

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	Философские вопросы естественных и технических наук	<p>Основная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Суховерхов А.В., Кацко И.А. Методология научного исследования. КубГАУ, Краснодар 2019 https://edu.kubsau.ru/file.php/126/A._V._Sukhoverkhov_I._A._Kacko_Metodologija_nauchnogo_issledovaniya_472877_v1.pdf 2. Хасанов, М. Ш. Философия научного познания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ М.Ш. Хасанов, В.Ф. Петрова – Электрон. текстовые данные. – Алматы: Казахский национальный университет им. аль-Фараби, 2015. – 140 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/58496.html. – ЭБС «IPRbooks». 3. Степин, В. С. Философия и методология науки [Электронный ресурс] / В. С. Степин. – Электрон. текстовые данные. – М.: Академический Проект, Альма Матер, 2015. — 719 с. – 978-5-8291-1715-3. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/69860.html. <p>Дополнительная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Еникеев А.А. Историко-культурная динамика социальных процессов. Учебное пособие. Краснодар, «Новация», 2019 https://edu.kubsau.ru/file.php/126/Enikeev_IKDSP_Uчебное_posobie_2019_452078_v1_.PDF 2. Никитин Г.М. Социальные и философские проблемы информационного общества. Учебное пособие. КубГАУ, Краснодар 2019 https://edu.kubsau.ru/file.php/126/uchebnoe_posobie-socialnye_i_filosofskie_problemy_informacionnogo_obshchestva_516447_v1_.PDF 3. Данилова М.И., Блоховцова Г.Г., Васильева А.С. Этические проблемы философии. Учебное пособие.- Краснодар, «Новация», 2019-160с-978-5-907222-00-7- Режим доступа: https://edu.kubsau.ru/file.php/126/ETicheskie_problemy_filosofii_512052_v1_.PDF 4. Полатайко, С. В. Философия и методология научного познания [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / С.В. Полатайко, Г.С. Левит, А.А. Львов. – Электрон. текстовые данные. – СПб.: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2014. — 36 с. – 2227-8397. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67832.html. <p>Методические указания. рекомендации:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Философские вопросы естественных и технических наук.: метод. указания по организации самостоятельной работы / М.И. Данилова – Краснодар: КубГАУ, 2020. – 23 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/126/samost_mag_PT_525313_v1_.pdf 2. Философские вопросы естественных и технических наук. Учебно-методическое пособие для

		магистрантов / М.И. Данилова. – Краснодар, КубГАУ, 2019. 24 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/126/uchebno-metodicheskoe_posobie_po_F.p.e.i.t.n_525312_v1_.pdf
2	Управление качеством продукции	<p>Основная учебная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров : учебник / Н.И. Дунченко, М.П. Щетинин, В.С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-3141-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: https://e.lanbook.com/book/108448 2. Лутфуллина Г.Г. Принципы управления качеством продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Лутфуллина Г.Г.— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2009.— 88 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/62558.html — ЭБС «IPRbooks» 3. Магомедов, Ш.Ш. Управление качеством продукции : учебник / Ш.Ш. Магомедов, Г.Е. Беспалова. — Москва : Дашков и К, 2016. — 336 с. — ISBN 978-5-394-01715-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: https://e.lanbook.com/book/93306 <p>Дополнительная учебная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Управление качеством в процессе производства: Учебное пособие / Зайцев Г.Н. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 164 с.: 60x88 1/16. - (Высшее образование: Магистратура) (Обложка) ISBN 978-5-369-01501-8 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/515522 2. Управление качеством: Учебник / О.В. Аристов. - М.: ИНФРА-М, 2012. - 239 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Высшее образование). (переплет) ISBN 978-5-16-001953-6 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/344544 3. Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности [Электронный ресурс]: учебник/ А.Н. Австриевских [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017.— 268 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/65292.html — ЭБС «IPRbooks» 4. Дунченко, Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности : учебное пособие / Н.И. Дунченко, М.Д. Магомедов, А.В. Рыбин. — 4-е, изд. — Москва : Дашков и К, 2016. — 212 с. — ISBN 978-5-394-01921-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: https://e.lanbook.com/book/93376 <p>Методические указания, рекомендации:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Управление качеством продукции : метод. рекомендации к выполнению лабораторных работ / сост. Н. Ю. Сарбатова, Н. Н. Забашта. — Краснодар : КубГАУ, 2020. — 51 с.

