

Приложение И

Учебно-методическое обеспечение ОПОП ВО

№ п/п	Наименование дисциплины по учебному плану	Наименование учебно-методических, методических и иных материалов (автор, место издания, год издания, тираж)
1	История (история России, всеобщая история)	<p>Основная учебная литература</p> <p>1. Ольштынский, Л. И. Курс истории для бакалавров. Общие закономерности и особенности развития России в мировом историческом процессе. Уроки истории [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. И. Ольштынский. — Электрон. текстовые данные. — М. : Логос, 2016. — 408 с. — 978-5-98704-510-7. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/66417 ЭБС «IPRbooks», по паролю</p> <p>2. История России: Учебник [Электронный ресурс] / Ш.М. Мунчаев, В.М. Устинов. - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Норма: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 608 с. - ISBN 978-5-91768-566-3— Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/488656 — ЭБС «Znanium.com», по паролю</p> <p>3. Скворцова, Е.М. История Отечества: учебник для студентов вузов [Электронный ресурс] / Е.М. Скворцова, А.Н. Маркова. — 2-е изд., стереотип. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 845 с. — (Серия «Cogito ergo sum»). - ISBN 978-5-238-01400- -Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/1028488— ЭБС «Znanium.», по паролю</p> <p>Дополнительная учебная литература</p> <p>1. История России : учебник для студентов вузов [Электронный ресурс] / Ф. О. Айсина, С. Д. Бородина, Н. О. Воскресенская [и др.] ; под редакцией Г. Б. Поляк. — 3-е изд. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 686 с. — ISBN 978-5-238-01639-9. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/71152 ЭБС «IPRbooks», по паролю</p> <p>2. История России в портретах ее государственных деятелей XX – начала XXI в.: учеб. пособие [Электронный ресурс] / И. Н. Новоставский, А. Р. Салчинкина, С. В. Хоружая, Е. М. Харитонов. – Краснодар, 2016. – 103 с. Режим доступа: https://edu.kubsau.ru/file.php/121/Uchebnoe_posobie_20_vek_.pdf свободный</p> <p>3. Кошокова С. Я. История России [Электронный ресурс] / Краткий курс: учеб. пособие / С. Я. Кошокова. – Краснодар, 2017. – 104 с. Режим доступа: https://edu.kubsau.ru/file.php/121/UP_Istorija_Rossii_ZHAbchik_Turk_Koshokova.pdf свободный</p> <p>4. Салфетников Д. А. История России XX–начала XXI веков. Эволюция советского строя и становление новой российской государственности (1946–2016 гг.): учеб. пособие [Электронный ресурс] / Д. А. Салфетников. – Краснодар, 2016. – 109 с. Режим доступа: https://edu.kubsau.ru/file.php/121/5AB_Verstka_Uchebnoe_posobie_2016_CH2.pdf свободный</p> <p>5. Салфетников Д. А. История России XX века. Период военных катаклизмов и социальных трансформаций (1917–1945 гг.): учеб. пособие [Электронный ресурс] / Д. А. Салфетников. – Краснодар, 2016. – 93 с. Режим доступа: https://edu.kubsau.ru/file.php/121/Uchebnoe_posobie_Istorija_Salfetnikovpdf, свободный</p>
2	Иностранный язык (английский)	<p>Основная учебная литература</p> <p>1. Кузнецова, А.Ю. Грамматика английского языка: от теории к практике: учеб.пособие / А.Ю.Кузнецова. – 2-ое изд., стер. – М.: Флинта, 2013. – 152с. – ISBN 978-5-9765-1366-2</p> <p>2. Нелюбин, Л.Л. Лингвостилистика современного английского языка: учеб.пособие / Л.Л. Нелюбин. – 6-ое изд., стер. – М.: ФЛИНТА, 2013. – 128 с. – ISBN 978- 5-89349-722-9</p> <p>3. Нелюбин, Л.Л. Сравнительная типология английского и русского языков: учеб.пособие / Л.Л.Нелюбин. – 6-ое изд., стер.</p>

		<p>– М.: ФЛИНТА: Наука, 2013. – 152 с. – ISBN 978- 5-9765-0829-3 (Флинта), ISBN 978- 5-02-034905-6</p> <p>4. Шевелева, С.А. Грамматика английского языка): учеб. пособие для вузов / С.А.Шевелева. – М.: ЮНИТИ – ДАНА, 2013. – 423 с. – ISBN 978- 5-238-01755-6</p> <p>Дополнительная учебная литература</p> <p>1. Local communities, civil society, and political movements under the con-ditions of globalization: the III intern. conf. / Intern. Soc. Assoc., Working Group on Sociology of Local Global Relations (WG 01), Russian State Univ. for the Hu-manities ; ed. in chief: Natalia M. Velikaya. – М.: Russian State Univ. for the Hu-manities, 2010. – 161 p.: tab.. http://text.lib.rsuh.ru/macro/903.txt</p> <p>2. New Media & Society. Vol. 12. – 2010 http://iis/macro2/New Media & Socie-ty/08.10.pdf</p> <p>3. Федорова Л. А. A reading skills book on information security: электрон. учеб.-метод. комплекс</p> <p>4. Журнал “The Economist”. www.Economist.com</p> <p>5. Дерябина, Н.В. Английский язык: профессиональное общение специалистов в сфере технологии продовольственных продуктов и потребительских товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.В. Дерябина, Т.М. Лазарева. – Электрон. дан. – Кемерово: КемГИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2009. – 140 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=4594 – Загл. с экрана.</p>
	Иностранный язык (немецкий)	<p>Основная учебная литература</p> <p>1. Учебно-методическое пособие по немецкому языку для бакалавров факультета «Перерабатывающие технологии» [электронный ресурс] / И. А. Ремнева. – Краснодар, 2013. – 20 с. http://kubsau.ru/education/chairs/languages/doc/</p> <p>2. Здановская Л. Б. Landwirtschaftswissenschaft: учеб.-метод. пособие [электронный ресурс] /Л. Б. Здановская, Л. В. Гронская. – Краснодар, 2013. – 152 с. http://kubsau.ru/education/chairs/languages/doc/</p> <p>3. Иванова Л.В. Немецкий язык для профессиональной коммуникации [Электронный ресурс]: учебное пособие для самостоятельной работы студентов/ Иванова Л.В., Снигирева О.М., Талалай Т.С. – Электрон. текстовые данные. – Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2013. – 153 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/30113. – ЭБС «IPRbooks», по паролю</p> <p>Дополнительная учебная литература</p> <p>1. Богданова Н.Н. Базовый курс немецкого языка [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Богданова Н.Н., Семенова Е.Л. – Электрон. текстовые данные. – М.: Московский государственный технический университет имени Н.Э. Баумана, 2014. – 208 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/30861. – ЭБС «IPRbooks», по паролю</p> <p>2. Дмитриченкова С.В. Пособие по немецкому языку для начинающих. Уровень А1 и А2 [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Дмитриченкова С.В., Васильева Т.Б., Чаузова В.А. – Электрон. текстовые данные. – М.: Российский университет дружбы народов, 2013. – 140 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/22208. – ЭБС «IPRbooks», по паролю</p> <p>3. Жебит Л.И. Немецкий язык в сфере общественного питания [Электронный ресурс]: пособие для учащихся учреждений ССО/ Жебит Л.И. – Электрон. текстовые данные. – Минск: Вышэйшая школа, 2011. – 303 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/20231. – ЭБС «IPRbooks», по паролю</p> <p>4. Ларионов А.И. Грамматика немецкого языка [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Ларионов А.И. – Электрон. текстовые данные. – Краснодар: Южный институт менеджмента, 2012. – 53 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/9573. – ЭБС «IPRbooks», по паролю</p> <p>5. Нарустранг Е.В. Практическая грамматика немецкого языка = Praktische Grammatik der deutschen Sprache [Электронный ресурс]: учебник/ Нарустранг Е.В. – Электрон. текстовые данные. – СПб.: Антология, 2013. – 304 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/42466. – ЭБС «IPRbooks», по паролю</p>
3	Философия	Основная учебная литература

		<p>1. Канке, В. А. Философия : учебник / В. А. Канке. – М. : ИНФРА-М, 2018. – 291 с. – [Электрон. ресурс]. Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/872300</p> <p>2. Карпенко, И. А. Философия: учеб. пособие / И. А. Карпенко. – М. : ИНФРА-М, 2018. – 190 с. – [Электрон. ресурс]. Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/947215</p> <p>3. Философия : учебник для студентов вузов / под ред. В.П. Ратникова. – 6-е изд., перераб. и доп. – Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. – 671 с. – (Золотой фонд российских учебников). – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=343926</p> <p style="text-align: center;">Дополнительная учебная литература</p> <p>1. Горелов, А. А. Философия: учеб. пособие / А. А. Горелов, Т. А. Горелова. – М.: Московский гуманитарный университет, 2015. – 284 с. – [Электрон. ресурс]. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/50675.html</p> <p>2. Канке, В. А. Философия : учебник / В.А. Канке. – Москва : ИНФРА-М, 2021. – 291 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. – (Высшее образование: Бакалавриат). – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=360279</p> <p>3. Карпенко, И. А. Философия : учебное пособие / И.А. Карпенко. – Москва : ИНФРА-М, 2021. – 190 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=360394</p> <p>4. Лысак, И. В. Визуальная философия: учебное пособие / И. В. Лысак. – Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2014. – 404 с. – [Электрон. ресурс]. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/25174.html</p> <p>5. Островский, Э. В. Философия: Учебник / Островский Э. В. - Москва : Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 313 с. – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=288506</p> <p>6. Панищев, А. Л. Философия античного мира: учеб. пособие / А. Л. Панищев – М.:НИЦ ИНФРА-М, 2018. – 98 с. – [Электрон. ресурс]. Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/979560</p> <p>7. Ратников, В. П. Философия: учебник для студентов вузов / В. П. Ратников, Э. В. Островский, В. В. Юдин. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2014. – 671 с. – [Электрон. ресурс]. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/21009.html</p> <p>8. Черников, М. В. Философия: учебное пособие / М.В. Черников, Л. С. Перевозчикова. – Воронеж: Воронежский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2014. – 228 с. – [Электрон. ресурс]. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/30853.html</p>
4	Безопасность жизнедеятельности	<p style="text-align: center;">Основная учебная литература</p> <p>1. Белов С.В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) : учеб. для бакалавров / С. В. Белов. - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2013. - 682 с.</p> <p>2. Безопасность жизнедеятельности : учебник /В. Ю. Фролов, Б. В. Туровский, Т. А. Инюкина [и др.]. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 371 с.</p> <p>3. Охрана труда на пищевых предприятиях : учеб. пособие / Т. А. Инюкина, О. В. Коцаева. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 132 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/115/okhrana_pishchevykh_proizvodstv_1_517158_v1_.PDF</p>

		<p>4. Охрана труда на предприятиях переработки пищевых продуктов : учеб. пособие / Т. А. Инюкина, Б. В. Туровский, Е. А. Котелевская. – Краснодар : КубГАУ, 2017. – 200 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/115/uchebnoe_posobie_Okhrana_truda_na_predpriyatijakh_pererabotki_pishchevykh_produkto.pdf</p> <p>Дополнительная учебная литература</p> <p>1. Гигиена труда и производственная санитария : учеб. пособие / О. В. Кощаева, Т. А. Инюкина. – Краснодар : КубГАУ, 2018. – 182 с.</p> <p>2. Безопасность жизнедеятельности : практикум / С. М. Сидоренко [и др.]. – Краснодар : КубГАУ, 2017. – 204 с.</p> <p>3. Биологическая безопасность в лабораториях : учеб. пособие / Н. Н. Гугушвили [и др.]. – Краснодар : КубГАУ, 2017. – 102 с.</p>
5	Физическая культура и спорт	<p>Основная учебная литература</p> <p>1. Витун Е.В. Современные системы физических упражнений, рекомендованные для студентов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Е.В. Витун В.Г. Витун - Электрон. текстовые данные – Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, ИПК «Университет», 2017 -111с-978-5-7410-1674-9 – Режим доступа : http://www.iprbookshop.ru/iprbooks-reader?publicationId=71324 71324.html/ - ЭБС «IPRbooks»</p> <p>2. Клименко А.А. Физическая культура: учебное пособие/ А.А. Клименко; Куб.гос.аграр.ун-т. – Краснодар, 2016. – 126с. – ISBN 978-5-00097-029-4 : Б/ц. – В списке публикаций кафедры. - Режим доступа : https://kubsau.ru/upload/iblock/f54/f54eaa9a6cf489e4bf1e2b837d0530dc.pdf</p> <p>3. Князев В.М. Физическая культура в высших учебных заведениях России [Электронный ресурс]: / В.М. Князев, С.С. Прокопчук – Электрон. текстовые данные – СПб: Университет ИТМО, 2013 – 169с -2227- 8397 – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/iprbooks-reader?publicationId=68724</p> <p>Дополнительная учебная литература</p> <p>1. Быков М. В. Методика судейства соревнований по футболу: Методические указания к проведению внутривузовских соревнований по футболу/ М. В. Быков, М. В. Быкова, В. А. Белова, В. Ю. Лемиш. - Краснодар: КубГАУ, 2019. В списке публикаций кафедры. Режим доступа: https://kubsau.ru/upload/iblock/8a9/8a9af6e855174a4ad960cacc8399d941.pdf</p> <p>2. Белова В. А. Методика обучения подачи на занятиях по волейболу : Методические указания к проведению занятий по волейболу/ В. А. Белова, М. В. Быков, М. В. Быкова - Краснодар: КубГАУ, 2019. В списке публикаций кафедры. Режим доступа: https://kubsau.ru/upload/iblock/8a9/8a972a833819feec21629008b80c7da3.pdf</p> <p>3. Германов Г.Н. Двигательные способности и навыки. Разделы теории физической культуры [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов – бакалавров и магистров вузов / Г.Н. Германов – Электрон. текстовые данные. Воронеж : Элист ,2017 -303с . -978-5-87172-082-0. Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/iprbooks-reader?publicationId=52019</p> <p>4. Степанова М.В. Плавание в системе физического воспитания студентов вузов [Электронный ресурс]: учебное пособие / М.В. Степанова -2 – изд. – Электрон. текстовые данные – Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017- 137 – 978-5-7410- 1745-6. – Режим доступа : http://www.iprbookshop.ru/iprbooks-reader?publicationId=71310</p> <p>5. Клименко А.А.. Развитие выносливости и восстановление работоспособности: Методические указания для</p>

- подготовки к практическим занятиям студентов бакалавриата и специалитета / А.А. Клименко, В.В. Ильин, Е.Г. Плотников – Краснодар, КубГАУ, 2018г. – Образовательный портал Кубанского ГАУ. - Режим доступа: <https://edu.kubsau.ru/file.php/163/10. MU razvitie vynoslivosti i vosstanovlen. trudospособnosti 390384 v1> .
- 6.Клименко А.А. Культура конкурентных взаимодействий: понятие и воспитание у обучающихся: Учебное пособие / А.А. Клименко, С.А. Хазова, И.В. Лебедева – Краснодар : КубГАУ, 2018. – Образовательный портал Кубанского ГАУ. - Режим доступа: <https://edu.kubsau.ru/file.php/163/1. UP Kultura konkurentnykh vzaimodeistvii 390270 v1> .
- 7.Клименко А. А. Самопрезентационная компетентность: содержание и основы формирования : Учебное пособие / А. А. Клименко, С. А. Хазова, С. А. Карасева - Краснодар : КубГАУ, 2018. – Образовательный портал Кубанского ГАУ. - Режим доступа: <https://edu.kubsau.ru/file.php/163/3. UP Samoprezentacionnaja kompetentnost studentov 390325 v1> .
8. Клименко А. А. Организация активного отдыха: Учебное пособие / А. А. Клименко, А. К. Хашханок, Э. А. Каминская. - Краснодар : КубГАУ, 2018. – Образовательный портал Кубанского ГАУ. - Режим доступа: <https://edu.kubsau.ru/file.php/163/2. UP Organizacija aktivnogo otdykhа 390317 v1> .
9. Клименко А.А. Методика организации занятий по мини футболу: Методические указания для подготовки к практическим занятиям студентов бакалавриата и специалитета/ А.А. Клименко, М.В. Быков, М.В. Быкова, В.Ю. Лемиш – Краснодар, КубГАУ, 2018г. – Образовательный портал Кубанского ГАУ. - Режим доступа: <https://edu.kubsau.ru/file.php/163/4. MU metodika organizacija zanjatii po mini-futbolu 390331 v1> .
10. Клименко А.А. Проведение академических занятий со студентами (легкая атлетика) : Методические указания для подготовки к практическим занятиям студентов бакалавриата и специалитета / А.А. Клименко, Л.У. Удовицкая, Л.П. Федосова, Г.В. Федотова – Краснодар, КубГАУ, 2018г. – Образовательный портал Кубанского ГАУ. - Режим доступа: <https://edu.kubsau.ru/file.php/163/9. MU provedenie akadem. zanjatii. legkaja atletika 390373 v1> .
11. Клименко А. А. Особенности и структура двигательной активности гандбольных арбитров при обслуживании игр и подготовке к ним: Учебно-методическое пособие / А. А. Клименко, Н. А. Чуркин, А. К. Семерджян - Краснодар : КубГАУ,2018. – Образовательный портал Кубанского ГАУ. - Режим доступа : <https://edu.kubsau.ru/file.php/163/Osobennosti i struktura dviगतelnoi aktivnosti gandbolnykh arbitrov 424551 v1> .
12. Клименко А.А. Организация визуального контроля технико-тактической подготовленности дзюдоистов: Учебно-методическое пособие / А.А. Клименко– Краснодар: типография Куб.ГАУ, 2017. – Образовательный портал Кубанского ГАУ. - Режим доступа:<https://edu.kubsau.ru/file.php/163/uchebmetod. posobie 04.04.17 Klimenko A.A.>
13. Мельников А. И. Обучение основам игры в дартс : Методические указания / А. И. Мельников, З.В. Кузнецова, М.М. Омельченко, А. В. Служителей - Краснодар: КубГАУ, 2019. В списке публикаций кафедры. Режим доступа: <https://kubsau.ru/upload/iblock/3fb/3fb3db2bfdaa35d0b3e47f6e1038c0b1.pdf>
14. Ильницкая Т. А. Элективные курсы по физической культуре и спорту : Методические указания / Т. А. Ильницкая, Е.А. Калашник - Краснодар: КубГАУ, 2019. В списке публикаций кафедры. Режим доступа:<https://kubsau.ru/upload/iblock/077/0771474d04976d3f9fe09d35d85c216e.pdf>
15. Ильницкая Т. А. Физическая культура и спорт : Методические указания / Т. А. Ильницкая, Т.В. Ковалёва – Краснодар : КубГАУ, 2019. В списке публикаций кафедры. Режим доступа: <https://kubsau.ru/upload/iblock/f46/f4624992e397cfd5b682bdc3a27ba6e5.pdf>
16. Печерский С. А. Спортивные игры в вузе (баскетбол, волейбол, минифутбол) : Методические указания / С. А. Печерский, Ю. В. Соболев, М. М. Омельченко, А. И. Мельников, М. В. Быков – Краснодар : КубГАУ, 2019. В списке публикаций кафедры. Режим доступа: <https://kubsau.ru/upload/iblock/f81/f8131de354ab4d0d29a26f701f0beaba.pdf>
17. Ильницкая Т. А. Основы технико-тактических действий в бадминтоне : Методические указания / Т. А.

