

Учебно-методическое обеспечение ОПОП ВО
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

направленность Инновационные технологии продуктов питания из растительного сырья

№ п/п	Наименование дисциплины	Наименование учебно-методических материалов (выходные данные издания)
1	Управление персоналом	<p>1. Кибанов, А. Я. Управление персоналом организации: стратегия, маркетинг, интернационализация: учебное пособие / А.Я. Кибанов, И.Б. Дуракова. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 301 с. — (Высшее образование: Магистратура). - ISBN 978-5-16-006649-3. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1067540</p> <p>2. Кузьминов, А. В. Управление персоналом организации: методическое пособие / А. В. Кузьминов. — Симферополь: Университет экономики и управления, 2019. — 135 с. — ISBN 2227-8397. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/89499.html</p> <p>3. Чуланова, О. Л. Компетентностный подход в управлении персоналом: учебник / О.Л. Чуланова. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 368 с. — DOI 10.12737/1009602. - ISBN 978-5-16-014886-1. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1009602</p> <p>4. Кузьминов, А. В. Современные проблемы управления персоналом: учебно-методическое пособие / А. В. Кузьминов. — Симферополь: Университет экономики и управления, 2019. — 48 с. — ISBN 2227-8397. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/89497.html</p> <p>5. Бухалков, М. И. Управление персоналом: развитие трудового потенциала: учебное пособие / М. И. Бухалков. — Москва: ИНФРА-М, 2019. — 191 с. — (Высшее образование: Магистратура). - ISBN 978-5-16-010654-0. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1006759</p> <p>6. Степанова, С. М. Кадровые ресурсы. Актуальные вопросы управления: учебное пособие / С. М. Степанова, Н. Ю. Челнокова, О. К. Луховская. — Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 146 с. — ISBN 978-5-4486-0213-9. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/73330.html</p>
2	Деловой иностранный язык	<p>1. Белоусова, А.Р. Английский язык для студентов сельскохозяйственных вузов [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Р. Белоусова, О.П. Мельчина. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. — 351 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71743 — Загл. с экрана.</p> <p>2. Волкова, С.А. Английский язык для аграрных вузов [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. — 256 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=75507 — Загл. с экрана.</p> <p>3. Антонова, С.В. Английский язык для направления подготовки «Товароведение» [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2014. — 186 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=49464 — Загл. с экрана.</p> <p>4. Евсюкова, Т.В. Английский язык: учебник для экономических специальностей [Электронный ресурс] : учебник / Т.В. Евсюкова, С.И. Локтева. — Электрон. дан. — М. : ФЛИНТА, 2011. — 358 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=2622 — Загл. с экрана.</p> <p>5. Комаров, А.С. Practical Grammar Exercises of English for Students. Практические упражнения английского языка для студентов [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — М. : ФЛИНТА, 2012. — 254 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=3789 — Загл. с экрана.</p>

		<p>6. Кашаев, А.А. Основы делового английского языка [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — М. : ФЛИНТА, 2006. — 173 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=13002 — Загл. с экрана.</p>
	<p>Управление проектами в производстве продуктов питания из растительного сырья</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Воробьева Т. В. Управление инвестиционным проектом / Т. В. Воробьева. — 3-е изд. — М. : Интернет-Университет Информационных Технологий (ИНТУИТ), Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 146 с. — [Электронный ресурс]. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/79731.html 2. Трубилин А. И. Управление проектами : учебное пособие / А. И. Трубилин, В. И. Гайдук, А. В. Кондрашова. — Саратов : Ай Пи Ар Медиа, 2019. — 163 с. — [Электронный ресурс]. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/86340.html 3. Трубилин А. И. Управление проектами : учеб. пособие / А. И. Трубилин, В. И. Гайдук, А. В. Кондрашова. — Краснодар : КубГАУ, 2017. — 153 с. — [Электронный ресурс]. — Режим доступа: https://edu.kubsau.ru/file.php/123/UP_upr_proektami_.pdf Клаверов, В. Б. Управление проектами. Кейс практического обучения : учебное пособие / В. Б. Клаверов. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 142 с. — [Электронный ресурс]. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/69295.html 4. Никитаева А. Ю. Экономика и управление проектами в социальных системах : учебник / А. Ю. Никитаева, Л. С. Скачкова, О. В. Несолена. — Ростов-на-Дону, Таганрог : Издательство Южного федерального университета, 2019. — 208 с. — [Электронный ресурс]. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/95833.html 5. Никонова И. А. Стоимостная оценка в проектном анализе и проектном финансировании : учебник / И. А. Никонова. — М. : Прометей, 2019. - 374 с. — [Электронный ресурс]. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/94540.html 6. Смирнов, В. Б. Проектный анализ : учебное пособие / В. Б. Смирнов, С. Е. Кирюхина. — М. : Российский университет дружбы народов, 2017. — 128 с. — [Электронный ресурс]. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/91054.html 7. Управление проектами с использованием Microsoft Project : учебное пособие / Т. С. Васючкова, М. А. Держо, Н. А. Иванчева, Т. П. Пухначева. — 3-е изд. — Москва, Саратов : Интернет-Университет Информационных Технологий (ИНТУИТ), Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 147 с. — [Электронный ресурс]. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/89480.html
	<p>Управление качеством и безопасностью пищевой продукции</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Донченко, Л.В. Статистические методы анализа качества пищевой продукции: учеб. пособие. / Л.В. Донченко, Н.С. Храмова – Краснодар: КубГАУ, 2009. – 120 с. 2. Донченко, Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учеб. пособие / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. – СПб.: Лань, 2016. – 179 с. 3. Кочетов, В.К. Особенности системы НАССР на кондитерских предприятиях: монография / В. К. Кочетов, Н. В. Агеева, Л.В. Донченко. – Краснодар: КубГАУ, 2010. – 270 с. 4. Закон РФ «О техническом регулировании» № 184-ФЗ от 27.12.2002 [Электронный ресурс] – URL http://www.consultant.ru/popular/techreg (20.12.2014). 5. Закон РФ «О защите прав потребителей» № 2-ФЗ от 09.01.1996 [Электронный ресурс] – URL http://www.consultant.ru/popular/techreg (20.12.2014). 6. ГОСТ Р ИСО 9000-2011. Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь. – М.: Госстандарт, 2011 [Электронный ресурс] – URL http://www.tolgas.ru/site/upload/GOST_R_ISO_9000_2011.pdf (21.12.2014). 7. ГОСТ Р ИСО 9000-2011. Системы менеджмента качества. Требования. – М.: Госстандарт, 2011 [Электронный ресурс] –

