 15с.:ил. – (Учебники и учеб. Пособия для студентов высш.учебн. заведений).</p> <p>7.Пучкова Л.И. Лабораторный практикум по технологии хлебопечения.-:Легкая и пищевая промышленность,2004.232с.</p> <p>8.Скобельская З.Г., Горячева Г.Н. Технология производства сахарных кондитерских изделий: Учеб. -М.: ПрофОбрИздат, 2002.-416с.</p> <p>9. Функциональные продукты питания: учебное пособие / коллектив авторов – М.: КНОРУС, 2012. – 304с. –</p> <p>10.Скуратовская О.Д. Контроль качества продукции физико-химическими методами.Сахар и сахарные кондитерские изделия. Практическое руководство: 2-е изд. Перераб. и доп. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 124с</p> <p>11.Скуратовская О.Д. Контроль качества продукции физико-химическими методами Ч.2. Мучные кондитерские изделия. М.: ДеЛи принт. 2001.-141с.</p>
Б1.В.ДВ.01.01	Биотехнологические основы хлебопекарного производства		<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. Кодзокова, Ж.М. Кунашева. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <a href="http://www.kbgau.ru/">http://www.kbgau.ru/</a>.</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. Методические указания к выполнению курсового проекта по дисциплине «Технология хлебопекарного производства» [Электронный ресурс] / Режим доступа: //http://www.kbgau.ru/.</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><b>Дополнительная литература:</b></p> <p>7. Пашенко, Л.П. Технология хлебобулочных изделий: учебное пособие / Л.П. Пашенко, И.М. Жаркова. - М.: КолосС, 2008. – 340 с.: ил.</p>
Б1.В.ДВ.01.02	Научные основы хлебопекарного производства	<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. Кодзокова, 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. Методические указания к выполнению курсового проекта по дисциплине «Технология хлебопекарного производства» [Электронный ресурс] / Режим доступа: //http://www.kbgau.ru/.</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><b>Дополнительная литература:</b></p> <p>7. Пашенко, Л.П. Технология хлебобулочных изделий: учебное пособие / Л.П. Пашенко, И.М. Жаркова. - М.: КолосС, 2008. – 340 с.: ил.</p>	
Б1.В.ДВ.02.01	«Физико-химические основы кондитерского производства»	<p>1.Драгилев А.И., Маршалкин Г.А. Основы кондитерского производства. Учебник – М.: ДеЛи Принт, 2007, - 532 с.</p> <p>2.Магомедов Г.О., Олейникова А.Я., Шевякова Т.А. Технология мучных кондитерских изделий:</p>	

			<p>учебное пособие – М.: ДеЛи принт, 2009.- 296 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.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>9.Функциональные продукты питания: учебное пособие / коллектив авторов – М.: КНОРУС, 2012. – 304с. – (для бакалавров)</p> <p>10. Булдаков А.С. Пищевые добавки. Справочник. 2-ое изд. перераб. и доп.. – М.: ДеЛи принт, 2003. – 436с</p> <p>11. Драгилев А.И., Осташенкова Н.В., Войко Л.И. Шоколад, пралине. – М.: ДеЛи принт , 2007-663 с.</p> <p>12. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Кексы, куличи. – М.: ДеЛи, 2011. – 200 с. (производственно-практическое издание)</p> <p>13. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Производство мармедадно-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>
--	--	--	--