		Ильницкая, С. А. Печерский – Краснодар : КубГАУ, 2019. В списке публикаций кафедры. Режим доступа: https://kubsau.ru/upload/iblock/123/123c1adf68d20389d9e9214172cd80d8.pdf
6	Статистика	<p>Основная учебная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Статистические методы анализа данных: учеб. Пособие / И. А. Кацко, Н. Х. Во-рокова, А. Е. Жминько, А. Е. Сенникова – Краснодар: Краснодарский ЦНТИ – филиал ФГБУ «РЭА» Минэнерго России, 2017. – 203 с. 2. Бондаренко, П.С. Теория вероятностей и математическая статистика: учеб. пособие / П.С. Бондаренко, Г.В. Горелова, И.А. Кацко; под ред. И. А. Кацко, А. И. Трубилина. – Москва: КНОРУС, 2017. – 390 с. – (Бакалавриат). 3. Гмурман, В.Е. Теория вероятностей и математическая статистика: учеб. пособие / В.Е. Гмурман. - Изд. 6-е, стер. – М.: Высш. шк., 2003. – 480 с.: ил. (Изд. 11, 12. – М.: Юрайт. Серия: Бакалавр. Базовый курс, 2013, 2014. – 480 с.). <p>Дополнительная учебная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Статистика: учебное пособие / А.М. Ляховецкий, Е.В. Кремьянская, Н.В. Климова / под ред. В. И. Нечаева. – М.: КНОРУС, 2016. – 362 с. – (Бакалавриат). 2. Общая и прикладная статистика: учебник / П.Ф. Аскеров, Р.Н. Пахунова, А.В. Пахунов. – ИНФРА-М, 2014. – 271 с. + Доп. Материалы [Электронный ресурс; режим доступа http://www.znaniium.com] 3. Теория статистики [Электронный ресурс]: учебник/ Р.А. Шмойлова [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – М.: Финансы и статистика, 2014. – 656 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/18846. – ЭБС «IPRbooks» 4. Крянев А.В. Метрический анализ и обработка данных [Электронный ресурс]/ Крянев А.В., Лукин Г.В., Удумян Д.К. – Электрон. текстовые данные. – М.: ФИЗМАТ-ЛИТ, 2012. – 280 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/33374. – ЭБС «IPRbooks» 5. Годин А.М. Статистика (11-е издание) [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Годин А.М. – Электрон. текстовые данные. – М.: Дашков и К, 2015. – 412 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/24816. – ЭБС «IPRbooks» 6. Дегтярева И.Н. Статистика. Общая теория [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие / Дегтярева И.Н. – Электрон. текстовые данные. – Саратов: Вузовское образование, 2015. – 183 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/37224. – ЭБС «IPRbooks» 7. Общая и прикладная статистика: учебник / П.Ф. Аскеров, Р.Н. Пахунова, А.В. Пахунов. – ИНФРА-М, 2014. – 271 с. + Доп. Материалы [Электронный ресурс; режим доступа http://www.znaniium.com]
7	Математика	<p>Основная учебная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Гусак А.А. Основы высшей математики [Электронный ресурс]: пособие для студентов вузов / Гусак А.А., Бричкова Е.А. — Электрон. текстовые данные. — Минск: ТетраСистемс, 2012. — 205 с. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/28166. — ЭБС «IPRbooks», по паролю 2. Грес П.В. Математика для бакалавров. Универсальный курс для студентов гуманитарных направлений [Электронный ресурс]: учебное пособие/ П.В. Грес. — Электрон. текстовые данные. — М.: Логос, 2013. — 288 с. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/16957. — ЭБС «IPRbooks», по паролю 3. Шилова З.В. Теория вероятностей и математическая статистика [Электронный ресурс]: учебное пособие / З.В. Шилова, О.И. Шилов. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Ай Пи Ар Букс, 2015. — 158 с. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/33863. — ЭБС «IPRbooks», по паролю. <p>Дополнительная учебная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Морозова Л.Е. Линейная алгебра. Часть 2 [Электронный ресурс]: учебное пособие / Морозова Л.Е., Полякова О.Р. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Санкт-Петербургский государственный архитектурно-строительный университет,

		<p>ЭБС АСВ, 2014. — 108 с. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/30007. — ЭБС «IPRbooks», по паролю</p> <p>2. Максименко В.Н. Практикум по математическому анализу. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Максименко В.Н., Гобыш А.В. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2014. — 116 с. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/45425. — ЭБС «IPRbooks», по паролю</p> <p>3. Балдин К.В. Теория вероятностей и математическая статистика [Электронный ресурс]: учебник/ К.В. Балдин, В.Н. Башлыков, А.В. Рукосуев. — Электрон. текстовые данные. — М.: Дашков и К, 2014. — 473 с. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4444. — ЭБС «IPRbooks», по паролю</p> <p>4. Черненко В.Д. Высшая математика в примерах и задачах. Том 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Черненко В.Д. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Политехника, 2011. — 709 с. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/15890. — ЭБС «IPRbooks», по паролю</p>
8	Менеджмент	<p>Основная учебная литература</p> <p>1. Менеджмент: Учебник / Виханский О.С., Наумов А.И., - 6-е изд., перераб. и доп - М.:Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 656 с. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/988768</p> <p>2. Маслова Е.Л. Менеджмент [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Маслова Е.Л.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2018.— 333 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/85255.html</p> <p>3. Менеджмент: учебник/ О. С. Гапонова, Л.С.Данилова, Ю.Ю. Чилипенко. - М. : РИОР : ИНФРА-М, 2019. - 480 с. - (Высшее образование). - DOI: https://doi.org/10.29039/01819-4 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/1032618</p> <p>Дополнительная учебная литература</p> <p>1. Сергеев, И. В. Основы управления организацией : практикум / И. В. Сергеев. — Москва : Российская таможенная академия, 2018. — 96 с. — ISBN 978-5-9590-1064-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/93204.html</p> <p>2. Менеджмент: Учебник / Вырупаева Т.В., Драганчук Л.С., Егошина О.Л. - Краснояр.:СФУ, 2016. - 380 с.: ISBN 978-5-7638-3434-5 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/978596</p> <p>3. Герчикова И.Н. Менеджмент: Учебник для вузов. — 4-е изд., перераб. и доп. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 511 с. — (Серия «Золотой фонд российских учебников») - ISBN 978-5-238-01095-3. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/1028530</p> <p>4. Менеджмент: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению «Экономика и управление» / под ред. М.М. Максимцова, М.А. Комарова. — 4-е изд., перераб. и доп. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 343 с. - ISBN 978-5-238-02247-5. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/1028774</p>
9	Основы права	<p>Основная учебная литература</p> <p>1. Исаков, В. Б. Основы права : учебник для неюридических вузов и факультетов / под ред. В. Б. Исакова. - Москва : Норма : НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 480 с. - ISBN 978-5-91768-532-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1019844</p> <p>2. Право : учеб. пособие / колл. авторов ; отв. ред. засл. работник высшей школы РФ, д-р ист. наук, канд. юрид. наук, проф., академик РАЕН Н.М. Чистяков. — М.: ИНФРА-М, 2018. — 316 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-004930-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/933886</p> <p>3. Смоленский, М. Б. Правоведение : учебник/ М.Б. Смоленский. — 3-е изд. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2019. -</p>

		<p>422 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - DOI: https://doi.org/10.12737/17574. - ISBN 978-5-369-01534-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1003513</p> <p>4. Правоведение : учебник / С. В. Барабанова, Ю. Н. Богданова, С. Б. Верещак [и др.] ; под редакцией С. В. Барабановой. — Москва : Прометей, 2018. — 390 с. — ISBN 978-5-907003-67-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/94498.html</p> <p>Дополнительная учебная литература</p> <p>1. Право [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / И.А. Воронина [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2016. – 772 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/61390.html</p> <p>2. Шаблова Е. Г. Правоведение [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е. Г. Шаблова, О. В. Жевняк, Т. П. Шишулина. – Электрон.текстовые данные. – Екатеринбург: Уральский федеральный университет, 2016. – 192 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/66192.html</p> <p>3. Основы права : учебник / Л. И. Гущина [и др.]. – Краснодар : КубГАУ, 2015. – 292 с. – Образовательный портал КубГАУ. Режим доступа: https://edu.kubsau.ru/file.php/125/02_Uchebnik_verstka_25.12.2014.pdf</p> <p>4. Правоведение. Основы права: учеб. пособие / А. С. Волосников [и др.]; под общ. ред. А. А. Сапфировой. – Краснодар: КубГАУ, 2014. – 135 с. Образовательный портал КубГАУ. Режим доступа: file:///C:/Users/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C/Downloads/02_Uchebnoe_posobie_Glushko_O_A%20(3).pdf</p>
10	Экономика	<p>Основная учебная литература</p> <p>1. Бочарова, Т. А. Основы экономики и финансовой грамотности: учебно-методическое пособие / Т. А. Бочарова. – Барнаул : Алтайский государственный педагогический университет, 2018. – 92 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/102750.html</p> <p>2. Липсиц И.В. Экономика: Учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки "Экономика" / Липсиц И.В., - 8-е изд., стер. - М.:Магистр, НИЦ ИНФРА- М, 2018. - 607 с.: 60x90 1/16. - (Высшее экономическое образование) - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/780388</p> <p>3. Моисеенко, Д. Д. Экономика фирмы (краткий курс лекций) [Электронный ресурс] / Д. Д. Моисеенко, Н. С. Узунова. — Электрон. текстовые данные. — Симферополь : Уни-верситет экономики и управления, 2018. — 90 с. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/86426.html</p> <p>4. Нуралиев С.У. Экономика / С.У. Нуралиев, Д.С. Нуралиева. – М.:Дашков и К, 2018. – 432 с. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/513295</p> <p>5. Федотов В.А. Экономика : учебник / В.А. Федотов, О.В. Комарова. — 4-е изд., пере- раб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 196 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/20782. - Режим доступа:http://znanium.com/catalog/product/545218</p> <p>6. Шкрабтак, Н. В. Экономика (Основы экономических знаний): учебное пособие / Н. В. Шкрабтак, Ю. А. Праскова, А. В. Плешивцев. — Благовещенск : Амурский государственный университет, 2018— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/103834.html</p> <p>Дополнительная учебная литература</p> <p>1. Бушуев С. А. Экономическая теория. Часть 1. Микроэкономика. Социально-рыночное хозяйство. Часть 2.</p>

		<p>Макроэкономика [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. А. Бушуев, В. В. Гребеник. — 2-е изд. — Электрон. текстовые данные. — Москва, Саратов : Международная академия оценки и консалтинга, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 248 с. — 978-5-4486-0701-1. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/82186.html</p> <p>2. Войтов А. Г. Экономическая теория: Учебник для бакалавров / Войтов А.Г. - М.:Дашков и К, 2018. - 392 с.: . - (Учебные издания для бакалавров) ISBN 978-5-394-01690-5 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/351691</p> <p>3. Климовских Н. В. Экономика : учеб. пособие / Н. В. Климовских. – Краснодар : КубГАУ, 2018. – 108 с. – Режим доступа: https://edu.kubsau.ru/file.php/119/uch._pos._JUF_-_Klimovskikh_N.V._406803_v1_.PDF</p> <p>4. Ларионов И. К. Экономическая теория: Учебник для бакалавров / Под ред. Ларионов И.К., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 408 с.: . - (Учебные издания для бакалавров) ISBN 978-5-394-02917-2 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/351685</p> <p>5. Руди, Л. Ю. Экономика : курс лекций / Л. Ю. Руди, С. А. Филатов. – Новосибирск : Новосибирский государственный университет экономики и управления «НИНХ», 2017. – 199 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/87180.html</p> <p>6. Федотов В.А. Экономика : учебник / В.А. Федотов, О.В. Комарова.– М. : ИНФРА-М, 2017. – 196 с. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/545218</p> <p>7. Янова П. Г. Экономическая теория [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / П. Г. Янова. — 2-е изд. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 243 с. — 978-5-4487-0376-8. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/79697.html</p>
11	Психология	<p>Основная учебная литература</p> <p>1. Крысько В. Г. Психология. Курс лекций : учебное пособие / В.Г. Крысько. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2021. — 251 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-9558-0638-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1232658</p> <p>2. Гуревич П. С. Психология : учебник / П.С. Гуревич. — 2-е изд. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 332 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/5238. - ISBN 978-5-16-009651-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1009054</p> <p>3. Караванова Л. Ж. Психология : учебное пособие для бакалавров / Л. Ж. Караванова. — 3-е изд., стер. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 264 с. - ISBN 978-5-394-03766-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1091842</p> <p>Дополнительная учебная литература</p> <p>1. Островский Э. В. Основы психологии : учебное пособие / Э. В. Островский. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2021. — 272 с. - ISBN 978-5-9558-0563-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1214589</p> <p>2. Гуревич П. С. Психология личности : учебник / П.С. Гуревич. — 2-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 479 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/5245. - ISBN 978-5-16-009672-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1063688</p> <p>3. Истратова О.Н. Психология эффективного общения и группового взаимодействия : учеб. пособие / О.Н.</p>

		<p>Истратова, Т.В. Эксакусто. - Ростов-на-Дону ; Таганрог : Издательство Южного федерального университета, 2018. - 192 с. - ISBN 978-5-9275-2848-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1039716</p> <p>4. Кряжева, Е. В. Психология мотивации: учебно-профессиональная мотивация : учебное пособие / Е. В. Кряжева, М. Ю. Виноградская, А. Э. Цымбалюк. — Саратов : Вузовское образование, 2020. — 75 с. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/93800.html</p> <p>5. Наджарян А. Г. Основы дефектологии. Курс лекций : учебное пособие / А. Г. Наджарян, Ф. К. Тубеева, Л. И. Доева. — Владикавказ : Северо-Осетинский государственный педагогический институт, 2017. — 151 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/76967.html</p> <p>6. Ковалева А. С. Специальная педагогика и психология: аспекты воспитания толерантности в условиях инклюзии : учебное пособие / А. С. Ковалева. — Барнаул : Алтайский государственный педагогический университет, 2018. — 105 с. — ISBN 978-5-88210-909-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/102780.html</p> <p>7. Специальная психология : учебное пособие / составители О. В. Липунова. — Комсомольск-на-Амуре, Саратов : Амурский гуманитарно-педагогический государственный университет, Ай Пи Ар Медиа, 2019. — 81 с. — ISBN 978-5-4497-0106-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/85903.html</p>
12	Деловые коммуникации	<p>Основная учебная литература</p> <p>1. Веселкова, Т. В. Культура устной и письменной коммуникации : учебное пособие / Т. В. Веселкова, И. С. Выходцева, Любезнова. — Саратов : Вузовское образование, ИЦ «Наука», 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-4487-0707-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/94281.html</p> <p>2. Деловое общение. Деловой этикет: Учеб. пособие для студентов вузов / Автор-составитель И.Н. Кузнецов. — М. ОНИТИ-ДАНА, 2017.- 431 с. - ISBN 978-5-238-01337-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1028716</p> <p>3. Иванова, И. С. Этика делового общения : учебное пособие / И.С. Иванова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : РА-М, 2020. — 168 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/2086. - ISBN 978-5-16-100057-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1069147</p> <p>4. Скибицкая, И. Ю. Деловые коммуникации : учебное пособие / И. Ю. Скибицкая, Скибицкий Э. Г.. — Новосибирск : Новосибирский государственный архитектурно-строительный университет (Сибстрин), ЭБС АСВ, 2017. — 57 с. — ISBN 978-5-7795-0829-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: www.iprbookshop.ru/85883.html</p> <p>Дополнительная учебная литература</p> <p>1. Бабаева, А. В. Деловое общение и деловой этикет / А. В. Бабаева, Р. И. Мамина ; под редакцией Р. И. Маминой. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : Петрополис, 2019. — 192 с. — ISBN 978-5-9676-0555-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/84671.html</p> <p>2. Горлова, Е. А. Риторика делового общения (в рамках курса «Русский язык и культура речи») [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Е. А. Горлова, О. В. Журавлёва. — Электрон. текстовые данные. — Самара : Самарский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2016. — 148 с. — ISBN 978-5-9585-0653-8. —</p>

		<p>м доступа: http://www.iprbookshop.ru/58833.html</p> <p>3. Лисс, Э. М. Деловые коммуникации : учебник для бакалавров / Э. М. Лисс, А. С. Ковальчук. - 2-е изд. - Москва : ов и К, 2021. - 343 с. - ISBN 978-5-394-04253-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1231996</p>
13	Социология и культурология	<p>Основная учебная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Викторов В. В. Культурология : учебник / В.В. Викторов. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2019. – 435 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – Режим доступа: https://new.znanium.com/catalog/product/1003195 2. Добренёв В. И. Социология : учебник / В.И. Добренёв, А.И. Кравченко. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 624 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1063753 3. Социология : учебник для студентов вузов / В. К. Батурич, В. П. Ратников, О. А. Останина [и др.] ; под редакцией В. К. Батурич. – 4-е изд. – Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. – 487 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/71057.html 4. Фатхуллина Л. З. Социология : учебное пособие / Л. З. Фатхуллина. – Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2018. – 192 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/95029.html 5. Штуден Л. Л. Культурология : курс лекций / Л. Л. Штуден, Н. И. Макарова. – Новосибирск : Новосибирский государственный университет экономики и управления «НИНХ», 2016. – 300 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/87125.html <p>Дополнительная учебная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Волкова П. С. Социология в контексте культуры и духовной жизни : учеб. пособие / П. С. Волкова, Т. А. Жукова, В. А. Передерий. – Краснодар : КубГАУ, 2018. – 308 с. – Режим доступа: https://kubsau.ru/upload/iblock/754/7547894ea4a086d54ef0c05e6240ceb5.pdf 2. Громов И. А. Западная социология : учебное пособие / И. А. Громов, А. Ю. Мацкевич, В. А. Семенов. – 3-е изд. – Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2019. – 559 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/79767.html 3. Культурологические аспекты социально-гуманитарного знания : учеб. пособие / А. Г. Лугинина. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 150 с. // https://edu.kubsau.ru/course/view.php?id=104 4. Нестерова, В. Л. Культурология : учебное пособие / В. Л. Нестерова. – Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2017. – 206 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/69394.html 5. Общая социология : учебное пособие / под общ. ред. проф. А.Г. Эфендиева. – Москва : ИНФРА-М, 2020. – 654 с. – (Высшее образование). – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1063316 6. Солдатенкова О. В. Культурология. Основные зарубежные культурологические направления и школы : учебное пособие / О. В. Солдатенкова. – Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2019. – 165 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/83808.html 7. Социология в текстах культуры : учеб. пособие / А. Г. Лугинина, П. С. Волкова. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 113 с. // https://edu.kubsau.ru/course/view.php?id=104. 8. Социология социальных изменений и социального порядка : учебное пособие / Д. Д. Невирко, Д. О. Труфанов, А. С. Новиков [и др.] ; под редакцией Д. Д. Невирко. – Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2018. – 200 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/84133.html
14	Физика	Основная учебная литература