		URL http://www.tolgas.ru/site/upload/GOST_R_ISO_9000_2011.pdf (21.12.2014).
Методология научных исследований в производстве продуктов питания из растительного сырья		<p>1. Научные основы повышения эффективности пищевых продуктов из растительного сырья: учебное пособие / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта, И.В. Соболев. – Краснодар: КубГАУ, 2020. – 116 с. https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=9309</p> <p>2. Спиричев, В.Б. Обогащение пищевых продуктов витаминами и пищевыми веществами. / В.Б. Спиричев, Л.Н. Шатнюк, В.М. Поздняковский. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2014. — 548 с.</p> <p>3. Клер, Р. Технологии генетических модификаций и продукты питания. Здоровье и безопасность потребителя. / Р. Клер – Киев: Ра Nova, 2012. – 112 с.</p> <p>4. Орещенко, А.В. Пищевая комбинаторика и генетическое здоровье человека / А.В. Орещенко - М.: Пищевая промышленность, 2019. - 208 с.</p> <p>5. Магомедов, М.Г. Производство плодоовощных консервов и продуктов здорового питания [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — СПб.:Лань, 2015. — 559 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=67474</p>
Совершенствование технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья		<p>1. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учебное пособие / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2016. – 168 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=446667</p> <p>2. . Высокотехнологичные производства продуктов питания : учебное пособие / Т.В. Пилипенко [и др.].. — Санкт-Петербург : Интермедия, 2014. — 112 с. — ISBN 978-5-4383-0058-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/30205.html</p> <p>3.4. Макарова Н.В. Высокотехнологичные производства продуктов питания : учебное пособие / Макарова Н.В.. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2020. — 451 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/105202.html (дата обращения: 26.08.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей</p>
Пищевая биотехнология		<p>1. Якупов, Т. Р. Молекулярная биотехнология : учебник / Т. Р. Якупов, Т. Х. Фаизов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-5820-2. — Текст : электронный // Лань : электроннобиблиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/145846_2</p> <p>2. Бурова, Т. Е. Введение в профессиональную деятельность. Пищевая биотехнология : учебное пособие / Т. Е. Бурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-3169-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/108329</p> <p>3. Вирусология и биотехнология : учебник / Р. В. Белоусова, Е. И. Ярыгина, И. В. Третьякова [и др.]. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-2266-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/103898</p> <p>4. 1 Сучкова, Е. П. Разработка инновационной продукции пищевой биотехнологии / Е. П. Сучкова. — Санкт-Петербург : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015. — 38 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/68075.html</p> <p>5. Основы биотехнологии микроводорослей : учебное пособие для студентов очного и заочного отделений и магистрантов направлений 19.03.01, 19.04.01 «Биотехнология», 19.03.02, 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» / Д. С. Дворецкий, С. И. Дворецкий, Е. В. Пешкова [и др.]. — Тамбов : Тамбовский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2015. — 81 с. — ISBN 978-5-8265-1495-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная</p>

		<p>система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/64149.htm</p> <p>6. Неверова, О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник / О. А. Неверова, Г. А. Гореликова, В. М. Позняковский. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 415 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/4160.html 20</p> <p>7. Калмыкова, М. С. Основы полимеразной цепной реакции с разными форматами детекции : учебное пособие / М. С. Калмыкова, М. В. Калмыков, Р. В. Белоусова. — Санкт-Петербург : Лань, 2009. — 80 с. — ISBN 978-5- 8114-0977-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/51</p>
	<p>Организация контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа. В 2 т. Т. 1 : учеб. для студ. учреждений высш. образования / [Ю.М.Глубоков и др.] ; под ред. А. А.Ищенко. — 2-е изд., испр. — М.: Издательский центр «Академия», 2012. — 352 с. 2. Базарнова, Ю.Г. Теоретические основы методов исследования пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — Спб. : НИУ ИТМО (Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики), 2014. — 134 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71109 — Загл. с экрана. 3. Базарнова, Ю.Г. Методы исследования сырья и готовой продукции [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие. — Электрон. дан. — Спб. : НИУ ИТМО (Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики), 2013. — 74 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=70913 — Загл. с экрана. 4. Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевой продукции» (02.01.2000 г., № 29-ФЗ) 5. Федеральный Закон «О техническом регулировании» (27.12.2002 г., № 184-ФЗ) 6. Нечаев, А.П. Пищевая химия [Электронный ресурс] : учебник / А.П. Нечаев, С.Е. Траубенберг, А.А. Кочеткова [и др.]. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2015. — 670 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=69876 — Загл. с экрана 7. Гуськова, В.П. Хроматографические методы разделения и анализа: учеб. пособие [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.П. Гуськова, Л.С. Сизова. — Электрон. дан. — Кемерово : КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2015. — 150 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=72028 — Загл. с экрана. 8. Романюк, Т.И. Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения (теория и практика) [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.И. Романюк, А.Е. Чусова, И.В. Новикова. — Электрон. дан. — Воронеж : ВГУИТ (Воронежский государственный университет инженерных технологий), 2014. — 161 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71662 — Загл. с экрана.
	<p>Альтернативное сырье в производстве продуктов питания из растительного сырья</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Неверова, О.А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения [Электронный ресурс]: учебник / Неверова О.А., Гореликова Г.А., Позняковский В.М. - Саратов: Вузовское образование, 2014. - 415 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4160. 2. Щеколдина, Т.В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья: учебное пособие / Т.В. Щеколдина, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. -СПб.: Лань, 2017. - 208 с. 3. Омаров, Р. С. Пищевые и биологически активные добавки в