	Б1.В.ДВ.02.02	Научные основы кондитерского производства	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Драгилев А.И., Маршалкин Г.А. Основы кондитерского производства. Учебник – М.: ДеЛи Принт, 2007, - 532 с.</li> <li>2. Магомедов Г.О., Олейникова А.Я., Шевякова Т.А. Технология мучных кондитерских изделий: учебное пособие – М.: ДеЛи принт, 2009.- 296 с</li> <li>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.</li> <li>4. Корячкина, С.Я. Научные основы производства продуктов питания: учебное пособие для высшего профессионального образования / С.Я. Корячкина, О.М. Пригарина. – Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет-УНПК», 2011. – 377 с.</li> <li>5. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб.– М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2001. – 304 с.</li> <li>6. Драгилев А.И. Технологическое оборудование кондитерского производства: Учебное пособие / А.И. Драгилев, Ф.М. Хамидулин. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 360 с.; илл.</li> <li>7. Исупов В.П. Пищевые добавки и пряности. История, состав и применение.- СПб: ГИОРД, 2000.- 176 с.</li> <li>8. 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.</li> <li>9. Функциональные продукты питания: учебное пособие / коллектив авторов – М.: КНОРУС, 2012. – 304с. – (для бакалавров)</li> <li>10. Булдаков А.С. Пищевые добавки. Справочник. 2-ое изд. перераб. и доп.. – М.: Дели принт, 2003. – 436с</li> <li>11. Драгилев А.И., Осташенкова Н.В., Войко Л.И. Шоколад, пралине. – М.: ДеЛи принт , 2007-663 с.</li> <li>12. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Кексы, куличи. – М.: ДеЛи, 2011. – 200 с. (производственно-практическое издание)</li> <li>13. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Производство мармеладно-пастильных изделий – М.: ДеЛи принт, 2012. – 246с (производственно-практическое издание)</li> <li>14. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Производство халвы – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 160 с (производственно-практическое издание)</li> <li>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)</li> <li>16. Носенко С.М., Чувахин С.В. Оборудование кондитерского производства 21 века. Часть 1. Шоколад. Какао. – М.: ДеЛи плюс, справочник 2013. – 264 с.</li> <li>17. Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий – СПб: ГИОРД, 2003. – 240с.</li> <li>18. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства / Составитель Могильный М.П. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 560 с.</li> </ol>
--	---------------	---	--

			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
Б1.В.ДВ.03.01	Технология национальных мучных изделий		<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: <a href="http://www.kbgau.ru/">http://www.kbgau.ru/</a>.</p> <p>3. Бисчокова, Ф.А. Учебное пособие по дисциплине «Технология хлебопекарного производства»/Ж.М. Кунашева, Л.З. Бориева [Электронный ресурс] / Режим доступа: <a href="http://www.kbgau.ru/">http://www.kbgau.ru/</a>.</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. Пашенко, Л.П. Технология хлебобулочных изделий: учебное пособие / Л.П. Пашенко, И.М. Жаркова. - М.: КолосС, 2008. – 340 с.: ил.</p>
Б1.В.ДВ.03.02	Нетрадиционные виды изделий		<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: <a href="http://www.kbgau.ru/">http://www.kbgau.ru/</a>.</p> <p>3. Бисчокова, Ф.А. Учебное пособие по дисциплине «Технология хлебопекарного производства»/Ж.М. Кунашева, Л.З. Бориева [Электронный ресурс] / Режим доступа: <a href="http://www.kbgau.ru/">http://www.kbgau.ru/</a>.</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. Пашенко, Л.П. Технология хлебобулочных изделий: учебное пособие / Л.П. Пашенко, И.М.</p>

			Жаркова. - М.: КолосС, 2008. – 340 с.: ил.