		<p>1. Грабовский Р.И. Курс физики : учеб. пособие / ГРАБОВСКИЙ Р.И. - 11-е изд., стер. - СПб. : Лань, 2009. - 607 с. - ISBN 978-5-8114-0466-7 : - 208 экз.</p> <p>2. Трофимова Т.И. Курс физики : учеб. пособие / ТРОФИМОВА Т.И. ; Т.И. Трофимова. - 7-е изд., стер. - М. : Высш. шк., 2003. - 542 с.: ил. - Предм. указ.: с.524-536. - ISBN 5-06-003634-0 :. - 408 экз.</p> <p>3. Плешакова Е.О. Физика. Механика [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Плешакова Е.О.— Электрон. текстовые данные.— Волгоград: Волгоградский институт бизнеса, Вузовское образование, 2008.— 142 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/11356.html .— ЭБС «IPRbooks»</p> <p>Дополнительная учебная литература</p> <p>1. Волькенштейн В.С. Сборник задач по общему курсу физики / ВОЛЬКЕНШТЕЙН В.С. - Изд. 3-е, испр. и доп. - СПб. : Кн. мир, 2008. - 327 с. - ISBN 5-86457-2357-7: - 85 экз.</p> <p>2. Дмитриева Е.И. Физика [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Дмитриева Е.И.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2019.— 143 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/79822.html.— ЭБС «IPRbooks»</p> <p>3. Фолан, Л. М. Современная физика и техника для студентов / Л. М. Фолан, В. И. Цифринович, Г. П. Берман ; под редакцией А. А. Кокин. — Москва, Ижевск : Регулярная и хаотическая динамика, Ижевский институт компьютерных исследований, 2004. — 144 с. Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/16628.html.</p> <p>4. Михайлов, В. К. Физика : учебное пособие / В. К. Михайлов. — Москва : Московский государственный строительный университет, ЭБС АСВ, 2013. — 120 с. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/23753.html</p>
15	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	<p>Основная учебная литература</p> <p>1. Димитриев, А.Д. Биологическая и химическая безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.Д. Димитриев, Д.А. Димитриев. – Электрон. текстовые данные. – Саратов: Вузовское образование, 2018. – 183 с. – 978-5-4487-0171-9. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/74955.html</p> <p>2. Донченко, Л.В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1: учебник для академического бакалавриата / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. – 3 изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 264 с.</p> <p>3. Донченко, Л.В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2: учебник для академического бакалавриата / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. – 3 изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 161 с.</p> <p>4. Донченко, Л.В. Современные аспекты безопасности пищевой продукции: учебное пособие/ Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. – Краснодар: Перспективы образования, 2014. – 200 с.</p> <p>5. Габелко, С. В. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Ч.1: учебное пособие / С. В. Габелко. – Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2012. – ISBN 978-5-7782-2044-7</p> <p>Дополнительная учебная литература</p> <p>1. Поздняковский В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза продовольственных товаров. – Новосибирск: Изд.-во Ново-сиб.ун-та, 2009. – 448 с.</p> <p>2. Тутельян В.А., Кравченко Л.В. Микотоксины. – М.: Медицина, 2008. – 320 с.</p> <p>3. Никифорова Т.Е. Биологическая безопасность продуктов питания: Учеб. пособие. - ГОУ ВПО гос. Хим. Технол. Ун.-т. – Иваново, 2009. – 179 с</p> <p>4. Нечаев А.П., Витол И.С. Безопасность продуктов питания. Учебное пособие. – М.: Изд. компл. МГУПП, 2010. – 87 с.</p>
16	Экология пищевых производств	Основная учебная литература:

		<p>1. Основы общей и прикладной экологии: Учебное пособие / Третьякова Н.А., - 2-е изд., стер. - М.:Флинта, 2017. - 112 с.: ISBN 978-5-9765-3255-7 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/959369</p> <p>2. Сметанин, В.И. Защита окружающей среды от отходов производства и потребления / В.И. Сметанин. – М.: КолосС, 2003. – 230с.</p> <p>3. Гавриленков, А.М. Экологическая безопасность пищевых производств / А.М. Гавриленков, С.С. Зарцына, С.Б. Зуева. – СПб: Гиорд, 2006. – 272с.</p> <p>Дополнительная учебная литература:</p> <p>1. Хотунцев, Ю.Л. Экология и экологическая безопасность: Учебное пособие для студ. Вузов / Ю.Л. Хотунцев. – М.: Издательский центр «Академия», 2002. – 480с.</p> <p>2. Шилов И.А. Экология : учебник для бакалавров / И. А. Шилов. - 7-е изд. - М. : Юрайт, 2012. - 512 с.</p> <p>3. Платонов, А.П. Основы общей и инженерной экологии / А.П.Платонов, В.А.Платонов. – Ростов н/Д: «Феникс», 2013. – 352с.</p> <p>4. Челноков А.А. Общая и прикладная экология [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Челноков А.А., Саевич К.Ф., Ющенко Л.Ф.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2014.— 655 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/35508.html — ЭБС «IPRbooks»</p>
17	Введение в технологию продуктов питания	<p>Основная учебная литература</p> <p>1. Продукты питания в отечественной и зарубежной истории: учеб. пособие / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. – М.: ДеЛи принт, 2006. – 295 с. – ISBN 5-94343-109-8 (34 экземпляров)</p> <p>2. История основных пищевых продуктов (введение в специальность) : учеб. пособие / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. – М.: ДеЛи принт, 2002. – 304 с. (22 экземпляра)</p> <p>3. Никифорова Т.А. Введение в технологии производства продуктов питания. Часть 1 [Электронный ресурс]: конспект лекций / Т.А. Никифорова, Е.В. Волошин. – Электрон. текстовые данные. – Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015. – 136 с. – 978-5-7410-1211-6. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/52317.html</p> <p>Дополнительная учебная литература</p> <p>1. Калашникова С.В. История производства и переработки сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие / С.В. Калашникова, В.И. Манжесов, И.В. Максимов. – Электрон. текстовые данные. – Воронеж: Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2015. – 364 с. – 978-5-7267-0825-6. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/72828.html</p> <p>2. Красносельова Е. А. Введение в технологию продуктов питания : лаб. практикум / Е. А. Красносельова. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 102 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/LP_vvedenie_v_tekhnologiju_produktov_pitanija_2019_19.03.02_i_35.03.07_517989_v1_.PDF</p> <p>3. Введение в технологию продуктов питания : метод. указания по самост. работе / сост. Е. А. Красносельова – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 25 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MU_sam.rab.vvedenie_v_tekhnologiju_produktov_pitanija_19.03.02_janv_534031_v1_.PDF</p>
18	Основы научных исследований	Основная учебная литература

		<p>1 Шкляр, М. Ф. Основы научных исследований : учебное пособие для бакалавров / М. Ф. Шкляр. — Москва : Дашков и К, 2016. — 208 с. — ISBN 978-5-394-02518-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/60482.html</p> <p>2 Кузнецов, И. Н. Основы научных исследований : учебное пособие для бакалавров / И. Н. Кузнецов. — 4-е изд. — Москва : Дашков и К, 2018. — 284 с. — ISBN 978-5-394-02952-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/85322.html</p> <p>3 Санжаровская, Н.С. Основы научных исследований: учеб. пособие / Н.С. Санжаровская, Н.В. Сокол. — Краснодар, 2021. — 112 с. https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=9803</p> <p style="text-align: center;">Дополнительная учебная литература</p> <p>1. Кузнецов И.Н. Основы научных исследований [Электронный ресурс] : учебное пособие для бакалавров / И.Н. Кузнецов. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2017. — 283 с. — 978-5-394-02783-3. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/60483.html</p> <p>2. Маюрникова Л.А. Основы научных исследований в научно-технической сфере [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Л.А. Маюрникова, С.В. Новосёлов. — Электрон. текстовые данные. — Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2009. — 123 с. — 978-5-89289-587-3. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/14381.html</p> <p>3. Алексеев, Г.В. Математические методы в пищевой инженерии [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Г.В. Алексеев, Б.А. Вороненко, Н.И. Лукин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 176 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/4039</p>
19	Метрология	<p>Основная учебная литература</p> <p>1. Нормирование точности и технические измерения деталей [Электронный ресурс]: учеб. Пособие / Чеботарёв М.И., Кадыров М.Р. — Электрон. текст. дан. — Краснодар: КубГАУ, 2016. — 146 с. ISBN 978-5-00097-055-3. Режим доступа: http://edu.kubsau.ru/file.php/115/01_Normirovanie_tochnosti_i_tekhnicheskie_izmerenija_detalei.pdf</p> <p>2. Метрология, стандартизация и сертификация [Электронный ресурс]: учебн. пособие / Радкевич Я.М., Схиртладзе А.Г., Лактионов Б.И. — Электрон. текст. дан. — Саратов: Вузовское образование, 2012. — 790 с. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/34757. — ЭБС «IPRbooks».</p> <p>3. Метрология, стандартизация и сертификация [Электронный ресурс]: учебн. пособие/ Коротков В.С., Афонасов А.И. — Электрон. текст. дан. — Томск: Томский политехнический университет, 2015. — 187 с. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/34681. — ЭБС «IPRbooks».</p> <p>Дополнительная учебная литература</p> <p>1. Нормирование точности деталей при изготовлении и сборке [Электронный ресурс]: практикум / Чеботарёв М. И., Кадыров М. Р. — Электрон. текст. дан. — Краснодар: КубГАУ, 2016. — 107 с. Режим доступа: http://edu.kubsau.ru/file.php/115/02_Normirovanie_tochnosti_detalei_pri_izgotovlenii_i_sborke.pdf</p> <p>2. Метрология, стандартизация и сертификация [Электронный ре-сурс]: учеб.-метод. пособие / Медовник А. Н., Ключников И. А., Твердо-хлебов С. А., Федосеенко Н. И. — Электрон. текст. дан. — Краснодар: КубГАУ, 2015. — 85 с. ISBN 978-5-94672-435-7. Режим доступа: http://edu.kubsau.ru/file.php/115/02_Uchebnoe_posobie_Metrologija_standartizacija_i_sertifikacija_.pdf</p> <p>3. Оформление текста пояснительной записки к курсовому и диплом-ному проектам [Электронный ресурс]: учеб.-метод. пособие / Кадыров М.Р., Сидоренко С.М. — Электрон. текст. дан. — 2-е изд., исправ. и доп.. Краснодар: КубГАУ, 2015. —</p>

		<p>46 с. Режим доступа: http://edu.kubsau.ru/file.php/115/01_Kadyrov_Oformlenie_teksta_pojasnitelnoi_zapiski_kursovykh_i_diplomnykh_proektov.pdf</p> <p>4. Выполнение чертежей и плакатов в курсовых и дипломных проектах [Электронный ресурс]: учеб.-метод. пособие. / Чеботарёв М. И., Кадыров М. Р., Сидоренко С. М. – Электрон. текст. дан. – Краснодар: КубГАУ, 2014. – 135 с. Режим доступа: http://edu.kubsau.ru/file.php/115/02_Vypolnenie_chertezhei_i_plakatov_v_kursovykh_i_diplomnykh_proektakh.pdf</p> <p>5. Стандартизация, метрология и сертификация [Электронный ресурс]: учебн. пособие/ Голуб О.В., Сурков И.В., Позняковский В.М. – Электрон. текст. дан. – Саратов: Вузовское образование, 2014. – 334 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4151. – ЭБС «IPRbooks».</p>
20	Химия (основы общей и неорганической, аналитическая)	<p>Основная учебная литература</p> <p>1. Александрова Э.А. Аналитическая химия. Теоретические основы и лабораторный практикум : учеб. пособие. В 2 кн. Кн.1 : Химические методы анализа / Э. А. Александрова, Н. Г. Гайдукова. - М. :КолосС, 2011. - 549 с. - ISBN 978-5-9532-0741-6 (в библиотеке 139 экземпляров)</p> <p>2. Князев Д. А. Неорганическая химия : учебник для бакалавров / Д. А. Князев, С. Н. Смартыгин. - 4-е изд. - М. :Юрайт, 2012. - 592 с. - (Высш. образование). - ISBN 978-5-9916-1632-4 (в библиотеке 199 экземпляров)</p> <p>3. Ахметов Н. С. Общая и неорганическая химия : учебник / Н. С. Ахметов. - Изд. 7-е, стер. - М. :Высш. шк., 2006. - 743с.: ил. - ISBN 5-06-003363-5 (в библиотеке 131 экземпляр)</p> <p>Дополнительная учебная литература</p> <p>1. Пестунова С. А. Комплексные соединения. Комплексообразование в водных растворах: учеб. пособие / С. А. Пестунова, Е. С. Костенко, Е. А. Кайгородова. – Краснодар: КубГАУ, 2013. – 161 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/105/01_Kompleksnye_soedinenija_Pestunova_Kostenko_Kaigorodova.pdf</p> <p>2. Пестунова С. А. Растворы и другие дисперсные системы: учеб. пособие / С. А. Пестунова, Е. С. Костенко, Е. А. Кайгородова. – Краснодар, 2013. – 479 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/105/04_Rastvory_i_drugie_dispersnye_sistemy_Pestunova_Kostenko_Kaigorodova.pdf</p> <p>3. Кайгородова Е. А. Неорганическая и аналитическая химия : учеб.-метод. пособие / Е. А. Кайгородова, И. И. Сидорова. – Краснодар :КубГАУ, 2016. – 138 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/105/02_Neorganicheskaja_i_analiticheskaja_khimija_Uch.-metod_posobie_dlja_studentov_veterinarnogo_fakulteta.pdf</p> <p>4. Химия неметаллов: учеб. пособие / Э. А. Александрова, И. И. Сидорова. – Краснодар: КубГАУ, 2013. – 355 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/105/03_03.07.13/02_KHimija_nemetallov_Aleksandrova_EH.A.Sidorova_I.I.pdf</p> <p>5. Кайгородова Е. А. Неорганическая и аналитическая химия : учеб.-метод. пособие / Е. А. Кайгородова, И. И. Сидорова. – Краснодар :КубГАУ, 2017. – 88 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/105/KHimija_ehlementov_pv.pdf</p> <p>6. Косянок Н. Е. Химия неорганическая и аналитическая. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ : учеб. пособие / Н. Е. Косянок. – Краснодар : КубГАУ, 2018. – 108 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/105/KHimija_neorganicheskaja_i_analiticheskaja_var_7_plodfak_538445_v1_PDF</p> <p>7. Кайгородова Е. А. Неорганическая химия: теоретические основы и практическое применение : учеб. пособие /</p>

		<p>Е. А. Кайгородова. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 105 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/105/Uчебное_Posobie_2019_6_pечатnykh_listov_pravki_ot_19.08_-_kopija_502918_v1_.PDF</p> <p>8. Химия (основы общей и неорганической, аналитическая) : метод. указания / сост. С. А. Пестунова. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 104 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/105/Na_pечат.2019_Pestunova_MU_PP_PT_FINISH_Indiv_zadanija_499296_v1_.PDF</p>
21	Химия органическая	<p>Основная учебная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Органическая химия Части I-II: Учебное пособие / Горленко В.А., Кузнецова Л.В., Яныкина Е.А. - М.:МПГУ, 2012. - 294 с.: ISBN 978-5-7042-2345-0 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/757733 2. Органическая химия. Части III-IV: Учебное пособие / Горленко В.А., Кузнецова Л.В., Яныкина Е.А. - М.:МПГУ, 2012. - 414 с.: ISBN 978-5-7042-2324-5 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/757103 3. Органическая химия Части V-VI: Учебное пособие / Горленко В.А., Кузнецова Л.В., Яныкина Е.А. - М.:МПГУ, 2012. - 398 с.: ISBN 978-5-7042-2377-1 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/757756 <p>Дополнительная учебная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Органическая химия в пищевых биотехнологиях : учебник / Ю.И. Блохин, Т.А. Яркова, О.А. Соколова ; под ред. д-ра хим. наук, проф. Ю.И. Блохина. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 252 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/textbook_5b02e44d96f2d0.87491203. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/959265 2. Болтromeюк В.В. Органическая химия [Электронный ресурс]: пособие для подготовки к централизованному тестированию/ Болтromeюк В.В.— Электрон.текстовые дан- ные.— Минск: ТетраСистемс, 2013.— 255 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/88874.html.— ЭБС «IPRbooks», по паролю. 3. Горленко В.А. Органическая химия. Часть I-II [Электронный ресурс]: учебное по- собие/ Горленко В.А., Кузнецова Л.В., Яныкина Е.А.— Электрон.текстовые данные.— М.: Прометей, 2012.— 294 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/18592.— ЭБС «IPRbooks», по паролю. 4. Горленко В.А. Органическая химия. Часть III-IV [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Горленко В.А., Кузнецова Л.В., Яныкина Е.А.— Электрон.текстовые данные.— М.: Прометей, 2012.— 414 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/18593.— ЭБС «IPRbooks», по паролю. 5. Макарова Н.А. Органическая химия для студентов-бакалавров агробиологических специальностей [Электронный ресурс]: учебное пособие / Макарова Н. А. — Электрон.текстовые данные. — Краснодар: КубГАУ, 2017. — 224 с. — Режим доступа: https://edu.kubsau.ru/file.php/105/UP_Organicheskaja_khimija.pdf — образовательный портал КубГАУ, по паролю.
22	Химия (физическая и коллоидная)	<p>Основная учебная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Барковский Е.В. и др. Основы биофизической и коллоидной химии. Минск, «Вышэйшая школа». 2014 г.электронный адрес http://www.iprbookshop.ru/20105.html 2. Романенко Е.С., Францева Н.Н. Физическая химия. Ставропольский ГАУ. Изд. «Параграф». 2012. эл. адрес http://www.iprbookshop.ru/47378.html 3. Покровская Е.Н., Бельцова Т.Г. Физическая химия. Химия атмосферы. Московский государственный