		<p>https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MR_L_Upravlenie_kachestvom_produkcii_537734_v1_.PDF</p> <p>2. Управление качеством продукции : метод. указания к выполнению самостоятельной работы / сост. Н. Ю. Сарбатова, Н. Н. Забашта. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 23 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MU_SR_Upravlenie_kachestvom_produkcii_576796_v1_.PDF</p>
3	Использование нетрадиционных видов сырья в технологии мясных продуктов	<p>Основная учебная литература:</p> <p>1. Патиева С.В. Использование нетрадиционных видов сырья в технологии мясных продуктов : учеб. пособие / С. В. Патиева, А. М. Патиева. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 175 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/2AB_Verstka_Patieva_UP_Netrad_syre_2019_3_461005_v1_.PDF</p> <p>Дополнительная учебная литература:</p> <p>1. Патиева, С.В. Технология мясных продуктов функционального и специального назначения [Электронный ресурс] : учебное пособие/ Патиева С.В. , 2.Тимошенко Н.В. Электрон. текстовые данные – Краснодар: КубГАУ, 2015.-326 с. Режим доступа: https://edu.kubsau.ru/file.php/116/01_PЕЧАТ_A5_Verstka_Patieva_S.V._1_redakcija_rabochii.pdf</p> <p>2.Позняковский, В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Позняковский В.М., Рязанова О.А., Мотовилов К.Я.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 219 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4168— ЭБС «IPRbooks».</p> <p>3.Позняковский, В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Позняковский В.М.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 527 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4167— ЭБС «IPRbooks».</p> <p>4.Тимошенко, Н.В. Технология специализированных, лечебно-профилактических детских продуктов на мясной основе: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Н.В. Тимошенко, С.В. Патиева. Электрон. текстовые данные – Краснодар: КубГАУ, 2010. – с. 95. – Режим доступа: https://edu.kubsau.ru/course/view.php?id=116</p> <p>5.Тимошенко, Н.В. Технология переработки и хранения продукции животноводства. Учебное пособие. [Электронный ресурс]/ Тимошенко Н.В. – Электрон. текстовые данные. – Краснодар: КубГАУ, 2010. – 576 с., – Режим доступа: :https://edu.kubsau.ru/course/view.php.id=116 – Образовательный портал КубГАУ.</p> <p>Методические указания, рекомендации:</p> <p>1.Использование нетрадиционных видов сырья в технологии мясных продуктов: метод. рекомендации к выполнению практических работ / сост. С. В. Патиева, А. М. Патиева. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 64 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MR_Ispolzovanie_netradicionnykh_vidov_syryja_v_tekhnologii_mjasnykh_produkto_v_537733_v1_.PDF</p>