Б1.В.ДВ.04.01	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов		<p>1.Елисеева Л.Г., Идентификация и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения: Учеб. Пособие / Л.Г. Елисеева, М.А. Положишникова, А.В. Рыжакова, Т.Н. Иванова – М.: ИНФРА-М, 2013. – 524с.</p> <p>2.Николаева М.А., Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2013. – 464 с.: ил. – (Высшее образование)</p> <p>3.Чепурной И.П., Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: Учебник / И.П. Чепурной – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К» 2002 г. – 460.</p> <p>4.Ауэрман Л.Я., Технология хлебопекарного производства: Учебник. – 9-е изд.; перераб. и доп. / Л.Я. Ауэрман. Под общей ред. Л.И. Пучковой. - СПб.: Профессия, 2009 – 416с., 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.Киселева Т.Ф., Технология консервирования: учебное пособие / Т.Ф. Киселева, В.А. Помозова, Э.С. Гореньков – СПб.: Проспект Науки, 2011.</p> <p>7.Витол И.С., Введение в технологии продуктов питания / И.С. Витол, В.И. Горбатюк, Э.С. Горенков и др.; под ред. А.П. Нечаева– М.: ДеЛи плюс. 2013. – 720 с.</p> <p>8.Гончаров А.А., Основы метрологии, стандартизации и контроля качества: учебник для студ. учреждений высш. проф. Образования / А.А. Гончаров – 7-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 272с.</p> <p>9.Исупов В.П., Пищевые добавки и пряности. История, состав и применение. / В.П. Исупов - СПб: ГИОРД, 2000. - 176 с.</p> <p>10.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. – 415 с.: ил. – (Питание).</p> <p>11.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>12.Родина Т.Г., Идентификация и товарная экспертиза продуктов белкового питания и пищевых жиров: Учебник. / Т.Г. Родина – Б.: ТНФРА-М, 2013. – 544с.</p> <p>13.Роева Н.Н., Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: Учебное пособие. / Н.Н. Роева – СПб Троицкий мост 256 с.; илл.</p> <p>14.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 – 455 с – (питание).</p> <p>15. Пучкова Л.И., Лабораторный практикум по технологии хлебопекарного производства. 4-е изд. перер. и доп. / Л.И. Пучкова– СПб.: ГИОРД, 2004-264с.</p>

			<p>16.Рогов И.А., Консервирование пищевых продуктов холодом. /И.А. Рогов, В.Е. Куцакова, В.И. Филиппов, С.В. Фролов – Издательство «Колос», 1999, 167с.</p> <p>17.Роева Н.Н., Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: Учебное пособие. /Н.Н. Роева – СПб Троицкий мост 256 с.; илл.</p>
Б1.В.ДВ.04.02	Безотходные технологии в пищевой промышленности	<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>	
Б2.О.01(У)	Учебная практика, ознакомительная	<p>1.Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства.[Текст]: учебник / Под общей редакцией Л.И.Пучковой. – СПб: Профессия, 2009. – 415 с., ил.</p> <p>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.</p> <p>3.Пучкова Л.И. Лабораторный практикум по технологии хлебопекарного производства. [Текст]: учебное пособие / – СПб., ГИОРД, 2004. – 264 с.: ил.</p>	

			<p>4.Пашенко Л.П. Технология хлебобулочных изделий. [Текст]: учебное пособие / Л.П. Пашенко, И.М. Жаркова - М.: КолосС, 2008. – 340 с.: ил.</p> <p>5. Сборник технологических инструкций для производства хлебобулочных изделий. [Текст] – М.: Прейскурант, 1989. – 494 с.</p> <p>6. Технологии пищевых производств [Текст]: учебник для студ. вузов, обуч. по спец. "Машины и аппараты пищевых производств" / под ред. А.П.Нечаева. - М.: КолосС, 2008. - 768 с. (Допущено МСХ РФ)</p>