		<p>строительный университет, Ай Пи Эр Медиа, ЭБС АСВ. 2015. эл. адрес http://www.iprbookshop.ru/27956.html</p> <p>4.Маринкина, Г. А. Физическая и коллоидная химия : практикум / Г. А. Маринкина, Н. П. Полякова, Ю. И. Коваль. — Новосибирск : Новосибирский государственный аграрный университет, 2011. — 183 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/64801.html (дата обращения: 03.03.2020). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей</p> <p>5.Горшков, В. И. Основы физической химии : учебник / В. И. Горшков, И. А. Кузнецов. — 6-е изд. — Москва : Лаборатория знаний, 2017. — 408 с. — ISBN 978-5-00101-539-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/88904.html (дата обращения: 03.03.2020). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей</p> <p>Дополнительная учебная литература</p> <p>1. Электронный учебник по физической и коллоидной химии. Третьякова О.И., Губанова Н.Я. 114/57 МБ. [Электронный ресурс]. – Краснодар: КубГАУ. 2014. - IDA [articleID]: 1001406014.</p> <p>2. Андриюшкова О.В., Вострикова Т.И., Швырева А.В., Попова Е.Ю.Химия. Избранные разделы общей физической и коллоидной химии. Новосибирский государственный технический университет. 2011. эл. адрес http://www.iprbookshop.ru/44701.html</p> <p>3. Родин В.В., Горчаков Э.В., Оробец В.А. Физическая и коллоидная химия. Ставропольский государственный аграрный университет, АГРУС. 2013. эл. адрес http://www.iprbookshop.ru/47377.html</p> <p>4. Братчикова И.Г. Физико-химические основы инженерной экологии. Российский университет дружбы народов. 2011. эл. адрес http://www.iprbookshop.ru/11405.html</p> <p>5. Губанова Н.Я., ТЕСТЫ по физической и коллоидной химии. Образовательный портал КубГАУ. 2010.</p>
23	Пищевая химия	<p>Основная учебная литература</p> <p>1. Пищевая химия. Добавки. Учебное пособие для вузов / Донченко Л. В., Сокол Н. В., Красносельова Е. А. [и др]. М. : Издательство Юрайт, 2018. — 219 с. — (Серия: Университеты России). - ISBN 978-5-534-05898-7</p> <p>2. Пищевая химия / Нечаев А. П., Траубенберг С. Е., Кочеткова А. А. [и др]. / Под ред. А. П. Нечаева. Учебник, 6-е изд., испр. и доп. // СПб.: ГИОРД, 2015. – 672 с.</p> <p>3. Тутельян, В. А. Пищевые ингредиенты в создании современных продуктов питания / В. А. Тутельян, А. П. Нечаев // СПб.: Профессия, 2014 – 520 с.</p> <p>4. Феннема, О. Р. Химия пищевых продуктов / О. Р. Феннема // СПб.: Профессия, 2012 – 1040 с.</p> <p>Дополнительная учебная литература</p> <p>1. Аймесон, А. Пищевые загустители, стабилизаторы и гелеобразователи / А. Аймесон // СПб.: Профессия, 2012 – 408 с.</p> <p>2. Митчелл, Э. Подсластители заменители сахара в пищевых технологиях / Э. Митчелл // СПб.: Профессия, 2010 – 480 с.</p> <p>3. Сарафанова, Л. А. Пищевые добавки. Энциклопедия. 3-е изд., перераб. и доп. // Л. А. Сарафанова // Спб.: Профессия, 2011 – 776 с.</p> <p>4. Сарафанова, Л. А. Применение пищевых добавок в индустрии напитков // Л. А. Сарафанова // СПб.: Профессия, 2015 – 240 с.</p>

		<p>5. Смирнов, Е. В. Пищевые красители // Е. В. Смирнов // СПб.: Профессия, 2009 – 352 с.</p> <p>6. Методы определения студнеобразующей способности пектиновых веществ», Донченко Л.В., Кондратенко В.В., Кондратенко Т.Ю. Краснодар: КубГАУ, 2007.</p> <p>7. «Методы определения комплексообразующей способности пектиновых веществ», Донченко Л.В., Кондратенко В.В., Кондратенко Т.Ю. Краснодар: КубГАУ, 2007.</p> <p>8. «Пищевые добавки, разрешенные и запрещенные на территории РФ», Донченко Л.В., Кондратенко В.В., Кондратенко Т.Ю. Краснодар: КубГАУ, 2008</p> <p>9. Пищевые добавки, влияющие на вкус пищевых продуктов Щербакова Е.В., Кондратенко В.В., Кондратенко Т.Ю (электронная версия).</p> <p>10. Пищевые добавки - эмульгаторы Щербакова Е.В., Кондратенко В.В., Кондратенко Т.Ю (электронная версия).</p> <p>11. Сравнительная оценка нативного и модифицированных крахмалов Щербакова Е.В., Кондратенко Т.Ю (электронная версия).</p> <p>12. Агар и агариды как пищевые студнеобразователи Щербакова Е.В., Кондратенко Т.Ю., Чубит Л.Ю. (электронная версия).</p> <p>13. Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевой продуктов» (02.01.2000 г., № 29-ФЗ).</p> <p>14. ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. № 58).</p> <p>15. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» - СанПиН 2.3.2.1078-01; Приложение 7 – «Пищевые добавки, не оказывающие вредного воздействия на здоровье человека при использовании для изготовления пищевых продуктов.</p> <p>16. «Гигиенические требования по применению пищевых добавок» - СанПиН 2.3.2.1293-03</p>
24	Электротехника и электроника	<p>Основная учебная литература</p> <p>1. Григораш О.В. Электротехника и электроника. / О.В. Григораш, А.А. Шевченко, С.Н. Бегдай // Учебник для ВУЗов 2-е изд. перераб. и доп. - Краснодар: КубГАУ, 2014. – 544 с.</p> <p>2. Григораш О.В. Электротехника и электроника /О.В. Григораш, А.А. Шевченко, А.А. Хамула, А.В. Квитко // Практикум. – Краснодар: КубГАУ, 2009. – 316 с.</p> <p>3. Григораш О.В. Электротехника и электроника /О.В. Григораш, А.А. Шевченко, Р.С. Шхалахов // Конспект лекций - Краснодар: КубГАУ, 2009. – 212 с.</p> <p>Дополнительная учебная литература</p> <p>1. Шевченко А.А. Электротехника и электроника: расчетно-графические работы /А.А. Шевченко, А.В. Квитко, Е.А. Денисенко // Практикум - Краснодар: КубГАУ, 2014. – 84 с.</p> <p>2. Шевченко А.А. Электротехника и электроника / А.А. Шевченко, А.В. Квитко, Е.А. Денисенко // Методические указания по выполнению лабораторных работ. – Краснодар: КубГАУ, 2013. – 54 с.</p> <p>3. Цыганков Б.К. Общая электротехника и электроника /Б.К. Цыганков, О.В. Новокрещенов, А.А. Шевченко, Е.А. Денисенко // Практической руководство для выполнения расчетно-графической работы. – Краснодар: КубГАУ, 2013. – 28 с.</p> <p>4. Касаткин А.С. Электротехника /А.С. Касаткин, М.В. Немцов // Учебник. – М.: Высшая школа, 2002.</p> <p>5. Курзин Н.Н. Электротехника и электроника /Н.Н. Курзин, О.В. Григораш // Учебное пособие для самостоятельной работы студентов. – Краснодар: КубГАУ, 2003. - 174 с.</p> <p>6. Григораш О.В. Электротехника и электроника / О.В. Григораш, Г.А. Султанов, Д.А. Нормов // Учебник для студентов неэлектрических специальностей. – Краснодар: КубГАУ, 2005.</p>

25	Тепло- и хладотехника	<p>Основная учебная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Амерханов Р.А., Драганов Б.Х. Теплотехника: Учеб. для вузов. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Энергоатомиздат, 2007. – 432 с. 2. Теплотехника: Учебник/Ю.П.Семенов, А.Б.Левин - 2 изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 400 с. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/470503. – ЭБС «Znanium.com». 3. Теплотехника: Учебное пособие / В.А. Кудинов, Э.М. Карташов, Е.В. Стефанюк. – М.: КУРС: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 424 с. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/486472. – ЭБС «Znanium.com». 4. Тепло- и хладотехника [Электронный ресурс]: учебное пособие/ С.В. Бутова [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – Воронеж: Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2016. – 248 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/72842.html. – ЭБС «IPRbooks». 5. Третьякова, Н.Г. Тепло- и хладотехника [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.Г. Третьякова, Л.В. Лифенцева, В.А. Ермолаев. – Электрон. дан. – Кемерово: КемГУ, 2017. – 104 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/103933. – ЭБС «Лань». 6. Цветков О.Б. Теоретические основы тепло- и хладотехники. Основы термодинамики и тепломассопереноса [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Цветков О.Б., Лаптев Ю.А. – Электрон. текстовые данные. – СПб.: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015. – 54 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/68171.html. – ЭБС «IPRbooks». 7. Буянов О.Н. Тепло- и хладоснабжение предприятий пищевой промышленности [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Буянов О.Н. – Электрон. текстовые данные. – Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2006. – 282 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/14392.html. – ЭБС «IPRbooks». 8. Теплотехника [Электронный ресурс]: учебное пособие/ А.В. Гдалев [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – Саратов: Научная книга, 2012. – 287 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/6350.html. – ЭБС «IPRbooks». 9. Лифенцева Л.В. Теплотехника [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Лифенцева Л.В. – Электрон. текстовые данные. – Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010. – 188 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/14394.html. – ЭБС «IPRbooks». 10. Круглов, Г.А. Теплотехника [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г.А. Круглов, Р.И. Булгакова, Е.С. Круглова. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: Лань, 2012. – 208 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/3900. – ЭБС «Лань». 11. Семикопенко И.А. Холодильная техника [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Семикопенко И.А., Карпачев Д.В. – Электрон. текстовые данные. – Белгород: Белгородский государственный технологический университет им. В.Г. Шухова, ЭБС АСВ, 2014. – 269 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/28417.html. – ЭБС «IPRbooks». <p>Дополнительная учебная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Амерханов Р.А. Тепловые насосы. – М.: Энергоатомиздат, 2007. – 160 с. 2. Холодильная технология пищевой промышленности [Электронный ресурс]: учебное пособие/ А.М. Ибраев [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010. – 125 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/63553.html. – ЭБС «IPRbooks» 3. Воробьева Н.Н. Холодильная техника и технология. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Воробьева Н.Н. – Электрон. текстовые данные. – Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2006. – 164 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/14399.html. – ЭБС «IPRbooks». 4. Воробьева Н.Н. Холодильная техника и технология. Часть 2 [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Воробьева Н.Н. – Электрон. текстовые данные. – Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2006. –
----	-----------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>104 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/14400.html. – ЭБС «IPRbooks».</p> <p>5. Расщепкин А.Н. Теплообменные аппараты низкотемпературной техники [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Расщепкин А.Н., Ермолаев В.А. – Электрон. текстовые данные. – Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2012. – 169 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/14393.html. – ЭБС «IPRbooks».</p> <p>6. Буянов О.Н. Холодильное технологическое оборудование [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Буянов О.Н., Воробьёва Н.Н., Усов А.В. – Электрон. текстовые данные. – Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2009. – 200 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/14401.html. – ЭБС «IPRbooks».</p> <p>7. Обработка результатов измерений в холодильной технике [Электронный ресурс]: лабораторный практикум/ А.М. Ибраев [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. – 80 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/61987.html. – ЭБС «IPRbooks».</p> <p>8. Фирсова Ю.А. Проектирование и эксплуатация холодильных установок [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Фирсова Ю.А., Сайфетдинов А.Г. – Электрон. текстовые данные. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. – 128 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/63974.html. – ЭБС «IPRbooks».</p> <p>9. Цветков О.Б. Расчет свойств холодильных агентов [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Цветков О.Б., Лаптев Ю.А., Баранцов А.А. – Электрон. текстовые данные. – СПб.: Университет ИТМО, 2016. – 72 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/68091.html. – ЭБС «IPRbooks».</p> <p>10. Цветков О.Б. Таблицы свойств холодильных агентов [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Цветков О.Б., Лаптев Ю.А. – Электрон. текстовые данные. – СПб.: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2013. – 50 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/68160.html. – ЭБС «IPRbooks»</p> <p>11. Дзино А.А. Абсорбционные холодильные машины [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Дзино А.А., Малинина О.С. – Электрон. текстовые данные. – СПб.: Университет ИТМО, 2015. – 68 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/65753.html. – ЭБС «IPRbooks».</p> <p>12. Техника измерений холодильных установок и пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.Б. Данин [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – СПб.: Университет ИТМО, 2015. – 197 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/68193.html. – ЭБС «IPRbooks».</p> <p>13. ГОСТ EN 378-3-2014. Системы холодильные и тепловые насосы. Требования безопасности и охраны окружающей среды. Часть 3. Размещение оборудования и защита персонала. – М.: Стандартинформ, 2014. – 30 с.</p>
26	Процессы и аппараты пищевых производств	<p>Основная учебная литература:</p> <p>1. Орлова Т. В. Процессы и аппараты перерабатывающих производств. Механические и гидромеханические процессы : учеб. пособие / Т. В. Орлова, И. В. Соболев, А. А. Варивода. – Краснодар : КубГАУ, 2021. – 115 с. – Режим доступа</p> <p>2. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. – 4-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2019. – 204 с. — ISBN 978–5–8114–4163–1. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/115658. – Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>3. Семикопенко, И. А. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Семикопенко И. А., Карпачев Д. В., Герасименко В. Б. – Электрон. текстовые данные. – Белгород: Белгородский государственный технологический университет им. В. Г. Шухова, ЭБС АСВ, 2017.— 213 с. – Режим доступа:</p>

		<p>http://www.iprbookshop.ru/80471.html. – ЭБС «IPRbooks».</p> <p>4. Жуков, В. И. Процессы и аппараты пищевых производств / В. И. Жуков. - Новосибирск : НГТУ, 2013. – 188 с. – ISBN 978–5–7782–2403–2. – Текст : электронный. – URL: https://znanium.com/catalog/product/546590.</p> <p>Дополнительная учебная литература:</p> <p>1. Бородулин, Д. М. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие / Д. М. Бородулин, М. Т. Шульбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. – 2-е изд., испр. – Санкт-Петербург : Лань, 2019. – 292 с. – ISBN 978–5–8114–3436–7. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/112671. – Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>2. Луканин, А. В. Инженерная биотехнология: процессы и аппараты микробиологических производств : учебное пособие / А.В. Луканин. – Москва : ИНФРА–М, 2020. – 451 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – DOI 10.12737/16718. – ISBN 978–5–16–103739–3. – Текст : электронный. – URL: https://znanium.com/catalog/product/1062268.</p> <p>3. Фролов, В. Ф. Лекции по курсу «Процессы и аппараты химической технологии» [Электронный ресурс] / Фролов В. Ф. – Электрон. текстовые данные. – Санкт-Петербург: ХИМИЗДАТ, 2017. – 608 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67349.html. – ЭБС «IPRbooks».</p>
27	Оборудование перерабатывающих производств	<p>Основная учебная литература</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/Uchebnik_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.Хозяев, И.А. Проектирование технологического оборудования пищевых производств [Электронный ресурс] : учеб. пособие — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2011. — 272 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/4128.</p> <p>5. Ботов, М.И. Электротепловое оборудование индустрии питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / М.И. Ботов, Д.М. Давыдов, В.П. Кирпичников. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 144 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/95128.</p> <p>Дополнительная учебная литература</p> <p>1.Алексеев, Г.В. Возможности интерактивного проектирования технологического оборудования [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.В. Алексеев. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2013. — 263 с. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/16896.html</p> <p>2.Ровинский, Л.А. Фасовочное оборудование малых предприятий [Электронный ресурс] : учебно-практическое пособие / Л.А. Ровинский. — Электрон. текстовые данные. — М. : Инфра-Инженерия, 2013. — 208 с. — 978-5-9729-0040-</p>

		<p>4. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/13563.html</p> <p>3. 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>
28	Прикладная механика и детали машин	<p>Основная учебная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Прикладная механика [Электронный ресурс]: учебное пособие / Х.С. Гумерова [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2014. — 142 с. — 978-5-7882-1571-6. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/62001.html 2. Статика и элементы прикладной механики [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие по теоретической и прикладной механике для студентов дневной формы обучения. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2016. — 52 с. — 978-5-89040-592-0. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/59132.html 3. Зиомковский В.М. Прикладная механика [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.М. Зиомковский, И.В. Троицкий. — Электрон. текстовые данные. — Екатеринбург: Уральский федеральный университет, ЭБС АСВ, 2015. — 288 с. — 978-5-7996-1501-7. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/68280.html 4. Теоретическая механика: Исследование механического движения и механического взаимодействия материальных тел: учеб. пособие / Краснодар: КубГАУ, 2012. Д.В. Корнеев — Режим доступа: http://edu.kubsau.ru/file.php/115/02_ТМ_ISSLED_DV-KORNEEV.pdf 5. Припоров И.Е., Курасов В.С., Самурганов Е.Е. Теория механизмов и механика машин. — Режим доступа: http://edu.kubsau.ru/file.php/115/ТЕКСТ_3_ТММ.pdf 6. Припоров И.Е., Курасов В.С. Теория механизмов и машин. — Режим доступа: http://edu.kubsau.ru/file.php/115/KNIGA-ТММ-2.pdf 7. Бегун П.И. Прикладная механика [Электронный ресурс]: учебник / П.И. Бегун, О.П. Кормилицын. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Политехника, 2016. — 464 с. — 978-5-7325-1089-8. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/59485.html <p>Дополнительная учебная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ладогубец Н.В. Техническая механика. Книга 1. Теоретическая механика [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.В. Ладогубец, Э.В. Лузик. — Электрон. текстовые данные. — М.: Машиностроение, 2012. — 128 с. — 978-5-94275-603-1. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/18543.html 2. Максина Е.Л. Техническая механика [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.Л. Максина. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Научная книга, 2012. — 159 с. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/6344.html 3. Завистовский В.Э. Техническая механика [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.Э. Завистовский, Л.С. Турищев. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования, 2015. — 368 с. — 978-985-503-444-6. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67748.html 4. Ревина И.В. Механика [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.В. Ревина, Д.В. Коньшин. — Электрон. текстовые данные. — Омск: Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2013. — 236 с. — 978-5-93252-289-9. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/18257.html 5. Прикладная механика. Теория механизмов и машин [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.Д. Бардовский [и др.]. —