		<p>производстве продуктов питания : учебное пособие / Р. С. Омаров, О. В. Сычева. — Ставрополь : СтГАУ, 2015. — 64 с. — ISBN 978-5-9596-1104-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/82195</p> <p>4. Белокурова, Е. С. Биотехнология продуктов растительного происхождения : учебное пособие / Е. С. Белокурова, О. Б. Иванченко. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-3630-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/118619</p> <p>5. Лупинская, С. М. Методология науки о пище и питании : учебное пособие / С. М. Лупинская, Е. М. Лобачева, И. А. Мазеева. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 123 с. — ISBN 978-5-8353-2690-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/162591</p>
	<p>Инновационные технологии в хранении</p>	<p>1. Технология хранения продукции растениеводства: учебник / В. И. Манжесов, Т. Н. Тертычная, С. В. Калашникова [и др.]. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2018. — 464 с. — ISBN 978-5-98879-188-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/129294</p> <p>2. Медведева, З. М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учебное пособие / З. М. Медведева, Н. Н. Шипилин, С. А. Бабарыкина. - Новосибирск : Золотой колос, 2015. - 340 с. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/614908</p> <p>3. Берестова, А. В. Технология продуктов длительного хранения: учебное пособие / А. В. Берестова, Э. Ш. Манеева, В. П. Попов ; Оренбургский государственный университет. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2017. — 165 с. : табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=481727</p> <p>4. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учебное пособие / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2016. — 168 с. : ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=446667</p> <p>5. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства: учебное пособие / В. И. Манжесов, И. А. Попов, И. В. Максимов [и др.] ; под общей редакцией В. И. Манжесова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-4066-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/114687</p> <p>6. Неверова, Е. В. Организация хранения товаров : учебник / Е. В. Неверова. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2021. - 136 с. - ISBN 978-5-9729-0646-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1832066</p> <p>7. Технология консервирования растительного сырья: учебник / Э.С. Гореньков, А.Н. Горенькова, О.И. Кутина [и др.]. - СПб. : ГИОРД, 2014. - 320 с. - УМО. - ISBN 978-5-98879-165-2 Библ КубГАУ 20 экз</p> <p>8. Медведев, В. А. Информационные системы и технологии в логистике и управлении цепями поставок : учебное пособие / В. А. Медведев, А. С. Присяжнюк. — СанктПетербург : Университет ИТМО, 2016. — 183 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/66478.html</p>
	<p>Высокотехнологичное оборудование пищевых производств</p>	<p>1. Соболев И. В. Технологическое оборудование пищевых производств : учебник / И. В. Соболев, А. А. Варивода, Т. В. Щеколдина. — Краснодар : КубГАУ, 2019. — 251 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/Uchebник_Tekhnologicheskoe_oborudovanie_PP_494735_v1_.PDF</p> <p>2. Варивода А. А. Технологическое оборудование предприятий консервной отрасли : учеб. пособие / А. А. Варивода, И. В. Соболев. — Краснодар : КубГАУ, 2018. — 198 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/Tekhnologicheskoe_oborudovanie_418143_v1_.PDF</p>