Б2.О.02(У)	Учебная практика, технологическая		<p>1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства.[Текст]: учебник / Под общей редакцией Л.И.Пучковой. - СПб: Профессия, 2009. - 415 с., ил.</p> <p>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.</p> <p>3. Пучкова Л.И. Лабораторный практикум по технологии хлебопекарного производства.[Текст]: учебное пособие / - СПб., ГИОРД, 2004. - 264 с.: ил.</p> <p>4. Медведев, Г. М. Технология макаронного производства : учебник / Г. М. Медведев. - М. : КОЛОС, 2000. - 272 с. Текст :</p> <p>5. 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>6.Пашенко, Л. П. Технологические расчеты при проектировании макаронных фабрик : учебное пособие / Л.П. Пашенко, Н.М. Дерканосова. - Воронеж : ВГТА, 1997. - 58 с.: Текст.</p> <p>7.Хромеенко, В. М. Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик: учебное пособие для вузов / В. М. Хромеенко. - СПб. : ГИОРД, 2004. - 496 с. - Текст</p>
Б2.О.03(П)	Производственная практика, организационно управленческая	–	<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: <a href="https://e.lanbook.com/book/131008">https://e.lanbook.com/book/131008</a> . -Режим доступа: для авториз. пользователей</p> <p>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: <a href="https://e.lanbook.com/book/121492">https://e.lanbook.com/book/121492</a></p> <p>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: <a href="https://e.lanbook.com/book/93006">https://e.lanbook.com/book/93006</a>. - Режим доступа: для авториз.</p>

		<p>пользователей.</p> <p>4. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие / Т. В. Рензьева, 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:<a href="https://e.lanbook.com/book/130577">https://e.lanbook.com/book/130577</a>. - Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>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: <a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4680">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4680</a> - Загл. с экрана</p> <p>6. Драгилев, А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. [Электронный ресурс] / А.И. Драгилев, В.М. Хромеенков, М.Е. Чернов. - Электрон. дан. - СПб.: Лань, 2016. - 432 с. - Режим доступа: <a href="http://e.lanbook.com/book/76267">http://e.lanbook.com/book/76267</a> —Загл. с экрана.</p> <p>1.Хлебопечение России [Текст]: научно - техн. и произв. журн./ Учрежден Российским Союзом пекарей. Гл.ред.А.П.Косован . - М. : "Пищевая промышленность", 1996 - . - Выходит раз в два месяца</p> <p>2.Техника и технология пищевых производств [Текст] : науч.-техн. журн./ Учред. КемТИПП гл. ред. В.П. Юстратов. - Кемерово: КемТИПП, 1998 - . - Выходит ежеквартально.</p> <p>3.Пищевая промышленность [Текст] : науч. - произв. журн./ Учред."Пищевая промышленность", гл. ред. О.П. Преснякова. - М. : Изд-во "Пищевая пром-сть", 1930 (ООО "Репроцентр") - . - Выходит ежемесячно.</p>
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа	<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: <a href="http://www.kbgau.ru/">http://www.kbgau.ru/</a>.</p> <p>3. Бисчокова, Ф.А. Учебное пособие по дисциплине «Технология хлебопекарного производства» /Ж.М. Кунашева, Л.З. Бориева [Электронный ресурс] / Режим доступа: <a href="http://www.kbgau.ru/">http://www.kbgau.ru/</a>.</p> <p>4. Бисчокова Ф.А. Методические указания к выполнению курсового проекта по дисциплине «Технология хлебопекарного производства» [Электронный ресурс] / Режим доступа: <a href="http://www.kbgau.ru/">http://www.kbgau.ru/</a>.</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.Витол, И.С., Введение в технологии продуктов питания/ Витол, И.С., Горбатюк, В.И., Горенков, Э.С. и др.; под. ред. Нечаева А.П. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 720 с.</p> <p>8.Закревский, В.В. Безопасность пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище. Практическое руководство по санитарно-эпидемиологическому надзору. / Закревский, В.В. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 280с.