		<p>2.Использование нетрадиционных видов сырья в технологии мясных продуктов : метод. рекомендации по выполнению самостоятельной работы / сост. А.М. Патиева, С.В. Патиева. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 33 с.</p> <p>https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MT_SR_ISPOLZOVANIE_NETRADICIONNYKH_VIDOV_SYRJA_V_TEKHNOLOGII_MJASNYKH_PRODUKTOV_578205_v1_.PDF</p>
4	<p>Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом</p>	<p>Основная учебная литература:</p> <p>1.Бобренева, И.В. Математическое моделирование в технологиях продуктов питания животного происхождения: учебное пособие / И.В. Бобренева, С.В. Николаева. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 124 с. — ISBN 978-5-8114-3440-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/11</p> <p>2.Патиева, С.В. Технология мясных продуктов функционального и специального назначения [Электронный ресурс] : учебное пособие/ Патиева С.В. , 2.Тимошенко Н.В. Электрон. текстовые данные – Краснодар: КубГАУ, 2015.-326 с. Режим доступа: https://edu.kubsau.ru/file.php/116/01_PЕЧАТ_A5_Verstka_Patieva_S.V._1_redakcija_rabochii.pdf</p> <p>1.Забашта Н. Н. Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из животного сырья : учеб. пособие / Н. Н. Забашта, А. А. Нестеренко. – Краснодар : КубГАУ, 2018. – 98 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP_Nauchnye_osnovy_povyshenija_ehffektivnosti_proizvodstva_pishchevykh_produktoy_iz_zhivotnogo_syrja_469132_v1_.PDF</p> <p>Дополнительная учебная литература:</p> <p>1. Молчанова, Е.Н. Физиология питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Молчанова Е.Н.– Электрон. текстовые данные.– СПб.: Троицкий мост, 2014.– 240 с.– Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40924</p> <p>2.Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник/ Позняковский В.М.– Электрон.текстовые данные.– Саратов: Вузовское образование, 2014.– 453 с.– Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4175</p> <p>3.Тимошенко, Н.В. Технология переработки и хранения продукции животноводства. Учебное пособие. [Электронный ресурс]– Краснодар: КубГАУ, 2010. – 576 с., – Режим доступа :https://edu.kubsau.ru/course/view.php?id=116</p> <p>4.Тимошенко, Н.В. Технология специализированных, лечебно-профилактических детских продуктов на мясной основе: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Н.В. Тимошенко, С.В. Патиева. Электрон. текстовые данные – Краснодар: КубГАУ, 2010. – с. 95. – Режим доступа: https://edu.kubsau.ru/course/view.php?id=116</p> <p>5.Тихомирова, Н.А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Тихомирова Н.А.– Электрон.текстовые данные.– СПб.: Троицкий</p>

		<p>мост, 2013.– 448 с.– Режим доступа:http://www.iprbookshop.ru/40912 –ЭБС «IPRbooks».</p> <p>Методические указания, рекомендации:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом: метод. рекомендации по выполнению самостоятельной работы / сост. А.М. Патиева, С.В. Патиева. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 19 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MR_SR_Metodologija_proektirovanija_produkto v_pitanija_s_zadannymi_svoistvam_i_i_sostavom_581010_v1_.PDF 2. Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом: метод. рекомендации к выполнению лабораторных работ / сост. С. В. Патиева, А. М. Патиева. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 25 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MR_LR_Metodologija_proektirovanija_produkto v_pitanija_s_zadannymi_svoistvam_i_i_sostavom_581006_v1_.PDF
5	<p>Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из животного сырья</p>	<p>Основная учебная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Забашта Н. Н. Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из животного сырья : учеб. пособие / Н. Н. Забашта, А. А. Нестеренко. – Краснодар : КубГАУ, 2018. – 98 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP_Nauchnye_osnovy_povyshenija_ehffektivnosti_proizvodstva_pishchevykh_produkto v_iz_zhivotnogo_syrja_469132_v1_.PDF <p>Дополнительная учебная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Современные технологии переработки мясного сырья [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.Я. Пономарев [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2013.— 152 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/62281.html — ЭБС «IPRbooks». 2. Тимошенко, Н.В. Технология переработки и хранения продукции животноводства. Учебное пособие. [Электронный ресурс]/ Тимошенко Н.В. – Электрон. текстовые данные. – Краснодар: КубГАУ, 2010. – 576 с., – Режим доступа: https://edu.kubsau.ru/course/view.php?id=116 – Образовательный портал КубГАУ. 3. Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова, Р. Э. Хабибуллин, А. А. Сагдеев. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2008. — 145 с. — ISBN 5-7882-0303-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/63496.html <p>Методические указания, рекомендации:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из животного сырья: метод. рекомендации для самостоятельной работы / сост. А.М. Патиева, С.В. Патиева. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 23 с.