		<p>3. Высокотехнологичные производства продуктов питания : учебное пособие / Т.В. Пилипенко [и др.]. — Санкт-Петербург : Интермедия, 2014. — 112 с. — ISBN 978-5-4383-0058-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/30205.html</p> <p>4. Макарова Н.В. Высокотехнологичные производства продуктов питания : учебное пособие / Макарова Н.В.. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2020. — 451 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/105202.html (дата обращения: 26.08.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей</p> <p>Варивода А.А. Технологическое оборудование пищевых производств: метод. рекомендации / сост. А. А. Варивода. – Краснодар : КубГАУ, 2019. — 78 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/19.04.02_MR_Tekhnologich_oborudovanie_praktika_523608_v1_.PDF</p> <p>2. Керженцев, В.А. Технологическое оборудование пищевых производств. Часть 3. Дозировочное и упаковочное оборудование [Электронный ресурс] : конспект лекций / В.А. Керженцев. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2010. — 76 с. — 978-5-7782-1364-7. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/45450.html</p> <p>3. Слесарчук В.А. Оборудование пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Слесарчук В.А.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2015.— 372 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67669.html — ЭБС «IPRbooks»</p> <p>4. Хамитова Е.К. Оборудование пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Хамитова Е.К.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2018.— 248 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/84877.html — ЭБС «IPRbooks»</p>
	<p>Экологические опасности для пищевой продукции</p>	<p>1. Габеленко, С.В. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Часть 1: учебное пособие / С.В. Габелко. – Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2012 – 183 с.</p> <p>2. Федотова, З.А. Безопасность и гигиена питания / З.А. Федотова, О.А. Блинова. М.: Изд-во РИЦ СГСХА, Самара, 2012 – 401 с.</p> <p>3. Донченко, Л.В. Международные и национальные системы качества пищевой продукции / Л.В. Донченко, А.И. Решетняк: учебное пособие. - Краснодар: КубГАУ, 2013. – 253 с.</p> <p>4. Донченко, Л.В. Национальные и международные аспекты безопасности пищевой продукции в условиях членства России в ВТО / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта- монография : М., 2014.-432 с</p> <p>5. Донченко, Л.В. Современные аспекты безопасности пищевой продукции: учебное пособие / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. – М.: Перспективы образования, Краснодар, 2014 – 200 с.</p> <p>6. Донченко, Л.В. Безопасность пищевой продукции / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта // М.Е. ДеЛипринт, 2007. - 539 с.</p> <p>7. Поздняковский, В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза продовольственных товаров / В.М. Поздняковский. – Новосибирск: Изд-во новосибирского университета, 2009. – 448 с.</p> <p>8. Тутельян, В.А. Научные основы здорового питания: / В.А. Тутельян, А.И. Вялков, А.Н. Разумов, В.И. Михайлов, К.А. Москаленко, А.Г. Одинец, В.Г. Сбежнева, В.Н. Сергеев – М.: Издательский дом «Панорама», 2010. – 816 с.</p> <p>9. Тутельян, В.А. Микотоксины / В.А. Тутельян, В.А. Кравченко. – М.: Медицина. 2008. – 320 с.</p> <p>Никифорова, Т.Е. Биологическая безопасность продуктов питания: учебное пособие. / Т.Е. Никифорова. – ГОУ ВПО гос. хим. техн. ун-т. – Иваново, 2009. – 179 с.</p>
	<p>Патентование</p>	<p>1. Гражданский кодекс российской федерации. часть четвертая. раздел VII права на результаты интеллектуальной деятельности и</p>

		<p>средства индивидуализации. Главы 75,76, Статьи 1345 – 1348, 135 4 - 1364 1370, 1371, 1398 – 1400, 1406;</p> <p>2. Труфляк, Е.В. Защита объектов интеллектуальной собственности в апк» учебное пособие./Е.В.Труфляк,В.. Сапрыкин, Л.А.Дайбова-КубГАУ, с.220. 2014г.. 50 экз. библи.</p> <p>3. Сычев, А.Н. Защита интеллектуальной собственности и патентование [Электронный ресурс]: учебное пособие/ А.Н.Сычев– Электрон. текстовые данные.– Томск: Томский государственный университет систем управления и радиоэлектроники, Эль Контент, 2012.– 160 с.– Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/13880.– ЭБС «IPRbooks», по паролю;</p> <p>4. Алексеев, Г.В. Защита интеллектуальной собственности [Электронный ресурс]: учебное пособие/Г.В. Алексеев– Электрон. текстовые данные.– Саратов: Вузовское образование, 2013.— 156 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/16897.– ЭБС «IPRbooks», по паролю;</p> <p>5. Корзун, Н.Л. Основы интеллектуальной собственности [Электронный ресурс]: учебное пособие для практических и лабораторных занятий студентов специальностей 270500 «Строительство», магистерской программы «Инновационные технологии водоотведения, очистки сточных вод, обработки и утилизации осадков» (ВВМ)/ Н.Л.Корзун– Электрон. текстовые данные.– Саратов: Вузовское образование, 2014.– 101 с.– Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/20409.– ЭБС «IPRbooks», по паролю;</p> <p>6. Административный регламент исполнения Федеральной службой по интеллектуальной собственности, патентам и товарным знакам государственной функции по организации приема заявок на изобретение и их рассмотрения, экспертизы и выдачи в установленном порядке патентов Российской Федерации на изобретение (Утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2008 г. № 327);</p> <p>7. Ишков, А.Д. Оформление заявки на выдачу патента на изобретение [Электронный ресурс]: справочное пособие/А.Д. Ишков, А.В.Степанов – Электрон.текстовые данные.– М.: Московский государственный строительный университет, ЭБС АСВ, 2012.– 47 с.– Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/16364.– ЭБС «IPRbooks», по паролю.</p> <p>8. Овчинников, В.П. Патентование Учеб.пособие для вузов./ В.П.Овчинников, М.В.Двойников, В.М. Гребенщиков. – Тюмень Изд-во «Нефтегазовый университет», 2008.</p>
	<p>Планирование и постановка экспериментов</p>	<p>1. Безручко, Б.П. Математическое моделирование и хаотические временные ряды / Б.П. Безручко, Д.А. Смирнов. - Саратов: ГосУНЦ «Колледж», 2014. - 320 с.</p> <p>2. Голованов, А.Н. Планирование эксперимента. Учебное пособие [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — Томск : ТГУ (Национальный исследовательский Томский государственный университет), 2011. — 76 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=44958 — Загл. с экрана.</p> <p>3. Рыжаков, В.В. Планирование эксперимента и статистический анализ данных в управлении качеством продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.В. Рыжаков, Н.М. Боклашов, М.Ю. Рудюк. — Электрон. дан. — Пенза : ПензГТУ (Пензенский государственный технологический университет), 2013. — 127 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=62498 — Загл. с экрана.</p> <p>4. Голубева, Е.В. Планы экспериментов. Учебно-методическое пособие по курсу «Экспериментальная психология» / Е.В. Голубева. - Таганрог: Изд-во ТТИ ЮФУ, 2010. – 76 с.</p> <p>5. Гришенцев, А.Ю. Теория и практика технического и технологического эксперимента / учебное пособие / А.Ю. Гришенцев. – СПб: СПбГУ ИТМО, 2010.–102 с.</p> <p>6. Полякова, Н.С. Математическое моделирование и планирование эксперимента [Электронный ресурс] : / Н.С. Полякова, Г.С.</p>