		<p>Электрон. текстовые данные. – М.: Издательский Дом МИСиС, 2015. – 96 с. – 978-5-87623-889-4. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/64193.html</p> <p>6. Мовнин М.С. Основы технической механики [Электронный ресурс]: учебник / М.С. Мовнин, А.Б. Израелит, А.Г. Рубашкин. – Электрон. текстовые данные. – СПб.: Политехника, 2016. – 289 с. – 978-5-7325-1087-4. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/58853.html</p> <p>7. Вронская Е.С. Техническая механика [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.С. Вронская, А.К. Синельник. – Электрон. текстовые данные. – Самара: Самарский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2010. – 344 с. – 978-5-9585-0346-9.</p>
29	Информатика	<p>Основная учебная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Алексеев А.П. Информатика 2015 [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.П. Алексеев. – Электрон. текстовые данные. – М.: СОЛОН-ПРЕСС, 2015. – 400 с. – 978-5-91359-158-6. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/53821.html 2. Информатика [Электронный ресурс]: учебное пособие/ – Электрон. текстовые данные. – Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. – 178 с. – 2227-8397. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/66024.html 3. Информатика [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов первого курса очной и заочной форм обучения/ – Электрон. текстовые данные. – Тамбов: Тамбовский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2015. – 158 с. – 978-5-8265-1490-0. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/64094.html 4. Кудинов, Ю.И. Основы современной информатики [Электронный ресурс]: учеб. пособие/ Ю.И. Кудинов, Ф.Ф. Пашенко. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: Лань, 2017. – 256 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/91902. – Загл. с экрана. <p>Дополнительная учебная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Воробьева Ф.И. Информатика. MS Excel 2010 [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Ф.И. Воробьева, Е.С. Воробьев. — Электрон. текстовые данные. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2014. – 100 с. – 978-5-7882-1657-7. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/62175.html 2. Ермакова А.Н. Информатика [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов высших учебных заведений / А.Н. Ермакова, С.В. Богданова. – Электрон. текстовые данные. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, Сервисшкола, 2013. – 184 с. – 2227-8397. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/48250.html 3. Златопольский, Д.М. Занимательная информатика: учебное пособие [Электронный ресурс]: учеб. пособие – Электрон. дан. – Москва: Издательство «Лаборатория знаний», 2017. – 427 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/97420. – Загл. с экрана. 4. Информатика [Электронный ресурс]: учебное пособие/ – Электрон. текстовые данные. – Новосибирск: Новосибирский государственный аграрный университет, Золотой колос, 2014. – 105 с. – 2227-8397. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/64720.html 5. Фуллер, Д.М. PHOTOSHOP. Полное руководство. Официальная русская версия [Электронный ресурс]: рук./ Д.М. Фуллер, М.В. Финков, Р.Г. Прокди. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: Наука и Техника, 2017. – 464 с. – Режим доступа: https://e.lanbook
30	Компьютерная графика	<p>Основная учебная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Белоусов С. В. Компьютерная графика КОМПАС-3D в чертежах, схемах и пояснениях: учеб. пособие / С. В. Белоусов, Е. И. Трубилин. – Краснодар: КубГАУ, 2017. – 233 с. 2. Инженерная и компьютерная графика. Методические указания по выполнению контрольной работы Е.И. Трубилин,

		<p>А.И. Тлишев. Кранодар: Изд-во. КГАУ, 2012. – 87с.</p> <p>3. Начертательная геометрия курс лекций/ Новосиб. гос. аграр. ун-т; авт.: Т.В. Семенова, Е.В.Петрова. – Новосибирск, 2012. – 100 с.</p> <p>Дополнительная учебная литература</p> <p>1. Инженерная графика [Электронный ресурс]: методическое пособие для студентов очной формы обучения лесотранспортного, сельскохозяйственного, технологического факультетов всех специальностей и направлений бакалавриата: самост. учеб. электрон. изд. / сост. А. А. Митюшев, В. А. Паршукова; Сыкт. лесн. ин-т. – Электрон. дан. (1 файл в формате pdf: 31,6 Мб). – Сыктывкар: СЛИ, 2010. – Режим доступа: http://lib.sfi.komi.com. – Загл. с экрана.</p> <p>2. Чекмарев А.А. Начертательная геометрия и черчение: Учебник для вузов. М.: Высшее образование, 2008. - 472 с.</p> <p>3. Загарян Ю.А., Загарян Е.В. Компьютерная графика в практических приложениях. ТТИ ЮФУ: 2009 год. 255с.</p> <p>4. Вольхин К. А. Электронные учебные пособия http://www.propro.ru/graphbook/.</p> <p>5. Георгиевский О.В., Смирнова Л.В. Техническое рисование и художественно-графическое оформление чертежей. – М.: АСТ, Астрель, Профиздат, 2007, - 64 с.</p> <p>6. Короев Ю.И. Черчение для строителей. – М.: Высшая школа, 2009, - 256 с.</p> <p>7. Программное обеспечение: КОМПАС 3D</p> <p>8. Норенков И. П Электронный учебник «Основы автоматизированного проектирования» http://www.bigor.bmstu.ru/</p> <p>9. Тозик В. Т. Электронный учебник по начертательной геометрии</p> <p>10. http://www.t-agency.ru/geom/;</p> <p>11. Электронные учебные пособия для студентов университетов и абитуриентов http://www.bez-dvoek.ru/.</p>
31	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	<p>Основная учебная литература</p> <p>1. Денисенко В.В. Компьютерное управление технологическим процессом, экспериментом, оборудованием [Электронный ресурс]: монография/ Денисенко В.В. – Электрон. текстовые данные. – М.: Горячая линия – Телеком, 2013. – 606 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/11990. – ЭБС «IPRbooks»</p> <p>2. Завьялов В.А. Математические основы управления технологическими процессами [Электронный ресурс]: конспект лекций/ Завьялов В.А., Величкин В.А. – Электрон. текстовые данные. – М.: Московский государственный строительный университет, Ай Пи Эр Медиа, ЭБС АСВ, 2015. – 116 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/38471. – ЭБС «IPRbooks»</p> <p>3. Компьютерные технологии при проектировании и эксплуатации технологического оборудования [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Г.В. Алексеев [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – СПб.: ГИОРД, 2012. – 256 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/15940. – ЭБС «IPRbooks»</p> <p>4. Луценко О.В. Технологические процессы, производства и оборудование [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Луценко О.В. – Электрон. текстовые данные. – Белгород: Белгородский государственный технологический университет им. В.Г. Шухова, ЭБС АСВ, 2012. – 90 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/28408. – ЭБС «IPRbooks»</p> <p>Дополнительная учебная литература</p> <p>1. Граничин О.Н. Информационные технологии в управлении [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Граничин О.Н., Кияев В.И. – Электрон. текстовые данные. – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, Интернет-Университет Информационных Технологий (ИНТУИТ), 2008. – 336 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/15848. – ЭБС «IPRbooks»</p> <p>2. Мычко В.С. Программирование технологических процессов на станках с программным управлением [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мычко В.С. – Электрон. текстовые данные. – Минск: Вышэйшая школа, 2010. – 287 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/20123. – ЭБС «IPRbooks»</p>

		<p>3. Основы программирования микропроцессорных контроллеров в цифровых системах управления технологическими процессами [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.С. Кудряшов [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014. – 144 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/47437. – ЭБС «IPRbooks»</p> <p>4. Петраков Ю.В. Теория автоматического управления технологическими системами [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Петраков Ю.В. – Электрон. текстовые данные. – М.: Машиностроение, 2008. – 336 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/5153. – ЭБС «IPRbooks»</p> <p>5. Решетняк Е.П. Автоматизированные системы управления технологическими процессами [Электронный ресурс]: конспект лекций для студентов специальности «Технология молока и молочных продуктов»/ Решетняк Е.П. – Электрон. текстовые данные. – Саратов: Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова, Вузовское образование, 2009. – 168 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/8142. – ЭБС «IPRbooks»</p> <p>6. Решетняк Е.П. Лабораторный практикум по дисциплине «Автоматизированные системы управления технологическими процессами» [Электронный ресурс]: методическое пособие для студентов специальности 260303 – «Технология молока и молочных продуктов» / Решетняк Е.П., Алейников А.К. – Электрон. текстовые данные. – Саратов: Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова, Вузовское образование, 2010. – 68 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/8149. – ЭБС «IPRbooks»</p>
32	Экономика и управление производством	<p>Основная учебная литература</p> <p>1. Голов Р.С. Организация производства, экономика и управление в промышленности [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / Р.С. Голов, А.П. Агарков, А.В. Мыльник. – Электрон. текстовые данные. – М.: Дашков и К, 2017. – 858 с. – 978-5-394-02667-6. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/70834.html. – ЭБС «IPRbooks».</p> <p>2. Никитина Е.А. Экономика отрасли, организация производства и менеджмент. Часть 1 [Электронный ресурс]: практикум. Учебное пособие / Е.А. Никитина, Н.А. Дему-ра. – Электрон. текстовые данные. – Белгород: Белгородский государственный технологический университет им. В.Г. Шухова, ЭБС АСВ, 2013. – 86 с. – 2227-8397. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/49725.html. – ЭБС «IPRbooks».</p> <p>3. Никитина Е.А. Экономика отрасли, организация производства и менеджмент. Часть 2 [Электронный ресурс]: практикум. Учебное пособие / Е.А. Никитина, Н.А. Дему-ра. – Электрон. текстовые данные. – Белгород: Белгородский государственный технологический университет им. В.Г. Шухова, ЭБС АСВ, 2013. – 53 с. – 2227-8397. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/49726.html. – ЭБС «IPRbooks».</p> <p>4. Шумаков Ю. Н. Экономика труда в организациях АПК: учеб. пособие / Ю. Н. Шумаков, Л. Б. Винничек, С. Н. Алексеева, Т. А. Максимова. – М.: ИНФРА-М, 2013. – 222 с.</p> <p>5. Экономика и управление на предприятии [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ А. П. Агарков [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – М.: Дашков и К, 2014. – 400 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/24842. – ЭБС «IPRbooks»</p> <p>6. Экономика предприятия/ Под ред.Е.Н. Ключковой – М: Юрайт, 2014.</p> <p>Дополнительная учебная литература</p> <p>1. Арзуманова Т.И., Мачабели М.Ш. Экономика организации. – М.: Дашков и Ко, 2013.</p> <p>2. Бусов, В. И. Оценка стоимости предприятия (бизнеса): учеб. для бакалавров / В. И. Бусов, О. А. Землянский, А. П. Поляков; под ред. В. И. Бусова. – М.: Юрайт, 2012.</p> <p>3. Диагностика состояния инновационно ориентированного предприятия: учеб. пособие / Л. В. Валинурова, Э. И. Исхакова, А. М. Ахмадеев, И. В. Горбачев. – Уфа: БАГСУ, 2013.</p>

		<p>4. Организация, планирование и управление производством: практикум (курсовое проектирование): учебное пособие для вузов/ [Н. И. Новицкий, Л. Ч. Горностай, А. А. Горюшкин и др.] ; под ред. Н. И. Новицкого.-2-е изд., стереотип. - М.: КНОРУС,2011.</p> <p>5. Рыжова, В. В. Экономическое управление организацией: учеб. пособие / В. В. Рыжова, В. В. Петров. – М.: РИОР: ИНФРА-М, 2012. – 246 с.</p> <p>6. Сергеев И.В., Веретенникова И.И. Экономика организации (предприятия). – М.: Юрайт, 2013.</p> <p>7. Чечевицына Л.Н., Чечевицына Е.В. Экономика предприятия. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2012.</p> <p>8. Фатхутдинов, Р.А. Производственный менеджмент: учебник / Р.А. Фатхутдинов. – Санкт–Петербург: Лидер, 2011.</p> <p>9. Фатхутдинов, Р.А. Организация производства: учебник / Р.А. Фатхутдинов. – Москва: ИНФРА-М, 2011.</p> <p>7. Планирование на предприятии: (учебник) / А.И. Ильин. –Мн.: Новое знание, 2011.</p> <p>8. Экономика предприятия и отрасли промышленности/ Под ред. А. С. Пелиха. – Ростов-на-Дону: Изд-во «Феникс», 2011.</p> <p>9. Экономика предприятия/ Под ред. О.И. Волкова. – М.: Инфра-М,2011.</p> <p>10. Дейнека А. В. Управление персоналом: учебник - Дашков и К, 2011</p>
33	Система менеджмента безопасности пищевой продукции	<p>Основная учебная литература</p> <p>1. Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности: учебник / А.Н. Австриевских, В.М. Кантере, И.В. Сурков, Е.О. Ермолаева. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2013. – 268 с.</p> <p>2. Квалиметрия и управление качеством: лабораторный практикум. Ч. 1. Экспертные методы / М.Н. Подольская. – Тамбов: Изд-во ФГБОУ ВПО «ТГТУ», 2012. – 80 с.</p> <p>3. В.Н. Караульнов, Г.С. Драпкина, М.А. Постолова, Е.Г. Першина Управление качеством: Учебное пособие – Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. – Кемерово, 2012. – 88 с.</p> <p>Дополнительная учебная литература</p> <p>1. Шушарина, Т. Е. и др. Управление опасностями в системе менеджмента безопасности пищевых продуктов // Стандарты и качество. – 2010. – № 4. – С. 60–63.</p> <p>2. Система безопасности продуктов питания на основе принципов НАССР /Кантере В.М., Матисон В.А., Хангажеева М.А., Сазонов Ю.С. – М: РАСХН, 2010. – 452 с.</p> <p>3. Руководство по применению стандарта ИСО 22000:2005 в пищевой промышленности / Пер. с англ. О.В. Замятиной. – М.: РИА «Стандарты и качество», 2011. - 168 с.</p> <p>4. Кантере В. М. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе международного стандарта ИСО 22000 / Кантере В. М., Матисон В. А., Сазонов Ю. С. – М., 2012. – 454 с.</p> <p>5. Качество и безопасность продукции: создание и развитие систем управления / А. Б. Лисицын, И. М. Чернуха и др.; под общ. ред. А. Б. Лисицына. – М., 2010. – 311 с.</p>
34	Основные принципы организации здорового питания населения РФ	<p>Основная учебная литература</p> <p>1. Австриевских А.Н. Продукты здорового питания. Новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения [Электронный ресурс] / А.Н. Австриевских, А.А. Вековцев, В.М. Позняковский. – Электрон. текстовые данные. – Саратов: Вузовское образование, 2014. – 428 с. – 2227-8397. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/5584.html</p> <p>2. Дмитриев А.Д. Основы физиологии питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.Д. Дмитриев. – Электрон. текстовые данные. – Саратов: Вузовское образование, 2018. – 230 с. – 978-5-4487-0167-2. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/74957.html</p> <p>3. Дроздова Т.М. Физиология питания [Электронный ресурс]: учебник / Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский, В.М.</p>

		<p>Позняковский. – Электрон. текстовые данные. – Саратов: Вузовское образование, 2014. – 351 с. – 2227-8397. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4145.html</p> <p>4. Исаев В.А. Физиологические аспекты здорового образа жизни [Электронный ресурс]/ Исаев В.А. – Электрон. текстовые данные. – М.: Академия стандартизации, метрологии и сертификации, 2011. – 95 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/20866. – ЭБС «IPRbooks»</p> <p>Дополнительная учебная литература</p> <p>1. Политика здорового питания. Федеральный и региональный уровни [Электронный ресурс] / В.М. Позняковский [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – Саратов: Вузовское образование, 2014. – 337 с. – 2227-8397. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/5657.html</p> <p>2. Здоровый образ жизни. Рациональное питание [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / – Электрон. текстовые данные. – Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2010. – 64 с. – 978-985-503-136-0. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67632.html</p> <p>3. Молчанова Е.Н. Физиология питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.Н. Молчанова. – Электрон. текстовые данные. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 240 с. – 978-5-4377-0029-7. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40924.html</p> <p>4. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник / В.М. Позняковский. – Электрон. текстовые данные. – Саратов: Вузовское образование, 2014. – 453 с. – 2227-8397. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4175.html</p> <p>5. Терещук Л.В. Физиология питания [Электронный ресурс]: практикум / Л.В. Терещук, К.В. Старовойтова. – Электрон. текстовые данные. – Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014. – 108 с. – 978-5-89289-795-2. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/61284.html</p> <p>6. Омаров Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. – Электрон. текстовые данные. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, АГРУС, 2014. – 80 с. – 978-5-9596-0991-7. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/47331.html</p>
35	Пищевые добавки для производства продуктов питания из растительного сырья	<p>Основная учебная литература</p> <p>1. Пищевая химия. Добавки. Учебное пособие для вузов / Донченко Л. В., Сокол Н. В., Красносельова Е. А. [и др]. М. : Издательство Юрайт, 2018. — 219 с. — (Серия: Университеты России). - ISBN 978-5-534-05898-7</p> <p>2. Пищевая химия / Нечаев А. П., Траубенберг С. Е., Кочеткова А. А. [и др]. / Под ред. А. П. Нечаева. Учебник, 6-е изд., испр. и доп. // СПб.: ГИОРД, 2015. – 672 с.</p> <p>3. Тутельян, В. А. Пищевые ингредиенты в создании современных продуктов питания / В. А. Тутельян, А. П. Нечаев // СПб.: Профессия, 2014 – 520 с.</p> <p>4. Феннема, О. Р. Химия пищевых продуктов / О. Р. Феннема // СПб.: Профессия, 2012 – 1040 с.</p> <p>Дополнительная учебная литература</p> <p>1. Аймесон, А. Пищевые загустители, стабилизаторы и гелеобразователи / А. Аймесон // СПб.: Профессия, 2012 – 408 с.</p> <p>2. Митчелл, Э. Подсластители заменители сахара в пищевых технологиях / Э. Митчелл // СПб.: Профессия, 2010 – 480 с.</p> <p>3. Сарафанова, Л. А. Пищевые добавки. Энциклопедия. 3-е изд., перераб. и доп. // Л. А. Сарафанова // СПб.: Профессия, 2011 – 776 с.</p> <p>4. Сарафанова, Л. А. Применение пищевых добавок в индустрии напитков // Л. А. Сарафанова // СПб.: Профессия, 2015 – 240 с.</p> <p>5. Смирнов, Е. В. Пищевые красители // Е. В. Смирнов // СПб.: Профессия, 2009 – 352 с.</p> <p>6. Методы определения студнеобразующей способности пектиновых веществ», Донченко Л.В., Кондратенко В.В.,</p>