</p> <p>9.Нечаев, А.П., Пищевая химия. Издание 3-е, испр. / Нечаев, А.П., Траубенберг, С.Е., Кочеткова, А.А. и др. Под ред. Нечаева, А.П. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 640с.</p> <p>10.Гамаюрова, В.С., Пищевая химия: Лабораторный практикум. / Гамаюрова, В.С., Ржечицкая, Л.Э. – СПб: ГИОРД, 2006. – 136с.: ил.</p> <p>11.Сарафанова, Л.А. Применение пищевых добавок. Технические рекомендации. 5-е изд., / Сарафанова, Л.А. - СПб: ГИОРД, 2003. – 160 с.</p> <p>12. Пашенко, Л.П. Технология хлебобулочных изделий: учебное пособие / Л.П. Пашенко, И.М. Жаркова. - М.: КолосС, 2008. – 340 с.: ил.</p> <p>13.Корячкина, С.Я. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий: учебное пособие для вузов/ Корячкина, С.Я., Лабутина, Н.В., Березина, Н.А., Хмелева, Е.В. - – М.: ДеЛи плюс,2012. – 496с.</p> <p>14.Рогов, И.А. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст]: Учеб. пособие/ Рогов, И.А., Дунченко, Н.И., Позняковский, В.М. Бердутина, А.В., Купцова, С.В. – Новосибирск: Сиб.унив. изд-во, 2007. – 227с. – (Питание).</p>
	Б2.В.01(У)	Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	<p>1. Ауэрман, Л.Я. Технология хлебопекарного производства: учебник / Под общей редакцией Л.И.Пучковой. – СПб: Профессия, 2009. – 415 с., ил.</p> <p>2. 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>3. Пучкова, Л.И. Лабораторный практикум по технологии хлебопекарного производства: учебное пособие /Л.И. Пучкова. – СПб. ГИОРД, 2004. – 264 с.: ил.</p> <p>4.Витол, И.С., Введение в технологии продуктов питания/ Витол, И.С., Горбатюк, В.И., Горенков, Э.С. и др.; под. ред. Нечаева А.П. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 720 с.</p> <p>5.Закревский, В.В. Безопасность пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище. Практическое руководство по санитарно-эпидемиологическому надзору. / Закревский, В.В. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 280с.</p> <p>6.Нечаев, А.П., Пищевая химия. Издание 3-е, испр. / Нечаев, А.П., Траубенберг, С.Е., Кочеткова, А.А. и др. Под ред. Нечаева, А.П. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 640с.</p>

			<p>7.Гамаюрова, В.С., Пищевая химия: Лабораторный практикум. / Гамаюрова, В.С., Ржечицкая, Л.Э. – СПб: ГИОРД, 2006. – 136с.: ил.</p> <p>8.Сарафанова, Л.А. Применение пищевых добавок. Технические рекомендации. 5-е изд., / Сарафанова, Л.А. - СПб: ГИОРД, 2003. – 160 с.</p> <p>9. Пашенко, Л.П. Технология хлебобулочных изделий: учебное пособие / Л.П. Пашенко, И.М. Жаркова. - М.: КолосС, 2008. – 340 с.: ил.</p> <p>10.Корячкина, С.Я. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий: учебное пособие для вузов/ Корячкина, С.Я., Лабутина, Н.В., Березина, Н.А., Хмелева, Е.В. - – М.: ДеЛи плюс,2012. – 496с.</p> <p>11.Рогов, И.А. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст]: Учеб. пособие/ Рогов, И.А., Дунченко, Н.И., Позняковский, В.М. Бердутина, А.В., Купцова, С.В. – Новосибирск: Сиб.унив. изд-во, 2007. – 227с. – (Питание).</p>
	Б2.В.02 (П)	Технологическая	<p>1.Драгилев А.И., Маршалкин Г.А. Основы кондитерского производства. Учебник – М.: ДеЛи Принт, 2007, - 532 с.</p> <p>2.Магомедов Г.О., Олейникова А.Я., Шевякова Т.А. Технология мучных кондитерских изделий: учебное пособие – М.: ДеЛи принт, 2009.- 296 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><b>Дополнительная литература</b></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.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>9.Функциональные продукты питания: учебное пособие / коллектив авторов – М.: КНОРУС, 2012. – 304с. – (для бакалавров)</p> <p>10. Булдаков А.С. Пищевые добавки. Справочник. 2-ое изд. перераб. и доп. – М.: Дели принт, 2003. – 436с</p> <p>11. Драгилев А.И., Осташенкова Н.В., Войко Л.И. Шоколад, пралине. – М.: ДеЛи принт , 2007-663 с.</p> <p>12. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Кексы, куличи. – М.: ДеЛи, 2011. – 200 с. (производственно-</p>