		<p>Дерябина, Х.Р. Федорчук. — Электрон. дан. — М. : МГТУ им. Н.Э. Баумана (Московский государственный технический университет имени Н.Э. Баумана), 2010. — 36 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=52060 — Загл. с экрана.</p>
Комплексная переработка зернового сырья		<ol style="list-style-type: none"> 1. Технология переработки растениеводческой продукции, Личко Н.М., 2008– Bookskeeper.ru 2. Ромадина, Ю.А. Теоретические основы технологии переработки продукции растениеводства: учебник / Ю.А. Ромадина, А.В. Волкова. — Самара : РИЦ СГСХА, 2012. — 246 с. 3. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения: учебное пособие / Л.Г. Елисеева [и др.]. — М.: ИНФРА – М, 2013. — 524 с. 4. Матвеева, Н.А. Биохимические особенности свойств и переработки растительного сырья [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие. — Электрон. дан. — Спб. : НИУ ИТМО (Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики), 2013. — 13 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=70818
Ресурсосберегающие технологии масложировой продукции		<ol style="list-style-type: none"> 1. Технология отрасли (производство растительных масел) [Электронный ресурс] : учеб. / Л.А. Мхитарьянц [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2009. — 352 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/4905. 2. Ваншин В.В. Производство растительных масел [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.В. Ваншин. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015. — 244 с. — 978-5-7410-1384-7. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/61399.html 3. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебно-справочное пособие / Е.П. Корнена [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017. — 384 с. — 978-5-379-02012-5. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/65295.html <ol style="list-style-type: none"> 1. Мхитарьянц, Л.А. Технология отрасли. Приемка, обработка и хранение масличных семян [Электронный ресурс] : учеб. / Л.А. Мхитарьянц, Е.П. Корнена, Е.В. Мартовщук. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. — 248 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/4893. 2. Технология отрасли (производство растительных масел) [Электронный ресурс] : учеб. / Л.А. Мхитарьянц [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2009. — 352 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/4905. 3. Терещук Л.В. Актуальные проблемы масложировой промышленности [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / Л.В. Терещук, И.В. Долголюк, К.В. Старовойтова. — Электрон. текстовые данные. — Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014. — 108 с. — 978-5-89289-862-1. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/61256.html
Методология науки о пище		<ol style="list-style-type: none"> 1. Мартинчик, А.Н. Физиология питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 240 с. 2. Попова, Н.Н. Основы рационального питания: учебное пособие / Н.Н. Попова. — Воронеж: ВГУИТ, 2013. — 106 с. 3. Нечаев, А.П. Пищевая химия [Электронный ресурс] : учебник / А.П. Нечаев, С.Е. Траубенберг, А.А. Кочеткова [и др.]. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2015. — 670 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=69876 — Загл. с экрана. 4. Тутельян, В.А. Научные основы здорового питания: / В.А. Тутельян, А.И. Вялков, А.Н. Разумов, В.И. Михайлов, К.А. Москаленко, А.Г. Одинец, В.Г. Сбежнева, В.Н. Сергеев — М.: Издательский дом «Панорама», 2010. — 816 с 5. Донченко, Л.В. Технология функциональных продуктов питания /

		<p>Л.В. Донченко, Л.Я. Родионова, Н.В. Сокол, Е.В. Щербакова, И.В. Соболев, В.К. Кочетов: Учебное пособие. – Краснодар: КубГАУ, 2008. – 200 с.</p> <p>6. Донченко, Л.В. Проектирование функциональных продуктов питания / Л.В. Донченко, Л.Я. Родионова, Н.В. Сокол, Е.В. Щербакова, И.В. Соболев, А.И. Решетняк, А.А. Запорожский: Учебное пособие. – Краснодар: КубГАУ, 2010. – 193 с.</p> <p>7. Антипов, С.Т. Инновационное развитие техники пищевых технологий [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.Т. Антипов, А.В. Журавлев, Д.А. Казарцев [и др.]. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. — 660 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=74680 — Загл. с экрана.</p> <p>8. Базарнова, Ю.Г. Теоретические основы методов исследования пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — Спб. : НИУ ИТМО (Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики), 2014. — 134 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71109 — Загл. с экрана.</p> <p>9. Гатько, Н.Н. Общая и специальная технология пищевых производств [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — Пенза : ПензГТУ (Пензенский государственный технологический университет), 2012. — 137 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=62615 — Загл. с экрана.</p>
	<p>Технология продуктов специализированного назначения</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Юдина, С.Б. Технология продуктов функционального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.Б. Юдина. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 280 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/91277 — Загл. с экрана. 2. Юдина, С.Б. Технология продуктов функционального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.Б. Юдина. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 280 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/103149 — Загл. с экрана. 3. Бобренева И.В. Функциональные продукты питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.В. Бобренева. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Интермедия, 2012. — 180 с. — 978-5-4383-0013-7. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/30216.html 1. Технология производства функциональных продуктов питания: учебно-методическое пособие / Венецианский А.С., Мишина О. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2014. - 80 с. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/615070 2. Степычева, Н.В. Разработка функциональных продуктов питания. Ч.1. Научные основы создания продуктов функционального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.В. Степычева. — Электрон. дан. — Иваново : ИГХТУ, 2012. — 80 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/4542 — Загл. с экрана. 4. Технология функциональных продуктов питания : учеб. пособие для вузов / под общ. ред. Л. В. Донченко. – 2-е изд., испр. и доп. – М. : Издательство Юрайт, 2018. – 176 с.
	<p>Проектирование технологических предприятий</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Дворецкий, С.И. Основы проектирования пищевых производств / С.И. Дворецкий, Е.В. Хабарова. – Тамбов : ТГТУ, 2011. – 183 с. 2. Гринберг, Я.И. Проектирование химических производств / Я.И. Гринберг. – М. : Химия, 2011. – 269 с. 3. Ковалевский, В.И.. Проектирование технологического оборудования и линий: Учебное пособие для вузов / В.И. Ковалевский. – СПб.:ГИОРД, 2013. – 320 с. 4. Иванов, Н.В. Проектирование зданий и сооружений предприятий пищевой промышленности. / Н.В. Иванов. – М. : Стройиздат, 2007. – 255 с. 5. Петров, В.И. Основы проектирования предприятий пищевой промышленности / В.И. Петров. – Кемеровский ТИПП; 2008. – 119 с. 6. Дворецкий, С.И. Автоматизированное проектирование технологических установок и производств : методические указания