		<p>Кондратенко Т.Ю. Краснодар: КубГАУ, 2007.</p> <p>7. «Методы определения комплексообразующей способности пектиновых веществ», Донченко Л.В., Кондратенко В.В., Кондратенко Т.Ю. Краснодар: КубГАУ, 2007.</p> <p>8. «Пищевые добавки, разрешенные и запрещенные на территории РФ», Донченко Л.В., Кондратенко В.В., Кондратенко Т.Ю. Краснодар: КубГАУ, 2008</p> <p>9. Пищевые добавки, влияющие на вкус пищевых продуктов Щербакова Е.В., Кондратенко В.В., Кондратенко Т.Ю (электронная версия).</p> <p>10. Пищевые добавки - эмульгаторы Щербакова Е.В., Кондратенко В.В., Кондратенко Т.Ю (электронная версия).</p> <p>11. Сравнительная оценка нативного и модифицированных крахмалов Щербакова Е.В., Кондратенко Т.Ю (электронная версия).</p> <p>12. Агар и агароиды как пищевые студнеобразователи Щербакова Е.В., Кондратенко Т.Ю., Чубит Л.Ю. (электронная версия).</p> <p>13. Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевой продуктов» (02.01.2000 г., № 29-ФЗ).</p> <p>14. ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. № 58).</p> <p>15. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» - СанПиН 2.3.2.1078-01; Приложение 7 – «Пищевые добавки, не оказывающие вредного воздействия на здоровье человека при использовании для изготовления пищевых продуктов.</p> <p>16. «Гигиенические требования по применению пищевых добавок» - СанПиН 2.3.2.1293-03.</p> <p>17. Федеральный Закон «О техническом регулировании» (27.12.2002 г., № 184-ФЗ).</p> <p>18. ОСТ 10-237-99 Ароматизаторы пищевые. Технические условия.</p> <p>19. ГОСТ Р 52481-2010. Красители пищевые. Термины и определения.</p> <p>20. ГОСТ 29186-91. Пектин. Технические условия.</p> <p>21. ГОСТ 16280-2002. Агар пищевой. Технические условия.</p> <p>22. ГОСТ 908-2004. Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия.</p> <p>23. ГОСТ 11293-89. Желатин. Технические условия.</p> <p>24. ГОСТ Р 53970-2010. Добавки пищевые. Лецитины E322. Общие технические условия.</p>
36	Технохимический контроль сырья и продуктов питания	<p>Основная учебная литература</p> <p>1. Влащик Л. Г. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки : учеб. пособие /Л. Г. Влащик. – Краснодар : КубГАУ, 2018. – 127 с.</p> <p>2. Доброскок Л.П. Основы консервирования и технохимконтроль [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Доброскок Л.П., Кузнецова Л.В., Тимофеева Н.В.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Высшая школа, 2012.— 400 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/20242.html.— ЭБС «IPRbooks»</p> <p>3. Технохимический контроль сырья и продуктов питания : практикум / Л. Г. Влащик, М. П. Багдасарова. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 210 с.</p> <p>3. Смирнова И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.Р. Смирнова, Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко. – Электрон. текстовые данные. – М.: Российская международная академия туризма, Логос, 2014. – 152 с. – 978-5-98704-779-8. Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/51864.html</p> <p>4. Киселева Т.Ф. Технохимический контроль производства овощных консервов [Электронный ресурс]:</p>

		<p>лабораторный практикум / Т.Ф. Киселева, Ю.Ю. Миллер, Е.А. Вечтомова. – Электрон. текстовые данные. – Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014. – 126 с. – 978-5-89289-818-8. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/61280.html</p> <p>5. Магомедов Г. О. Химико-технологический контроль на предприятиях хлебопекарной, макаронной и кондитерской отрасли (теория и практика) [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г.О. Магомедов, Л.А. Лобосова, А.Я. Олейникова. – Электрон. текстовые данные. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014. – 76 с. – 978-5-00032-022-8. Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/47468.html</p> <p>6. Башкеева Г.Е., Мухаметчина Н.У. Физико-химические методы анализа продуктов питания/Учебно-методическое пособие. — Нижнекамск: НХТИ ФГБОУ ВПО «КНИТУ», 2015. — 102 с.</p> <p>Дополнительная учебная литература</p> <p>1. Сидоров, Ю.Д. Технохимический контроль пищевых производств [Электронный ресурс]: лабораторный практикум / Ю.Д. Сидоров, Д.З. Давлетбаева, М.А. Поливанов. – Электрон. текстовые данные. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2008. – 135 с. – 978-5-7882-0714-8. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/63508.html</p> <p>2. Пешков А.Д. Сертификация и химический контроль сельскохозяйственной продукции. [Электронный ресурс] методические указания к практическим занятиям студентам направления подготовки 110900.62 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / А.Д. Пешков, А.Х. Бостанов, З.У. Гочияева. – Электрон. текстовые данные. – Черкесск: Северо-Кавказская государственная гуманитарно-технологическая академия, 2013. – 24 с. Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru</p> <p>3. Черняева Л.А. Основы микробиологического контроля производства пищевых продуктов. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.А. Черняева, О.С. Корнеева, Т.В. Свиридова. – Электрон. текстовые данные. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. – 136 с. – 978-5-00032-020-4. Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/47436.html</p>
37	Химия и технология вина	<p>Основная учебная литература</p> <p>1. Основы виноделия: учеб. пособие, 2-е изд. / В. Т. Косюра, Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта – М.: Юрайт, 2018. – 422 с..</p> <p>2. Соболев Э.М. Технология натуральных и специальных вин: учеб. пособие / Э. М. Соболев. – Майкоп: Гурипп Адыгея. 2004. – 398с.: ил. – ISBN 5-7992-0274-0 (библиотека КубГАУ).</p> <p>3. Виноградарство с основами технологии первичной переработки винограда: учебник / А. А. Зармаев. – М : КолосС, 2011. – 509 с.: ил. – ISBN 978-5-9532-0623-52.663.2(075) - С 544. (библиотека КубГАУ)</p> <p>4. Косюра В.Т., Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Основы виноделия. -М.:ДеЛи принт, 2004.-440с.</p> <p>5. Валуйко Г.Г. Технология виноградных вин.-Симферополь:Таврида, 2001.-624с.</p> <p>Дополнительная учебная литература</p> <p>1. Данина М.М. Методы исследования свойств сырья, продуктов брожения и безалкогольных напитков. Лабораторные работы [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / М.М. Данина. – Электрон. текстовые данные. – СПб.: Университет ИТМО, 2013. – 26 с. – 2227-8397. Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/71491.html.</p> <p>2. Смотраева И.В. Технология продуктов из растительного сырья [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / И.В. Смотраева, П.Е. Баланов. – Электрон. текстовые данные. – СПб.: Университет ИТМО, Институт холода и</p>

		<p>биотехнологий, 2014. – 76 с. – 2227-8397. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/68213.html.</p> <p>3. Химия и технология вина: практикум / Л. Г. Влащик, С. М. Горлов, Е. И. Мигина. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 81 с.</p> <p>4. Валушко Г.Г., Домарецкий В.А., Загоруйко В.О. Технология вина. - Киев: Центр учебной литературы, 2003. - 604 с.</p> <p>5. Кишковский З. Н., Скурихин И. М. Химия вина. - М.: Пищевая промышленность, 1976, 310 с.</p> <p>6. Валушко Г.Г., Шольц-Куликов ЕП. Теория и практика дегустации вин. - Симферополь: «Таврида», 2-е изд., 2005. - 232 с.</p>
38	Технология и экспертиза хлебобулочных и макаронных изделий	<p>Основная учебная литература</p> <p>1. Технология и экспертиза хлебобулочных и макаронных изделий: учебное пособие / Н.С. Санжаровская [и др.]. – Краснодар: КубГАУ, 2019. – 96 с. https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=6004</p> <p>2. Фёдорова, Р. А. Технология и организация производства продуктов переработки зерна, хлебобулочных и макаронных изделий : учебно-методическое пособие / Р. А. Фёдорова, О. В. Головинская. — Санкт-Петербург : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015. — 79 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/68207</p> <p>3. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность : учебно-справочное пособие / А. С. Романов, Н. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк [и др.] ; под редакцией В. М. Позняковский. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 287 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/4165</p> <p>Дополнительная учебная литература</p> <p>1. Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий) : учебное пособие / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-1774-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93006</p> <p>2. Пашук, З.Н. Технология производства хлебобулочных изделий [Электронный ресурс] : справ. / З.Н. Пашук, Т.К. Апет, И.И. Апет. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 400 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/4901.</p> <p>3. Проектирование хлебопекарных предприятий [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.В. Борисова [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2013. — 148 с. — 978-5-7882-1463-4. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/62565.html</p>
39	Технология и экспертиза кондитерских изделий	<p>Основная учебная литература</p> <p>1. Матвеева, Т.В. Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры : учебное пособие / Т.В. Матвеева, С.Я. Корячкина. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. – 360 с. – ISBN 978-5-98879-186-7. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. – URL: https://e.lanbook.com/book/69879. – Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>2. Технология кондитерских изделий. Практикум : учебное пособие / А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, Т.А. Шевякова. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. – 600 с. – ISBN 978-5-98879-182-9. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. – URL: https://e.lanbook.com/book/69872. – Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>

		<p>3. Рензяева, Т.В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие / Т.В. Рензяева, Г.И. Назимова, А.С. Марков. – 4-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2019. – 156 с. – ISBN 978-5-8114-4069-6. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. – URL: https://e.lanbook.com/book/114690. – Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>4. Толмачева, Т.А. Технология отрасли: технология кондитерских изделий : учебное пособие / Т.А. Толмачева, В.Н. Николаев. – Санкт-Петербург : Лань, 2019. – 132 с. – ISBN 978-5-8114-3689-7. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: https://e.lanbook.com/book/122144. – Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Дополнительная литература</p> <p>1. Разработка новых видов кондитерских изделий по критерию качества / О. Г. ПОПОВА. – М. : ДеЛи принт, 2009. – 102 с.</p> <p>2. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров : учебник / А. В. РЫЖАКОВА. - М. : Акад., 2005. - 223 с</p> <p>3. Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты : учебное пособие / А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, Т.А. Шевякова. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. – 296 с. – ISBN 978-5-98879-181-2. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. – URL: https://e.lanbook.com/book/69873. – Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>4. Магомедов, Г. О. Технологии продуктов питания из растительного сырья. Мучные кондитерские изделия. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, Т. А. Шевякова. – Электрон. текстовые данные. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. – 148 с. – 978-5-00032-346-5. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/86285.html.</p>
40	Сооружения и оборудование для хранения продуктов питания	<p>Основная учебная литература</p> <p>1. Сооружения для хранения зерна и зернопродуктов: учеб. пособие / Е. В. Щербакова, Е. А. Ольховатов, О. П. Храпко. – Краснодар: КубГАУ, 2018. – 105 с.</p> <p>2. Оборудование для хранения зерна и зернопродуктов: учеб. пособие / Е. В. Щербакова, Е. А. Ольховатов, О. П. Храпко. – Краснодар: КубГАУ, 2018. – 105 с.</p> <p>3. Романова Е.В. Технология хранения и переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Романова Е.В., Введенский В.В. – Электрон. текстовые данные. – М.: Российский университет дружбы народов, 2010. – 188 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/11537. – ЭБС «IPRbooks», по паролю.</p> <p>Дополнительная учебная литература</p> <p>1. Вобликов, Е.М. Технология элеваторной промышленности [Электронный ресурс]: учеб. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: Лань, 2010. – 376 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/4133.</p> <p>2. Шевцов, А.А. Зерносушение: учебное пособие [Электронный ресурс]: учеб. пособие / А.А. Шевцов, А.В. Дранников, С.В. Куцов. – Электрон. дан. – Воронеж: ВГУИТ, 2011. – 80 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/5824.</p> <p>3. Глобин А.Н. Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие / Глобин А.Н., Удовкин А.И. – Электрон. текстовые данные. – Саратов: Профобразование, 2018. – 140 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/74493.html. – ЭБС «IPRbooks»</p> <p>4. Асминкина Т.Н. Технологии хранения сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие / Асминкина Т.Н., Суржанская И.Ю., Богатырев С.А. – Электрон. текстовые данные. – Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. – 166 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/77004.html. – ЭБС «IPRbooks»</p>

		<p>5. Романова Е.В. Технология хранения и переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Романова Е.В., Введенский В.В. – Электрон. текстовые данные. – М.: Российский университет дружбы народов, 2010. – 188 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/11537. – ЭБС «IPRbooks», по паролю.</p>
41	Основы проектирования технологических линий	<p>Основная учебная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Цык В.В. Послеуборочная обработка и хранение зерна Учебно-методическое пособие. – Горки: БГСХА, 2014. – 268 с. ISBN 978-985-467-513-8. 2. Урбанчик Е.Н. Технология элеваторной промышленности. Часть 1 Раздаточный материал. – Могилев: МГУП, 2012. – 152 с. 3. Урбанчик Е.Н. Технология элеваторной промышленности. Часть 2 Раздаточный материал. – Могилев: МГУП, 2012. – 112 с. 4. Проектирование, конструирование и расчет техники пищевых технологий / Под ред. В.А. Панфилова. – СПб.: Лань, 2013. – 912с. 5. Сысоев, В.Н. Оборудование перерабатывающих производств / В.Н. Сысоев, С.А. Толпекин. – Самара: РИЦ СГСХА, 2013. – 569 с. <p>Дополнительная учебная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вобликов Е. М. Технология элеваторной промышленности: учебник / Е. М. Вобликов. – СПб: Лань, 2010. – 377с. 2. Пилипюк В.Л. Технология хранения зерна и семян [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Пилипюк В.Л. – Электрон. текстовые данные. – М.: Вузовский учебник, 2010. – 437 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/751. – ЭБС «IPRbooks», по паролю 3. Романова, Е. В. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учеб. пособие / В. В. Введенский, Е. В. Романова. – М.: РУДН, 2010. 4. Хозяев, И.А. Проектирование технологического оборудования пищевых производств / И.А. Хозяев. – СПб.: Лань, 2011. – 272 с. 5. Василевская, С.П. Практикум по технологическому оборудованию пищевых производств: учеб. пособие / С.П. Василевская, В.Ю. Полищук. – Оренбург: ОГУ, 2012. – 389 с. 6. Юкиш А.Е., Ильина О.А. Техника и технология хранения зерна. – ДеЛи-принт, 2009. – 718 с. 7. Василевская, С.П. Практикум по расчету технологического оборудования для продуктов из растительного сырья и общественного питания: учеб. пособие / С.П. Василевская, Р.Н. Касимов, А.Н. Холодилин. – Оренбург: ОГУ, 2012. – 272 с.
42	Технология и экспертиза безалкогольных и алкогольных напитков	<p>Основная учебная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. – СПб.: Лань, 2016. – 324 с. 2. Технология алкогольных напитков: учебное пособие / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. – СПб.: Лань, 2017. – 352 с. 3. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков: учебное пособие / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. – СПб.: Лань, 2017. – 288 с. <p>Дополнительная учебная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технология безалкогольных напитков [Электронный ресурс]: учеб. / Л.А. Оганесянц [и др.]. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2012. – 344 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/4886. 2. Учет и отчетность в производстве пива и безалкогольных напитков: учебное пособие [Электронный ресурс]: учеб.

		<p>пособие / Н.С. Маркина [и др.]. – Электрон. дан. – Воронеж: ВГУИТ, 2012. – 136 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/5817.</p> <p>3. Технологическое проектирование производства спиртных напитков [Электронный ресурс]: учеб. пособие / И.В. Новикова [и др.]. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: Лань, 2015. – 384 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/60657.</p> <p>4. Учет и отчетность в производстве спирта и ликероводочных изделий: учебное пособие [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Н.И. Алексеева [и др.]. – Электрон. дан. – Воронеж: ВГУИТ, 2012. – 75 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/5816.</p> <p>5. Данина, М.М. Методы исследования безалкогольных напитков и минеральных вод: учебно-методическое пособие [Электронный ресурс]: учеб.-метод. пособие / М.М. Данина, И.Е. Радионова. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: НИУ ИТМО, 2016. – 48 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/91411.</p> <p>6. Технология ликероводочного и дрожжевого производства: учебное пособие [Электронный ресурс]: учеб. пособие / И.В. Новикова [и др.]. – Электрон. дан. – Воронеж: ВГУИТ, 2010. – 84 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/5815.</p>
43	Технология и экспертиза бродильных производств	<p>Основная учебная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Хозиев О.А., Хозиев А.М., Цугкиева В.Б. Технология пивоварения: учебное пособие. – СПб.: Изд-во «Лань». 2012. – 560 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/4127/#1 2. Баланов П.Е. Технология бродильных производств [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / П.Е. Баланов. – Электрон. текстовые данные. – СПб: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2013. – 66 с. - 2227-8397. Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/68206.html 3. Борисенко Т.Н. Технология отрасли. Технология пива [Электронный ресурс] / Т.Н. Борисенко, М.В. Кардашева. – Электрон. текстовые данные. – Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014. – 122 с. – 978-5-89289-831-7. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/61279.html 4. Фараджева Е.Д. Общая технология бродильных производств: учебник / Е. Д. Фараджева, В. А. Федоров. – М.: Колос, 2002. – 408 с. – ISBN 5-10-003613 (библиотека КубГАУ) 663.1(075) Ф 24. 5. Тихомиров В.Г. Технология пивоваренного и безалкогольного производств. – М.: КолосС, 2007. – 461 с. (библиотека КубГАУ). 663. + 663.6/.8(075.32). Т 46. <p>Дополнительная учебная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Лабораторный практикум по химии отрасли. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.В. Зуева [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2009. – 136 с. – 2227-8397. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/57851.html 2. Ермолаева Г. А. Справочник работника лаборатории пивоваренного предприятия/Г.А. Ермолаева. – М.: Издательство «Профессия». 2010 – 544 с. (библиотека КубГАУ). 3. Экспертиза напитков. Качество и безопасность/В.М. Позняковский, [и др.], -8-е изд.- Новосибирск. – 2009. – 407 с. (библиотека КубГАУ). 4. Меледина, Т. В. Сырье и вспомогательные материалы в пивоварении / Т.В. Меледина. – СПб: «Профессия». 2003. – 304 с. (библиотека КубГАУ). 5. Ермолаева, Г. А. Справочник работника лаборатории пивоваренного предприятия /Г.А. Ермолаева. – М.: Издательство «Профессия». 2010 – 544 с. (библиотека КубГАУ). 6. Ж. Пиво и напитки. М, Пищевая промышленность

		7. Ж. Ингредиенты пищевой промышленности. М, Пищевая промышленность 8. Ж. Индустрия Напитков. М, Пищевая промышленность
44	Технология производства растительных масел	<p>Основная учебная литература</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>Дополнительная учебная литература</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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</p>
45	Технология переработки плодов и овощей	<p>Основная учебная литература</p> <p>1. Дворецкий Д.С. Основы проектирования пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Дворецкий Д.С., Дворецкий С.И.— Электрон. текстовые данные.— Тамбов: Тамбовский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2013.— 352 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/64153.html.— ЭБС «IPRbooks»</p> <p>2. Доброскок Л.П. Основы консервирования и техноконтроль [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Доброскок Л.П., Кузнецова Л.В., Тимофеева Н.В.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2012.— 400 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/20242.html.— ЭБС «IPRbooks»</p> <p>3. Киселева Т.Ф. Технология консервирования [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Киселева Т.Ф., Помозова В.А., Гореньков Э.С.— Электрон. текстовые данные.— Санкт-Петербург: Проспект Науки, 2017.— 416 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/35813.html.— ЭБС «IPRbooks»</p> <p>4. Филиппов, В. И. Технологические основы холодильной технологии пищевых продуктов: Учебник для вузов/Филиппов В. И., Кременевская М. И., Куцакова В. Е. - СПб: ГИОРД, 2014. - 576 с. ISBN 978-5-98879-184-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/471930</p> <p>Дополнительная учебная литература</p> <p>1. Бурашников Ю.М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств [Электронный ресурс]: учебник/ Бурашников Ю.М., Максимов А.С., Сысоев В.Н.— Электрон. текстовые данные.— Москва: Дашков и К,</p>