			<p>практическое издание)</p> <p>13. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Производство мармедадно-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>
	ФТД.01	Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма	<p>1. Зубков В.А. Международная система противодействия отмыванию денег и финансированию терроризма / В.А. Зубков. – Москва: Финансы и статистика, 2008.</p> <p>2. <u>Савицкий, А. Г.</u> Национальная безопасность: Россия в мире : учебник для студ. вузов / А. Г. Савицкий. - М. : ЮНИТИ, 2012. - 463 с.</p> <p>1. Конституция РФ. – М., 1993.</p> <p>2. «О противодействии терроризму». Федеральный закон РФ № 35-ФЗ от 6 марта 2006 г. // Российская газета. – 2006. – 10 марта.</p> <p>3. Концепция национальной безопасности Российской Федерации // Независимая газета. – 2000. –14 января.</p> <p>4. «О Стратегии национальной безопасности Российской Федерации до 2020 г.». Указ Президента Российской Федерации от 12 мая 2009 г. № 537 // Российская газета. – 2009. – 19 мая.</p> <p>5. Международная конвенция о борьбе с финансированием терроризма (заключена в Нью-Йорке 10.01.2000г).</p> <p>6. Конвенция Совета Европы о предупреждении терроризма (Варшава, 16 мая 2005 г.) ETS № 196</p> <p>7. Международная конвенция о борьбе с актами ядерного терроризма (принята резолюцией № 59/290 Генеральной Ассамблеи ООН от 13 апреля 2005 г.)</p> <p>8. Шанхайская Конвенция о борьбе с терроризмом, сепаратизмом и экстремизмом (Шанхай, 15 июня 2001 г.)</p> <p>9. Международная конвенция о борьбе с бомбовым терроризмом (Нью-Йорк, 15 декабря 1997 г.)</p>

			10. Европейская конвенция о пресечении терроризма ETS № 090 (Страсбург, 27 января 1977 г.)
ФТД.02	Методы экспресс-анализа характеристик компонентов различных технологических процессов		<p>1 Сидняев, Н. И. Теория планирования эксперимента и анализ статистических данных [Текст] : учеб. пособие / Н. И. Сидняев. - М. : Юрайт, 2011. - 400 с. : ил. - (Магистр). - Библиогр.: с. 396-399. - ISBN 978-5-9916-0990-6.</p> <p>2 Костин, В. Н. Теория эксперимента [Текст] : учебное пособие / В. Н. Костин, В. В. Паничев; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования "Оренбург. гос. ун-т", Каф. прогр. обеспечения вычисл. техники и автоматизир. систем. - Оренбург : Университет, 2014. - 212 с. : табл. - Библиогр.: с. 207-208. - Прил.: с. 209-212. - ISBN 978-5-4417-0415-1.</p> <p>3 Блохин, Ю. И. Органическая химия в пищевых биотехнологиях : учебник / Ю. И. Блохин, Т. А. Яркова, О. А. Соколова ; под ред. Ю. И. Блохина. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 252 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-013843-5. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1092632">https://znanium.com/catalog/product/1092632</a> (дата обращения: 21.08.2020). – Режим доступа: по подписке.</p> <p>4. Нечаев, А.П. Технологии пищевых производств: учеб. для студентов вузов, / А. П. Нечаев [и др.] ; под общ. ред. А. П. Нечаева. - М.: Колос, 2008. - 768 с. ISBN 978-5-9532-0557-3.</p> <p>5. Доронин А.Ф. Функциональные пищевые продукты. Введение в технологии: учеб. для студентов вузов / А.Ф. Доронин; под ред. А. А. Кочетковой.- М.: ДеЛи Принт, 2009.-288с. ISBN 978-594343-178-4.</p> <p>6. Щурин, К. В. Методика и практика планирования и организации эксперимента [Текст] : практикум: учеб. пособие / К. В. Щурин, Д. А. Косых; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Оренбург : Университет, 2012. - 185 с. - Библиогр.: с. 176-177. - Прил.: с. 178-184. - ISBN 978-5-4417-0131-0.</p>