		<p>https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MR_SR_Nauchnye_osnovy_povysheniya_ehffektivnosti_proizvodstva_pishchevykh_produktoy_iz_zhivotnogo_syrja_581011_v1_.PDF</p> <p>2. Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из животного сырья (Часть 1) : метод. указания к выполнению практических работ / сост. Н. Н. Забашта, А. А. Нестеренко. – Краснодар : КубГАУ, 2019 – 44 с.</p> <p>https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MU_Nauchnye_osnovy_povysheniya_ehffektivnosti_proizvodstva_pishchevykh_produktoy_iz_zhivotnogo_syrja_CHast_1_515134_v1_.PDF</p> <p>3. Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из животного сырья (Часть 2) : метод. указания к выполнению практических работ / сост. Н. Н. Забашта, А. А. Нестеренко. – Краснодар : КубГАУ, 2019 – 40 с.</p> <p>https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MU_Nauchnye_osnovy_povysheniya_ehffektivnosti_proizvodstva_pishchevykh_produktoy_iz_zhivotnogo_syrja_CHast_2_515135_v1_.PDF</p>
6	Использование биотехнологических приемов, пищевых добавок в технологии мясных продуктов	<p>Основная учебная литература:</p> <p>1. Рогожин, В.В. Биохимия молока и мяса [Электронный ресурс]: учебник/ Рогожин В.В.– Электрон. текстовые данные.– СПб.: ГИОРД, 2012.– 456 с.– Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/15919– ЭБС «IPRbooks».</p> <p>3 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».</p> <p>Дополнительная учебная литература:</p> <p>1. Кудрявцева, Т.А. Биотехнология продуктов питания специального назначения. Ч. 1 : учебно-методическое пособие / Т.А. Кудрявцева, Л.А. Забодалова, О.Ю. Орлова. – Спб. : НИУ ИТМО (Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики), 2013. – 87 с.</p> <p>2. Павловская, Н.Е. Теоретические основы биотехнологии: Учебно-методическое пособие для самостоятельной работы студентов : учебно-методическое пособие / Н.Е. Павловская, И.Н. Гагарина, И.В. Горькова [и др.]– ОрелГАУ (Орловский государственный аграрный университет), 2013. – 66 с.</p> <p>3. 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»</p> <p>4. Кудряшов, Л.С. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов. / Л.С. Кудряшов. – М: Дели принт. – 2012. – 160 с.</p> <p>Методические указания, рекомендации:</p>

		<p>1.Использование биотехнологических приемов, пищевых добавок в технологии мясных продуктов (часть 1) : метод. указания к выполнению лабораторных работ / сост. Н. Н. Забашта, А. А. Нестеренко. – Краснодар : КубГАУ, 2019 – 20 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MU_Ispolzovanie_biotekhnologicheskikh_priemov_pishchevykh_dobavok_v_tekhnologii_mjasnykh_produktoy_chast_1_515132_v1_.PDF</p> <p>2.Использование биотехнологических приемов, пищевых добавок в технологии мясных продуктов (часть 2) : метод. указания к выполнению лабораторных работ / сост. Н. Н. Забашта, А. А. Нестеренко. – Краснодар : КубГАУ, 2019 – 32 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MU_Ispolzovanie_biotekhnologicheskikh_priemov_pishchevykh_dobavok_v_tekhnologii_mjasnykh_produktoy_chast_2_515133_v1_.PDF</p>
7	Деловой английский	<p>Основная учебная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. English for Biology Students and Postgraduates [Электронный ресурс]: учебное пособие/ — Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Новосибирский государственный аграрный университет, 2015.— 215 с.— ЭБС «IPRbooks»—Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/80373.html. 2. Нестерова, Н.Б. Английский язык: Food technology : учебное пособие / Н.Б. Нестерова. — Санкт-Петербург : НИУ ИТМО, 2015. — 111 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — Режим доступа: URL: https://e.lanbook.com/book/91435 3. Рябкова, Г.В. Biotechnology (Биотехнология): учебно-методическое пособие [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие. — Электрон. дан. — Казань : КНИТУ (Казанский национальный исследовательский технологический университет), 2012. — 152 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=73192 4. Бочкарева Т.С. Английский язык [Электронный ресурс]: учебное пособие по английскому языку/ Т.С. Бочкарева, К.Г. Чапалда— Электрон. текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2013.— 99 с.— .— ЭБС «IPRbooks». Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/30100.html 5. Хитарова Т. А. Деловой иностранный язык : учеб. пособие / Т. А. Хитарова, Л. Б. Здановская. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 114 с. (https://edu.kubsau.ru/file.php/117/PT-UCHEB_POSOBIE_KHitarova_Zdanovskaja_20.06.2019_475201_v1_.PDF) <p>Дополнительная учебная литература:</p> <p>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 : КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2009. — 140 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4594</p> <p>1.Новоселова И.З. Учебник английского языка для сельскохозяйственных и лесотехнических вузов</p>