		<p>2018.— 520 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/85176.html.— ЭБС «IPRbooks»</p> <p>2. Кульнева Н.Г. Общие принципы обработки пищевого сырья [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Кульнева Н.Г.— Электрон. текстовые данные.— Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2019.— 125 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/89241.html.— ЭБС «IPRbooks»</p> <p>3. Магомедов, М. Г. Производство плодоовощных консервов и продуктов здорового питания : учебник / М. Г. Магомедов. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1849-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/67474 (дата обращения: 18.06.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>4. Неменуцкая Л.А. Ресурсосберегающие технологии переработки овощной продукции [Электронный ресурс]: научный аналитический обзор/ Неменуцкая Л.А.— Электрон. текстовые данные.— Москва: Росинформагротех, 2007.— 72 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/15767.html.— ЭБС «IPRbooks»</p>
46	Пищевая микробиология	<p>Основная учебная литература</p> <p>1. Тищенко А. С. Пищевая микробиология: учеб.-метод. пособие / А. С. Тищенко, Е. Н. Новикова, А. А. Шевченко. — Краснодар: КубГАУ, Барнаул: ИП Колмогоров И.А., 2018. — 139 с.</p> <p>2. Еремина, И.А. Пищевая микробиология: лабораторный практикум [Электронный ресурс] / И.А. Еремина, И.В. Долголюк. — Электрон. дан. — Кемерово: КемГУ, 2016. — 139 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/99566. — Загл. с экрана.</p> <p>3. Еремина, И.А. Пищевая микробиология [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.А. Еремина, И.В. Долголюк. — Электрон. дан. — Кемерово: КемГУ, 2017. — 210 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/102691. — Загл. с экрана.</p> <p>Дополнительная учебная литература</p> <p>1. Емцев, В. Т. Общая микробиология: учебник для академического бакалавриата / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 253 с. — (Серия: Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-9882-5. — Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/8766C7FC-58A4-40B9-B0F0-87C7D42359CB.</p> <p>2. Емцев, В. Т. Сельскохозяйственная микробиология: учебник для академического бакалавриата / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 205 с. — (Серия: Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-9884-9. — Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/957397AD-B4F9-458B-8699-9A336E697324.</p> <p>3. Красникова Л.В. Общая и пищевая микробиология. Часть I [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Красникова Л.В., Гунькова П.И. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Университет ИТМО, 2016. — 135 с. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67411.html. — ЭБС «IPRbooks»</p> <p>4. Петухова Е.В. Пищевая микробиология [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Петухова Е.В., Крыницкая А.Ю., Канарская З.А. — Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2014. — 117 с. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/62231.html. — ЭБС «IPRbooks».</p> <p>5. Красникова, Л.В. Общая и пищевая микробиология. Часть I [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.В. Красникова, П.И. Гунькова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: НИУ ИТМО, 2016. — 134 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/91420. — Загл. с экрана.</p> <p>6. Госманов, Р.Г. Санитарная микробиология пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / Р.Г. Госманов, Н.М. Колычев, Г.Ф. Кабиров, А.К. Галиуллин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2015. — 560 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/58164. — Загл. с экрана.</p>
47	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного	<p>Основная учебная литература</p> <p>1. Валова (Копылова), В.Д. Физико-химические методы анализа [Электронный ресурс]: практикум/ Валова (Копылова)</p>

	сырья	<p>В.Д., Абесадзе Л.Т. – Электрон. текстовые данные. – М.: Дашков и К, 2014. – 222 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/5094. – ЭБС «IPRbooks»</p> <p>2. Валова (Копылова), В.Д. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа [Электронный ресурс]: практикум/ Валова (Копылова) В.Д., Паршина Е.И. – Электрон. текстовые данные. – М.: Дашков и К, 2015. – 199 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/10905. – ЭБС «IPRbooks», по паролю</p> <p>3. Физико-химические методы анализа: учеб. пособие / [Н.Г. Гайдукова, Н.А. Кошеленко, И.И. Сидорова, И.В. Шабанова]; Куб. гос. аграр. ун-т. - 3-е изд., испр. и доп. - Краснодар: КубГАУ, 2015. - 315 с. - МСХ. - ISBN 978-5-94672-926-0 (21 экз.)</p> <p>Дополнительная учебная литература</p> <p>1. Биофизика: учеб. пособие / Г. А. ПЛУТАХИН, А. Г. Кощаев; Куб. гос. аграр. ун-т. - Краснодар, 2010. - 264 с., 4 л. цв. ил. - ISBN 978-5-94672-440-1 (10 экз.)</p> <p>2. Биофизика: учеб. пособие / Г. А. ПЛУТАХИН, А. Г. Кощаев. - 2-е изд., перераб. и доп. - СПб: Лань, 2012. - 239 с.: ил. - (Учеб. для вузов. Спец. лит.). - МСХ. - ISBN 978-5-8114-1332-4. (103 экз.)</p> <p>3. Теоретические основы физико-химических методов анализа: учеб. пособие / [Е.А. Кайгородова, Е.С. Костенко, Н.Е. Косянок и др.]; Куб. гос. аграр. ун-т. - Краснодар: КубГАУ, 2014. - 187 с. - ISBN 978-5-94672-875-1 (16 экз.)</p> <p>4. Кольцов, С.И. Современные нанотехнологии: метод молекулярного наслаивания для направленного синтеза сорбентов, применяе-мых биотехнологии: Куб. гос. аграр. ун-т; С.- Петерб. гос. технол. ун-т / Кольцов С.И., Малыгин А.А., Брыкалов А.В. – Краснодар, 2010. – 222 с. (6 экз.)</p> <p>5. Кусакина, Н.А. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.А. Кусакина, Т.И. Бокова, Г.П. Юсупова. – Электрон. дан. – Новосибирск: НГАУ (Новосибирский государственный аграрный университет), 2010. – 119 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4555 – Загл. с экрана.</p> <p>6. Мовчан, Н.И. Аналитическая химия: физико-химические и физические методы анализа: учебное пособие [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.И. Мовчан, Т.С. Горбунова, И.И. Евгеньева [и др.]. – Электрон. дан. – Казань: КНИТУ (Казанский национальный исследовательский технологический университет), 2013. – 236 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=73219 – Загл. с экрана.</p>
48	Проектирование комбинированных продуктов питания	<p>Основная учебная литература</p> <p>1. Мезенова О.Я. Проектирование поликомпонентных пищевых продуктов / О .Я. Мезенова. – М.: Изд-во Проспект, 2015. – 326с. – nashol.ru</p> <p>2. Красуля О.Н. Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства / О.Н. Красуля. – СПб.: Профессия, 2015. – 320с. – nashol.ru</p> <p>3. Пастушкова Е.В. Теоретические и практические аспекты разработки пищевых продуктов антиоксидантного направления / Е.В. Пастушкова, В.В.Фозилова. – М.: Инфра-М, 2019. – 164с. – nashol.ru</p> <p>4. Эрл М. Примеры разработки пищевых продуктов / М. Эрл. – СПб: Профессия, 2010. – 400 с. - nashol.ru</p> <p>Дополнительная учебная литература:</p> <p>1. Оттавей П.Б. Обогащение пищевых продуктов и биологически активные добавки / П.Б. Оттавей. – СПб: Профессия, 2010. – 312с. – nashol.ru</p> <p>2. Эрл М. Разработка пищевых продуктов / М.Эрл и др. – СПб: Профессия, 2009. – 386с. - nashol.ru</p>

49	Химия и технология сахара	<p>Основная учебная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Санжаровская, Н.С. Химия и технология сахара: учебное пособие / Н.С. Санжаровская. – Краснодар: КубГАУ, 2020. – 98 с. https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=8204 2. Славянский, А. А. Специальная технология сахарного производства : учебное пособие / А. А. Славянский. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-4080-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133893 3. Технология бродильных и сахаристых производств. Лабораторный практикум : учебное пособие / А. А. Голыбин, В. А. Федорук, Н. А. Матвиенко, Л. Н. Путилина ; под редакцией В. А. Голыбин. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. — 64 с. — ISBN 978-5-00032-245-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/70819.html <p>Дополнительная учебная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Науменко, Т. В. Технология получения свекловичного сахара. Современные технологии и оборудование фильтрации соков и сиропов свеклосахарного производства : учебно-методическое пособие / Т. В. Науменко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 52 с. — ISBN 978-5-8114-4273-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133891 2. Технология переработки продукции растениеводства : учебник / В. И. Манжесов, Т. Н. Тертычная, С. В. Калашникова, И. В. Максимов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 816 с. — ISBN 978-5-98879-185-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/91632 <p>Степанова, Н. Ю. Биохимические основы переработки и хранения сырья растительного происхождения : учебное пособие / Н. Ю. Степанова, В. И. Марченко, А. Н. Богатырёв. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2017. — 312 с. — ISBN 978-5-98879-199-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/129297</p>
50	Технология функциональных продуктов питания	<p>Основная учебная литература</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 <p>Дополнительная учебная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 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.
51	Технология хранения плодов и овощей	<p>Основная учебная литература</p> <p>1. Романова Е.В. Технология хранения и переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Е.В. Романова, В.В. Введенский— Электрон. текстовые данные.— М.: Российский университет дружбы народов, 2010.— 188 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/11537.html — ЭБС «IPRbooks»</p> <p>2. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции [Электронный ресурс]: учебник/ В.И. Манжесов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 704 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40914.html — ЭБС «IPRbooks»</p> <p>3. Прищепина Г.А. Технология хранения и переработки продукции растениеводства с основами стандартизации. Часть 1. Картофель, плоды и овощи: учебное пособие / Г.А. Прищепина. Барнаул: Изд-во АГАУ, 2007. 60 с. http://window.edu.ru/resource/628/77628/files/prischepina_technology.pdf</p> <p>4 ХРАНЕНИЕ И ПЕРЕРАБОТКА ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ: учебное пособие / ФГБОУ ВО Приморская ГСХА[Электронный ресурс]:/ сост. Т. Н. Киргаева; ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон.текст. дан. – Уссурийск: ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, 2015. – 90 с.– Режим доступа: www.de.primacad.ru</p> <p>Дополнительная учебная литература</p> <p>1. Пилипюк В.Л. Технология хранения зерна и семян [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.Л. Пилипюк— Электрон. текстовые данные.— М.: Вузовский учебник, 2010.— 437 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/751.html — ЭБС «IPRbooks»</p> <p>2. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / Е.В. Калмыкова, Н.Ю. Петров, О.В. Калмыкова, С.А. Мордвинкин. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2017. — 196 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: https://e.lanbook.com/book/107855</p> <p>3. Экспертиза свежих плодов и овощей. Качество и безопасность : учеб. пособие / Т.В. Плотникова, В.М. Позняковский, Т.В. Ларина, Л.Г. Елисеева; под ред. В.М. Позняковского. - 3-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2005. - 300 с.</p> <p>4 Магомедов, М.Г. Производство плодоовощных консервов и продуктов здорового питания [Электронный ресурс] : учеб. – Электрон. дан. – Санкт–Петербург: Лань, 2015. – 560 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/67474</p>
52	Технология хранения зерна	<p>Основная учебная литература</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/Uchebnik_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. Хозяев, И.А. Проектирование технологического оборудования пищевых производств [Электронный ресурс] :</p>

		<p>учеб. пособие — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2011. — 272 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/4128.</p> <p>4. Ботов, М.И. Электротепловое оборудование индустрии питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / М.И. Ботов, Д.М. Давыдов, В.П. Кирпичников. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 144 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/95128.</p> <p style="text-align: center;">Дополнительная учебная литература</p> <p>1. 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>
53	Технология переработки зерна	<p style="text-align: center;">Основная учебная литература</p> <p>1. Фёдорова, Р. А. Технология и организация производства продуктов переработки зерна, хлебобулочных и макаронных изделий [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Р. А. Фёдорова, О. В. Головинская. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015. — 79 с. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/68207.html.</p> <p>2. Биохимия зерна и продуктов его переработки [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. В. Борисова, Т. А. Ямашев, М. М. Богова [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 100 с. — 978-5-7882-1966-0. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/79271.html.</p> <p>3. Пилипюк, В. Л. Технология хранения зерна и семян [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. Л. Пилипюк. — Электрон. текстовые данные. — М. : Вузовский учебник, 2010. — 437 с. — 978-5-9558-0119-3. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/751.html.</p> <p>4. Шевцов, А. А. Зерносушение [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. А. Шевцов, А. В. Дранников, С. В. Купцов. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2011. — 80 с. — 978-5-89448-867-7. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/27315.html.</p> <p style="text-align: center;">Дополнительная учебная литература</p> <p>1. Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов,</p>

		<p>плодоовощной продукции и виноградарства : учеб. пособие / Куб. гос. аграр. ун-т им. И.Т. Трубилина; [Л.Я. Родионова, Н.В. Сокол, Л.В. Донченко и др.]. – Краснодар : КубГАУ, 2018. – 387 с</p> <p>2. Россия - зерновая держава : учебник / А. В. ГОРДЕЕВ, В. А. Бутковский. - 2-е изд., перераб. и доп. – М. : ДеЛи принт, 2009. – 470 с.</p> <p>3. Технология элеваторной промышленности : учебник / Е. М. ВОБЛИКОВ. - СПб. : Лань, 2010. - 377 с.</p> <p>4. 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 // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: https://e.lanbook.com/book/114687. — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>
54	Биохимия	<p>Основная учебная литература</p> <p>1. Рогожин В.В. Биохимия сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс]: учебник/ Рогожин В.В., Рогожина Т.В. – Электрон. текстовые данные. – СПб.: ГИОРД, 2015. – 544 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/28323. – ЭБС «IPRbooks», по паролю</p> <p>2. Принципы и методы биохимии и молекулярной биологии [Электронный ресурс]/ Э. Эйткен [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2015. – 853 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/26065. – ЭБС «IPRbooks», по паролю</p> <p>3. Тихонов, Г. П. Основы биохимии [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г. П. Тихонов, Т. А. Юдина. — Электрон. текстовые данные. — М. : Московская государственная академия водного транспорта, 2014. — 179 с. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/46495.html</p> <p>Дополнительная учебная литература</p> <p>Рогожин В.В. Практикум по биохимии сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие для вузов/ Рогожин В.В., Рогожина Т.В. – Электрон. текстовые данные. – СПб.: ГИОРД, 2016. – 480 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/41340. – ЭБС «IPRbooks», по паролю</p> <p>Магомедов Ш.Ш. Управление качеством продукции [Электронный ресурс]: учебник/ Магомедов Ш.Ш., Беспалова Г.Е.— Электрон. текстовые данные. – М.: Дашков и К, 2013. – 336 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/14108. – ЭБС «IPRbooks», по паролю</p> <p>Пинчук Л.Г. Биохимия [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Пинчук Л.Г., Зинкевич Е.П., Гридина С.Б.— Электрон. текстовые данные. – Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2011. – 364 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/14362. – ЭБС «IPRbooks», по паролю</p> <p>Биохимия витаминов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ А.А. Никоноров [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – Оренбург: Оренбургская государственная медицинская академия, 2011. – 117 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/38464. – ЭБС «IPRbooks», по паролю</p> <p>Рогожин В.В. Практикум по биохимии сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие для</p>

		вузов/ Рогожин В.В., Рогожина Т.В. – Электрон. текстовые данные. – СПб.: ГИОРД, 2016. – 480 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/41340 . – ЭБС «IPRbooks», по паролю
55	Товароведение продуктов питания	<p>Основная учебная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Товароведение и экспертиза плодов и овощей / Колобов С.В., Памбухчинц О.В., - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 400 с.: ISBN 978-5-394-02300-2 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/415542 2. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей / Елисеева Л.Г., Иванова Т.Н., Евдокимова О.В., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 374 с.: ISBN 978-5-394-02366-8 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/512009 3. Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - М.: Дашков и К, 2017. - 930 с.: ISBN 978-5-394-01955-5 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/511978 4. Зонова, Л. Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс] : учебное пособие для бакалавров / Л. Н. Зонова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова ; под ред. Ж. Ю. Койтовой. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2018. — 192 с. — 978-5-394-02407-8. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/85571.html <p>Дополнительная учебная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебник / А.А. Вытовтов. - М.: НИЦ Инфра-М, 2012. - 576 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-16-004633-4 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/291714 2. Товароведение: Учебное пособие / Е.С. Григорян. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 265 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-16-005764-4 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/354879 3. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ). (переплет) ISBN 978-5-98281-108-0 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/397798 4. Елисеева, Л. Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Н. Иванова, О. В. Евдокимова. — 3-е изд. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2018. — 374 с. — 978-5-394-02366-8. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/85579.html 5. Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / Ф. А. Петрище. — 5-е изд. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2018. — 508 с. — 978-5-394-01879-4. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/85599.html
56	Основы технологического учета в производстве продуктов питания	<p>Основная учебная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Александровский, С.А. Материально-сырьевые расчеты пищевых производств: учебное пособие [Электронный ресурс]: учебное пособие. – Электрон. дан. – Казань: КНИТУ (Казанский национальный исследовательский технологический университет), 2012. – 132 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=73299 – Загл. с экрана. 2. Алексеева, Н.И. Учет и отчетность в производстве спирта и ликероводочных изделий: учебное пособие [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.И. Алексеева, И.В. Новикова, А.Н. Яковлев [и др.]. – Электрон. дан. – Воронеж: ВГУИТ (Воронежский государственный университет инженерных технологий), 2012. – 73 с. – Режим доступа:

		<p>http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=5816 – Загл. с экрана.</p> <p>3. Борисенко, Т.Н. Технология отрасли. Технологические расчеты по производству безалкогольных напитков и кваса [Электронный ресурс]: – Электрон. дан. – Кемерово: КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2009. – 128 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4619 – Загл. с экрана.</p> <p>Дополнительная учебная литература</p> <p>1 Маркина, Н.С. Учет и отчетность в производстве пива и безалкогольных напитков: учебное пособие [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.С. Маркина, Л.Е. Чусова, Т.И. Романюк [и др.]. – Электрон. дан. – Воронеж: ВГУИТ (Воронежский государственный университет инженерных технологий), 2012. – 137 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=5817 – Загл. с экрана.</p> <p>2 Терещук, Л.В. Актуальные проблемы масложировой промышленности: лабораторный практикум [Электронный ресурс]: / Л.В. Терещук, И.В. Долголюк, К.В. Старовойтова. — Электрон. дан. – Кемерово: КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2014. – 108 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=72031 – Загл. с экрана.</p> <p>3 Прогнозирование и планирование в условиях рынка: учеб. пособие: [гриф УМО] / Т. Н. Бабич, И. А. Козьева, Ю. В. Вертакова, Э. Н. Кузьбожев. – М.: ИНФРА-М, 2013. – 335 с.: ил. – (Высшее образование. Бакалавриат).</p> <p>4 Магомедов, М.Д. Экономика пищевой промышленности: Учебник [Электронный ресурс]: учебник / М.Д. Магомедов, А.В. Заздравных, Г.А. Афанасьева. – Электрон. дан. – М.: Дашков и К, 2014. – 232 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?</p> <p>5 Ватолина, М.В. Организация и технология документационного обеспечения управления: Учебное пособие для бакалавров [Электронный ресурс]: учебное пособие. — Электрон. дан. – М.: Дашков и К, 2015. – 320 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61049</p> <p>6 Химико-технологический контроль на предприятиях хлебопекарной, макаронной и кондитерской отрасли (теория и практика): учебное пособие /Магомедов Г.О., Ло-босова Л.А., Олейникова А.Я.//ВГУИТ 2014 г. 77 с.</p> <p>7 Щербакова, Е.В. Технология получения растительных масел: лабораторный практикум/ Е.В.Щербакова, А.А. Варивода – Краснодар: КубГАУ, 2016 – 137 с.</p>
57	Основы повышения эффективности производства пищевых продуктов	<p>Основная учебная литература</p> <p>1. Александровский, С.А. Материально-сырьевые расчеты пищевых производств: учебное пособие [Электронный ресурс]: учебное пособие. – Электрон. дан. – Казань: КНИТУ (Казанский национальный исследовательский технологический университет), 2012. – 132 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=73299 – Загл. с экрана.</p> <p>2. Алексеева, Н.И. Учет и отчетность в производстве спирта и ликероводочных изделий: учебное пособие [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.И. Алексеева, И.В. Новикова, А.Н. Яковлев [и др.]. – Электрон. дан. – Воронеж: ВГУИТ (Воронежский государственный университет инженерных технологий), 2012. – 73 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=5816 – Загл. с экрана.</p> <p>3. Борисенко, Т.Н. Технология отрасли. Технологические расчеты по производству безалкогольных напитков и кваса [Электронный ресурс]: – Электрон. дан. – Кемерово: КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2009. – 128 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4619 – Загл. с экрана.</p> <p>Дополнительная учебная литература</p> <p>1 Маркина, Н.С. Учет и отчетность в производстве пива и безалкогольных напитков: учебное пособие [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.С. Маркина, Л.Е. Чусова, Т.И. Романюк [и др.]. – Электрон. дан. – Воронеж: ВГУИТ</p>

		<p>(Воронежский государственный университет инженерных технологий), 2012. – 137 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=5817 – Загл. с экрана.</p> <p>2 Терещук, Л.В. Актуальные проблемы масложировой промышленности: лабораторный практикум [Электронный ресурс]: / Л.В. Терещук, И.В. Долголюк, К.В. Стар-войтова. — Электрон. дан. – Кемерово: КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2014. – 108 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=72031 – Загл. с экрана.</p> <p>3 Прогнозирование и планирование в условиях рынка: учеб. пособие: [гриф УМО] / Т. Н. Бабич, И. А. Козьева, Ю. В. Вертакова, Э. Н. Кузьбожев. – М.: ИНФРА-М, 2013. – 335 с.: ил. – (Высшее образование. Бакалавриат).</p> <p>4 Магомедов, М.Д. Экономика пищевой промышленности: Учебник [Электронный ресурс]: учебник / М.Д. Магомедов, А.В. Заздравных, Г.А. Афанасьева. – Электрон. дан. – М.: Дашков и К, 2014. – 232 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?</p> <p>5 Ватолина, М.В. Организация и технология документационного обеспечения управления: Учебное пособие для бакалавров [Электронный ресурс]: учебное пособие. – Электрон. дан. – М.: Дашков и К, 2015. – 320 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61049</p> <p>6 Химико-технологический контроль на предприятиях хлебопекарной, макаронной и кондитерской отрасли (теория и практика): учебное пособие /Магомедов Г.О., Ло-босова Л.А., Олейникова А.Я.//ВГУИТ 2014 г. 77 с.</p> <p>7 . Щербакова, Е.В. Технология получения растительных масел: лабораторный практикум/ Е.В.Щербакова, А.А. Варивода – Краснодар: КубГАУ, 2016 – 137 с.</p>
58	Стандартизация и сертификация пищевой продукции	<p>Основная учебная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Немогай, Н. В. Стандартизация и сертификация продукции : пособие для студентов вузов / Н. В. Немогай. — Минск : ТетраСистемс, 2010. — 236 с. — ISBN 978-985-536-084-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/28227 2. Перемитина, Т. О. Метрология, стандартизация и сертификация : учебное пособие / Т. О. Перемитина. — Томск : Томский государственный университет систем управления и радиоэлектроники, 2016. — 150 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/72129.html 3. Голуб О.В. Стандартизация, метрология и сертификация [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.В. Голуб, И.В. Сурков, В.М. Позняковский. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2014. — 334 с. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4151.html <p>Дополнительная учебная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Грибов В.В. Метрология, стандартизация и сертификация [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / В.В. Грибов, Н.В. Богданова. — Электрон. текстовые данные. — Екатеринбург: Уральский федеральный университет, ЭБС АСВ, 2013. — 200 с. — 978-5-7996-0854-5. Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/66553.html 2. Тришина Т.В. Метрология, стандартизация и сертификация. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.В. Тришина, В.И. Трухачев, А.Н. Беляев. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2017. — 232 с. — 978-5-7267-0960-4. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/72700.html 3. Практикум по сертификации сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.В. Калашникова [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский Государственный Аграрный

		<p>Университет им. Императора Петра Первого, 2016. — 92 с. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/72837.html</p> <p>4. Донченко, Л. В. Система менеджмента безопасности пищевой продукции : учебное пособие / Л. В. Донченко, А. А. Варивода, Е. А. Ольховатов. — Саратов : Вузовское образование, 2018. — 103 с. — ISBN 978-5-4487-0287-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/77014.html</p> <p>5. Берновский Ю.Н. Стандартизация продукции, процессов и услуг [Электронный ресурс] : учебно-практическое пособие / Ю.Н. Берновский. — Электрон. текстовые данные. — М. : Академия стандартизации, метрологии и сертификации, 2012. — 296 с. — 978-5-93088-107-3. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/44304.html</p>
59	Стандартизация и метрология в пищевой промышленности	<p>Основная учебная литература</p> <p>4. Немогай, Н. В. Стандартизация и сертификация продукции : пособие для студентов вузов / Н. В. Немогай. — Минск : ТетраСистемс, 2010. — 236 с. — ISBN 978-985-536-084-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/28227</p> <p>5. Перемитина, Т. О. Метрология, стандартизация и сертификация : учебное пособие / Т. О. Перемитина. — Томск : Томский государственный университет систем управления и радиоэлектроники, 2016. — 150 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/72129.html</p> <p>6. Голуб О.В. Стандартизация, метрология и сертификация [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.В. Голуб, И.В. Сурков, В.М. Позняковский. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2014. — 334 с. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4151.html</p> <p>Дополнительная учебная литература</p> <p>6. Грибов В.В. Метрология, стандартизация и сертификация [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / В.В. Грибов, Н.В. Богданова. — Электрон. текстовые данные. — Екатеринбург: Уральский федеральный университет, ЭБС АСВ, 2013. — 200 с. — 978-5-7996-0854-5. Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/66553.html</p> <p>7. Тришина Т.В. Метрология, стандартизация и сертификация. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.В. Тришина, В.И. Трухачев, А.Н. Беляев. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2017. — 232 с. — 978-5-7267-0960-4. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/72700.html</p> <p>8. Практикум по сертификации сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.В. Калашникова [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2016. — 92 с. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/72837.html</p> <p>9. Донченко, Л. В. Система менеджмента безопасности пищевой продукции : учебное пособие / Л. В. Донченко, А. А. Варивода, Е. А. Ольховатов. — Саратов : Вузовское образование, 2018. — 103 с. — ISBN 978-5-4487-0287-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/77014.html</p> <p>10. Берновский Ю.Н. Стандартизация продукции, процессов и услуг [Электронный ресурс] : учебно-практическое пособие / Ю.Н. Берновский. — Электрон. текстовые данные. — М. : Академия стандартизации, метрологии и сертификации, 2012. — 296 с. — 978-5-93088-107-3. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/44304.html</p>

60	Элективные курсы по физической культуре и спорту	<p>Основная учебная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Витун Е.В. Современные системы физических упражнений, рекомендованные для студентов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Е.В. Витун В.Г. Витун - Электрон. текстовые данные – Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, ИПК «Университет», 2017 -111с-978-5-7410-1674-9 – Режим доступа : http://www.iprbookshop.ru/iprbooks-reader?publicationId=71324 71324.html/ - ЭБС «IPRbooks» 2. Клименко А.А. Физическая культура: учебное пособие/ А.А. Клименко; Куб.гос.аграр.ун-т. – Краснодар, 2016. – 126с. – ISBN 978-5-00097-029-4 : Б/ц. – В списке публикаций кафедры. - Режим доступа : https://kubsau.ru/upload/iblock/f54/f54eaa9a6cf489e4bf1e2b837d0530dc.pdf 3. Князев В.М. Физическая культура в высших учебных заведениях России [Электронный ресурс] : / В.М. Князев, С.С. Прокопчук – Электрон. текстовые данные – СПб:Университет ИТМО, 2013 – 169с -2227- 8397 – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/iprbooks-reader?publicationId=68724 <p>Дополнительная учебная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Быков М. В. Методика судейства соревнований по футболу: Методические указания к проведению внутривузовских соревнований по футболу/ М. В. Быков, М. В. Быкова, В. А. Белова, В. Ю. Лемеш. - Краснодар: КубГАУ, 2019. В списке публикаций кафедры. Режим доступа: https://kubsau.ru/upload/iblock/8a9/8a9af6e855174a4ad960cacc8399d941.pdf 2. Белова В. А. Методика обучения подачи на занятиях по волейболу : Методические указания к проведению занятий по волейболу/ В. А. Белова, М. В. Быков, М. В. Быкова - Краснодар: КубГАУ, 2019. В списке публикаций кафедры. Режим доступа: https://kubsau.ru/upload/iblock/8a9/8a972a833819feec21629008b80c7da3.pdf 3. Германов Г.Н. Двигательные способности и навыки. Разделы теории физической культуры [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов – бакалавров и магистров вузов / Г.Н. Германов – Электрон. текстовые данные. Воронеж : Элист ,2017 -303с . -978-5-87172-082-0. Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/iprbooks-reader?publicationId=52019 4. Степанова М.В. Плавание в системе физического воспитания студентов вузов [Электронный ресурс]: учебное пособие / М.В. Степанова -2 – изд. – Электрон. текстовые данные – Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017- 137 – 978-5-7410- 1745-6. – Режим доступа : http://www.iprbookshop.ru/iprbooks-reader?publicationId=71310 5. Клименко А.А.. Развитие выносливости и восстановление работоспособности: Методические указания для подготовки к практическим занятиям студентов бакалавриата и специалитета / А.А. Клименко, В.В. Ильин, Е.Г. Плотников – Краснодар, КубГАУ, 2018г. – Образовательный портал Кубанского ГАУ. - Режим доступа: https://edu.kubsau.ru/file.php/163/10. MU razvitie vynoslivosti i vosstanovlen. trudospособnosti 390384 v1 . 6.Клименко А.А. Культура конкурентных взаимодействий: понятие и воспитание у обучающихся: Учебное пособие / А.А. Клименко, С.А. Хазова, И.В. Лебедева – Краснодар : КубГАУ, 2018. – Образовательный портал Кубанского ГАУ. - Режим доступа: https://edu.kubsau.ru/file.php/163/1. UP Kultura konkurentnykh vzaimodeistvii 390270 v1 . 7.Клименко А. А. Самопрезентационная компетентность: содержание и основы формирования : Учебное пособие
----	--------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- / А. А. Клименко, С. А. Хазова, С. А. Карасева - Краснодар : КубГАУ, 2018. – Образовательный портал Кубанского ГАУ. - Режим доступа: https://edu.kubsau.ru/file.php/163/3. UP_Samoprezentacionnaja_kompetentnost_studentov_390325_v1 .
8. Клименко А. А. Организация активного отдыха: Учебное пособие / А. А. Клименко, А. К. Хашханок, Э. А. Каминская. - Краснодар : КубГАУ, 2018. – Образовательный портал Кубанского ГАУ. - Режим доступа: https://edu.kubsau.ru/file.php/163/2. UP_Organizacija_aktivnogo_otdykha_390317_v1 .
9. Клименко А.А. Методика организации занятий по мини футболу: Методические указания для подготовки к практическим занятиям студентов бакалавриата и специалитета/ А.А. Клименко, М.В. Быков, М.В. Быкова, В.Ю. Лемиш – Краснодар, КубГАУ, 2018г. – Образовательный портал Кубанского ГАУ. - Режим доступа: https://edu.kubsau.ru/file.php/163/4. MU_metodika_organizacija_zanjatii_po_mini-futbolu_390331_v1 .
10. Клименко А.А. Проведение академических занятий со студентами (легкая атлетика) : Методические указания для подготовки к практическим занятиям студентов бакалавриата и специалитета / А.А. Клименко, Л.У. Удовицкая, Л.П. Федосова, Г.В. Федотова – Краснодар, КубГАУ, 2018г. – Образовательный портал Кубанского ГАУ. - Режим доступа: https://edu.kubsau.ru/file.php/163/9. MU_provedenie_akadem. zanjatii. legkaja_atletika_390373_v1 .
11. Клименко А. А. Особенности и структура двигательной активности гандбольных арбитров при обслуживании игр и подготовке к ним: Учебно-методическое пособие / А. А. Клименко, Н. А. Чуркин, А. К. Семерджян - Краснодар : КубГАУ,2018. – Образовательный портал Кубанского ГАУ. - Режим доступа : https://edu.kubsau.ru/file.php/163/Osobennosti_i_struktura_dvigatelnoi_aktivnosti_gandbolnykh_arbitrov_424551_v1 .
12. Клименко А.А. Организация визуального контроля технико-тактической подготовленности дзюдоистов: Учебно-методическое пособие / А.А. Клименко– Краснодар: типография Куб.ГАУ, 2017. – Образовательный портал Кубанского ГАУ. - Режим доступа:https://edu.kubsau.ru/file.php/163/uchebmetod_posobie_04.04.17_Klimenko_A.A.
13. Мельников А. И. Обучение основам игры в дартс : Методические указания / А. И. Мельников, З.В. Кузнецова, М.М. Омельченко, А. В. Служителей - Краснодар: КубГАУ, 2019. В списке публикаций кафедры. Режим доступа: <https://kubsau.ru/upload/iblock/3fb/3fb3db2bfdaa35d0b3e47f6e1038c0b1.pdf>
14. Ильницкая Т. А. Элективные курсы по физической культуре и спорту : Методические указания / Т. А. Ильницкая, Е.А. Калашник - Краснодар: КубГАУ, 2019. В списке публикаций кафедры. Режим доступа:<https://kubsau.ru/upload/iblock/077/0771474d04976d3f9fe09d35d85c216e.pdf>
15. Ильницкая Т. А. Физическая культура и спорт : Методические указания / Т. А. Ильницкая, Т.В. Ковалёва – Краснодар : КубГАУ, 2019. В списке публикаций кафедры. Режим доступа: <https://kubsau.ru/upload/iblock/f46/f4624992e397cfd5b682bdc3a27ba6e5.pdf>
16. Печерский С. А. Спортивные игры в вузе (баскетбол, волейбол, минифутбол) : Методические указания / С. А. Печерский, Ю. В. Соболев, М. М. Омельченко, А. И. Мельников, М. В. Быков – Краснодар : КубГАУ, 2019. В списке публикаций кафедры. Режим доступа: <https://kubsau.ru/upload/iblock/f81/f8131de354ab4d0d29a26f701f0beaba.pdf>
17. Ильницкая Т. А. Основы технико-тактических действий в бадминтоне : Методические указания / Т. А. Ильницкая, С. А. Печерский – Краснодар : КубГАУ, 2019. В списке публикаций кафедры. Режим доступа: <https://kubsau.ru/upload/iblock/123/123c1adf68d20389d9e9214172cd80d8.pdf>

61	Адаптивная физическая культура и спорт	<p style="text-align: center;">Основная учебная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Витун Е.В. Современные системы физических упражнений, рекомендованные для студентов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Е.В. Витун В.Г. Витун - Электрон. текстовые данные – Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, ИПК «Университет», 2017 -111с-978-5-7410-1674-9 Режим доступа : http://www.iprbookshop.ru/iprbooks-reader?publicationId=71324 71324.html/ - ЭБС «IPRbooks» 2. Клименко А.А. Физическая культура: учебное пособие/ А.А. Клименко; Куб.гос.аграр.ун-т. – Краснодар, 2016. – 126с. – ISBN 978-5- 00097-029-4 : Б/ц. – В списке публикаций кафедры. - Режим доступа : https://kubsau.ru/upload/iblock/f54/f54eaa9a6cf489e4bf1e2b837d0530dc.pdf 3. Князев В.М. Физическая культура в высших учебных заведениях России [Электронный ресурс]: / В.М. Князев, С.С. Прокопчук – Электрон. текстовые данные – СПб: Университет ИТМО, 2013 – 169с -2227- 8397 – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/iprbooks-reader?publicationId=68724 <p style="text-align: center;">Дополнительная учебная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Германов Г.Н. Двигательные способности и навыки. Разделы теории физической культуры [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов – бакалавров и магистров вузов / Г.Н. Германов – Электрон. текстовые данные. Воронеж : Элист ,2017 -303с . -978-5-87172-082-0. Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/iprbooks-reader?publicationId=52019 2. Степанова М.В. Плавание в системе физического воспитания студентов вузов [Электронный ресурс]: учебное пособие / М.В. Степанова -2 изд. – Электрон. текстовые данные – Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017- 137 – 978-5-7410- 1745-6. – Режим доступа : http://www.iprbookshop.ru/iprbooks-reader?publicationId=71310 4. Клименко А.А. Культура конкурентных взаимодействий: понятие и воспитание у обучающихся: Учебное пособие / А.А. Клименко, С.А. Хазова, И.В. Лебедева – Краснодар : КубГАУ, 2018. – Образовательный портал Кубанского ГАУ. – Режим доступа: https://edu.kubsau.ru/file.php/163/1._UP_Kultura_konkurentnykh_vzaimodeistvii_390270_v1_ 5. Клименко А. А. Самопрезентационная компетентность: содержание и основы формирования : Учебное пособие / А. А. Клименко, С. А. Хазова, С. А. Карасева - Краснодар : КубГАУ, 2018. – Образовательный портал Кубанского ГАУ.-Режим доступа: https://edu.kubsau.ru/file.php/163/3._UP_Samoprezentacionnaja_kompetentnost_s_tudentov_390325_v1_ 6. Клименко А. А. Организация активного отдыха: Учебное пособие /А. А. Клименко, А. К. Хашханок, Э. А. Каминская. - Краснодар : КубГАУ, 2018. – Образовательный портал Кубанского ГАУ. -Режим доступа: https://edu.kubsau.ru/file.php/163/2._UP_Organizacija_aktivnogo_otdykha_390317_v1_
----	----------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------