		<p>к выполнению курсовой работы / С.И. Дворецкий. – Тамбов: ТГТУ, 2010 – 29 с.</p> <p>7. Дворецкий, С.И. Основы проектирования химических производств / С.И. Дворецкий, Г.С. Кормильцин, Е.М. Королькова. – Тамбов : ТГТУ, 2010. – 183 с.</p> <p>8. Гребенюк, С.М. Расчеты и задачи по процессам и аппаратам пищевых производств / С.М. Гребенюк, И.М. Михеева. – М. : Агропромиздат, 2010. – 304 с.</p> <p>9. Сокол Н.В. Практикум по дисциплине «Проектирование пищевых предприятий» для проведения лабораторных занятий и организации самостоятельной работы студентов в целях освоения профессиональных компетенций по дисциплине «Проектирование пищевых предприятий» для студентов направления 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень магистратуры).- Краснодар: Кубанский ГАУ, 2017. – 86с.</p> <p>Сокол Н.В. Методические указания по выполнению курсового проекта по дисциплине «Проектирование пищевых предприятий» для организации самостоятельной работы студентов в целях освоения профессиональных компетенций по дисциплине «Проектирование пищевых предприятий» для студентов направления 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень магистратуры).- Краснодар: Кубанский ГАУ, 2017 – 40с.</p>
	Проектирование биотехнологических производств	<p>1. Безручко, Б.П. Математическое моделирование и хаотические временные ряды / Б.П. Безручко, Д.А. Смирнов. - Саратов: ГосУНЦ «Колледж», 2014. - 320 с.</p> <p>2. Голубева, Е.В. Планы экспериментов. Учебно-методическое пособие по курсу «Экспериментальная психология» / Е.В. Голубева. - Таганрог: Издво ТТИ ЮФУ, 2010. – 76 с.</p> <p>3. Грищенко, А.Ю. Теория и практика технического и технологического эксперимента / учебное пособие / А.Ю. Грищенко. – СПб: СПбГУ ИТМО, 2010.–102 с.</p> <p>4. Сокол Н.В., Санжаровская Н.С. Практикум по дисциплине «Планирование и постановка эксперимента» для проведения практических занятий и организации самостоятельной работы студентов в целях освоения профессиональных компетенций по дисциплине «Планирование и постановка эксперимента» для студентов направления 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень магистратуры).- Краснодар: Кубанский ГАУ. – 2015</p> <p>5. Голованов, А.Н. Планирование эксперимента. Учебное пособие [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — Томск : ТГУ (Национальный исследовательский Томский государственный университет), 2011. — 76 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=44958 — Загл. с экрана.</p> <p>6. Рыжаков, В.В. Планирование эксперимента и статистический анализ данных в управлении качеством продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.В. Рыжаков, Н.М. Боклашов, М.Ю. Рудюк. — Электрон. дан. — Пенза : ПензГТУ (Пензенский государственный технологический университет), 2013. — 127 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=62498 — Загл. с экрана.</p>
	Формирование цвета, вкуса и аромата пищевых продуктов	<p>1. Щербакова Е.В. Химия вкуса, цвета и аромата [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Щербакова Е.В., Ольховатов Е.А.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2018.— 97 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/77016.html.— ЭБС «IPRbooks»</p> <p>2. Бурова, Т.Е. Химия вкуса, цвета и аромата [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие. — Электрон. дан. — Спб. : НИУ ИТМО (Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики), 2014. — 29 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71175 — Загл. с экрана</p>

		<p>3. Нечаев, А.П. Пищевая химия [Электронный ресурс] : учебник / А.П. Нечаев, С.Е. Траубенберг, А.А. Кочеткова [и др.]. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2015. — 670 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=69876 — Загл. с экрана</p> <p>4. Бурова, Т.Е. Влияние обработки на состав и свойства растительного сырья [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие. — Электрон. дан. — СПб. : НИУ ИТМО (Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики), 2014. — 83 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=70833 — Загл. с экрана.</p> <p>5. Романюк, Т.И. Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения (теория и практика) [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.И. Романюк, А.Е. Чусова, И.В. Новикова. — Электрон. дан. — Воронеж : ВГУИТ (Воронежский государственный университет инженерных технологий), 2014. — 161 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71662 — Загл. с экрана.</p> <p>6. Базарнова, Ю.Г. Теоретические основы методов исследования пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — СПб. : НИУ ИТМО (Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики), 2014. — 134 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71109 — Загл. с экрана.</p>
	Инженерная энзимология	<p>1. Ханс Биссвангер Практическая энзимология [Электронный ресурс]/ Ханс Биссвангер— Электрон. текстовые данные. — М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2014. — 329 с.</p> <p>2. Биссвангер, Х. Практическая энзимология = Practical Enzymology : [учеб. пособие] / пер.: Т.П. Мосолова, Х. Биссвангер .— 2-е изд. (эл.) .— М. : Лаборатория знаний, 2014 .— 331 с. — (Методы в биологии) .— Пер. с англ.; Деривативное эл. изд. на основе печ. аналога (М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2010); Электрон. текстовые дан. (1 файл pdf : 331 с.); Систем. требования: Adobe Reader XI; экран 10" .— ISBN 978-5-9963-2402-6</p> <p>3. Гамаюрова В.С. Ферменты [Электронный ресурс]: лабораторный практикум. Учебное пособие/ Гамаюрова В.С., Зиновьева М.Е.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Проспект Науки, 2011.— 256 с.</p> <p>4. Киладзе А.Б. Квалиметрия в гистохимии ферментов (на примере кожных желез млекопитающих) [Электронный ресурс]/ Киладзе А.Б., Джемухадзе Н.К.— Электрон. текстовые данные.— М.: Инфра-Инженерия, Институт проблем экологии и эволюции им. А.Н. Северцова РАН, 2013.— 128 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/15703.— ЭБС «IPRbooks»</p> <p>5. Базарнова, Ю.Г. Определение активности внутриклеточных протеолитических ферментов мышечной ткани: Методические указания к лабораторной работе № 1 по курсу «Методы исследования мяса и мясопродуктов» для студентов спец. 260301 всех форм обучения. [Электронный ресурс] / Ю.Г. Базарнова, Т.Е. Бурова, К.Ю. Поляков. — Электрон. дан. — СПб. : НИУ ИТМО, 2008. — 12 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/43480 — Загл. с экрана.</p> <p>6. Крысанов, Ю.В. Методическое указание по выполнению лабораторно-практического задания по дисциплине "Физиология и биохимия сельскохозяйственных растений" на тему: "Влияние температуры и pH среды на активность фермента сахарозы". [Электронный ресурс] / Ю.В. Крысанов, З.Н. Тарова. — Электрон. дан. — Воронеж : Мичуринский ГАУ, 2008. — 8 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/47069 — Загл. с экрана.</p> <p>7. Кудрин, А.Г. Ферменты крови и прогнозирование продуктивности молочного скота. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — Воронеж : Мичуринский ГАУ, 2006. — 142 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/47087 — Загл. с экрана.</p>

		<p>8. Разговоров, П.Б. Биохимические процессы. Белки, ферменты. [Электронный ресурс] / П.Б. Разговоров, С.В. Макаров. — Электрон. дан. — Иваново : ИГХТУ, 2009. — 72 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/4482 — Загл. с экрана.</p>
	<p>Комплексная переработка плодовоовощного сырья</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Хранение и переработка продукции растениеводства с основами стандартизации и сертификации, часть 1, картофель, плоды, овощи, Широков Е.П., Полегаев В.И., 2000 – nashol.com 2 Технология переработки продукции растениеводства, Личко Н.М., 2000 – Bookskeeper.ru 3 Технология переработки растениеводческой продукции, Личко Н.М., 2008– Bookskeeper.ru 4 Пискунова, Н. А. Технология хранения и переработки плодов и овощей: учебник / Н. А. Пискунова, С. А. Масловский, Л. Э. Гунар; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). — Электрон. текстовые дан. — Москва: РГАУ-МСХА, 2018 — 162 с. — Коллекция: Учебная и учебно-методическая литература. — Режим доступа : http://elib.timacad.ru/dl/local/umo155.pdf. - Загл. с титул. экрана. - Электрон. версия печ. публикации. — <URL:http://elib.timacad.ru/dl/local/umo155.pdf>. 5. Личко, Н.М. Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции: учебник/ Н.М.Личко. -М.: ДеЛи плюс, 2013. – 512 с. – Bookskeeper.ru 6. Ромадина, Ю.А. Теоретические основы технологии переработки продукции растениеводства: учебник / Ю.А. Ромадина, А.В. Волкова . – Самара : РИЦ СГСХА, 2012. – 246 с. 7. Гореньков, Э.С. Технология консервирования растительного сырья: учебник для вузов /Э.С. Гореньков, О.И. Кутина и др. – СПб.: ГИОРД, 2014. – 320 с. – Bookskeeper.ru 8. Инновационные технологии переработки плодовоовощной продукции /Под ред. С. Родригес, Ф.А.Н. Фернандеса. – СПб: Профессия, 2014 – 453 с 9. Доценко, В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли (3-е изд.) / В.А. Доценко. – СПб.: Профессия, 2011. – 832 с. 10.Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения: учебное пособие /Л.Г. Елисеева [и др.]. – М.: ИНФРА – М, 2013. – 524 с. 11.Синха, Н.К. Настольная книга производителя и переработчика плодовоовощной продукции/ Н.К. Синха, И.Г. Хью. - 2013. – 896 с. 12. Позняковский, В.М. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность /В.М. Позняковский. – СПб.: Профессия, 2012. – 424 с.
	<p>Биохимия растительного сырья в производстве продуктов питания</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Неверова ,О.А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения [Электронный ресурс]: учебник/ Неверова О.А., Гореликова Г.А., Позняковский В.М.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 415 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4160.html.— ЭБС «IPRbooks» 2. Бигдай, Е.В. Биофизика для инженеров. Том 1. Биоэнергетика, биомембранология и биологическая электродинамика [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Бигдай Е.В., Вихров С.П., Гривенная Н.В.— Электрон.текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2008.— 491 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/20687.html.— ЭБС «IPRbooks» 3. Плутахин, Г. А. Биофизика / Г. А. Плутахин, А. Г. Кощаев Лань // СПб. — 2012. — 239 с. 4. Грищенко, А.Ю. Теория и практика технического и технологического эксперимента / учебное пособие / А.Ю. Грищенко. – СПб: СПбГУ ИТМО, 2010.–102 с. 5. Соколова, Т. Н. Современные проблемы биохимии и биотехнологии / Т.Н. Соколова, О.В. Кузина, А.А. Калинина, В.Р.

		Карташов // Нижний Новгород, Нижегородский государственный технический университет им. Р.Е. Алексеева, 2015, 24 с.
	Маркетинг пищевой продукции	<ol style="list-style-type: none"> 1. Захарова, И. В. Маркетинг в вопросах и решениях : учебное пособие для практических занятий [Электронный ресурс] / И. В. Захарова, Т. В. Евстигнеева. – М.: КНОРУС, 2011. – 374 с. 2. Годин, А.М. Маркетинг [Электронный ресурс]: учебник/ Годин А.М.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2012.— 656 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/10938.— ЭБС «IPRbooks», по паролю 3. Мазилкина, Е.И. Маркетинг в отраслях и сферах деятельности [Электронный ресурс]: учебник/ Мазилкина Е.И.— Электрон. текстовые данные.— Ростов- на- Дону: Феникс, 2012.— 323с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4983.— ЭБС «IPRbooks», по паролю 4. Аксенова, К.А. Реклама. Конспект лекций: учебное пособие / К. А. Аксенова. – М.: АПриор, 2011. – 96 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=72778. 5. Сафронова, Н. Б. Маркетинговые исследования: учебное пособие [Электронный ресурс] / Н. Б. Сафронова, И. Е. Корнеева. – М.: «Дашков и К», 2012. – 294 с. – Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=112211 6. Бест, Р. Маркетинг от потребителя / Р. Бэст. – М.: МИФ, 2015 – 752 с. 7. Котлер, Ф. Основы маркетинга / Ф. Котлер, Г. Армстронг, В. Вонг, Дж. Сондерс. – 5-е европейское издание. – ИД Вильямс, 2014. – 750 с. 8. Березин, И. Маркетинговые исследования: инструкция по применению / И. Березин. – М.: Юрайт, 2012. – 383 с. 9. Тюрин, Д.В. Маркетинговые исследования: организация и проведение в компании/ Д.В. Тюрин. – М.: Юрайт, 2013. 10. Чернатони, Лесли. Бренддинг. Как создать мощный бренд [Электронный ресурс]: учебник/ Чернатони Лесли, МакДональд Малькольм— Электрон. текстовые данные.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012.— 558 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/10493.— ЭБС «IPRbooks», по паролю 11. Акулич, И. Л. Маркетинг: практикум [Электронный ресурс] / И. Л. Акулич. – Минск: Вышэйшая школа, 2010. – 416 с. – Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=109930 12. Бун, Л. Современный маркетинг: учебник [Электронный ресурс] / Л. Бун, Д. Куртц ; пер. В. Н. Егоров. – М.: Юнити-Дана, 2012. – 1039 с. – Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=118139 13. Шарков, Ф. И. Интегрированные коммуникации: реклама, публик рилейшнз, бренддинг: учебное пособие [Электронный ресурс] / Ф. И. Шарков. - М.: «Дашков и К», 2012. – 324 с. – Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=116042 14. Донченко Л.В. Маркетинг пищевой продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.В. Донченко, Е.В. Щербакова, Е.А. Ольховатов. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2018. — 101 с. — 978-5-4487-0294-5. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/77013.html
	Активность воды и стабильность пищевых продуктов	<ol style="list-style-type: none"> 1. Нечаев, А.П. Пищевая химия [Электронный ресурс] : учебник / А.П. Нечаев, С.Е. Траубенберг, А.А. Кочеткова [и др.]. — Электрон.дан. — СПб. : ГИОРД, 2015. — 670 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=69876 2. Бурова, Т.Е. Влияние обработки на состав и свойства растительного сырья [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие. — Электрон.дан. — Спб. : НИУ ИТМО (Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики), 2014. — 83 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=70833. 3. Бурова, Т.Е. Химия вкуса, цвета и аромата [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие. — Электрон.дан. — Спб. : НИУ ИТМО

		<p>(Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики), 2014. — 29 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71175</p> <p>4. Методические указания к лабораторно-практическим работам по дисциплине «Активность воды и стабильность пищевой продукции» / Щербакова Е.В., Санжаровская Н.С. - // Краснодар. КубГАУ, 2018</p> <p>5. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/praktikum_Aktivnost_vody_476792_v1_PDF</p> <p>6. Базарнова, Ю.Г. Методы исследования сырья и готовой продукции [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие. — Электрон.дан. — Спб. : НИУ ИТМО (Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики), 2013. — 74 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=70913.</p> <p>7. Матвеева, Н.А. Биохимические особенности свойств и переработки растительного сырья [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие. — Электрон.дан. — Спб. : НИУ ИТМО (Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики), 2013. — 13 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=70818.</p> <p>8. СанПиН 2.1.4.1074-01. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Введ. 2001-09-26. — М., 2001. — 84 с.</p> <p>9. Романюк, Т.И. Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения (теория и практика) [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.И. Романюк, А.Е. Чусова, И.В. Новикова. — Электрон.дан. — Воронеж : ВГУИТ (Воронежский государственный университет инженерных технологий), 2014. — 161 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71662</p>
--	--	---