		<p>[Электронный ресурс]/ Новоселова И.З., Александрова Е.С.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Квадро, 2016.— 344 с.—ЭБС «IPRbooks» Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/57300.html</p> <p>2. Жданова, Г.А. Английский язык: профессиональное общение специалистов в сфере технологии сырья и продуктов животного происхождения (Технология мяса и мясных продуктов) [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.А. Жданова, Л.Д. Овчерук, Н.М. Кравченко. — Электрон. дан. — Кемерово : КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2012. — 148 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4595</p> <p>3. Вдовичев, А.В. Английский язык для магистрантов и аспирантов. English for Graduate and Postgraduate students: учеб. -метод.пособие [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / А.В. Вдовичев, Н.Г. Оловникова. — Электрон. дан. — М. : ФЛИНТА, 2015. — 171 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=70327</p> <p>Методические указания, рекомендации:</p> <p>1. Деловой иностранный язык : метод. указания к практическим занятиям / Т. А. Хитарова. – Краснодар: КубГАУ, 2019. – 26 с. (https://edu.kubsau.ru/file.php/117/metod_ukaz_PRKTICH_del_angl_jaz_prod_pit_zhiv_9_dek_2019_519407_v1_.PDF)</p> <p>2. Кузнецова Е.Е. Английский язык для магистров биологических специальностей (практикум) / Е. Е. Кузнецова. – Краснодар: КубГАУ, 2012. – 52 с. (https://kubsau.ru/upload/iblock/31c/31c7f1a148099416fa1a79bb44a2fc46.doc)</p> <p>3. Деловой иностранный язык : метод. указания к выполнению самостоятельной работы / Т. А. Хитарова. – Краснодар: КубГАУ, 2019. – 21 с. (https://edu.kubsau.ru/file.php/117/metod_ukaz_SAMOST_del_angl_jaz_prod_pit_zhiv_9_dek_2019_519408_v1_.PDF)</p>
8	Педагогика и психология высшей школы	<p>Основная учебная литература:</p> <p>1. Педагогика и психология высшей школы. Инновационный курс для подготовки магистров : учеб. пособие / В.П. Симонов. — М. : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2019. — 320 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа http://www.znaniyum.com]. - Режим доступа: http://znaniyum.com/catalog/product/982777</p> <p>2. Самойлов В.Д. Педагогика и психология высшей школы. Андрогогическая парадигма [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов/ Самойлов В.Д.— Электрон. текстовые данные.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017.— 207 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/81528.html.— ЭБС «IPRbooks»</p> <p>3. Шарипов, Ф. В. Педагогика и психология высшей школы [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Ф.</p>

В. Шарипов. – М. : Логос, 2012. – 448 с. – (Новая университетская библиотечка). - ISBN 978-5-98704-587-9 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/469411>

Дополнительная учебная литература:

1. Блинов В.И., Виненко В.Г., Сергеев И.С. Методика преподавания в высшей школе: учеб. – практ. пособие. – М.: Юрайт, 2015. – 315 с.
2. Бурцева, Л.П. Методика профессионального обучения : учеб. пособие / Л.П. Бурцева. — 3-е изд., стер. — М. : ФЛИНТА, 2016. - 160 с. - ISBN 978-5-9765-2054-7. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1035914> - Текст : электронный. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/1035914>
3. Григорьев Д.А. Педагогика высшего образования: теоретические и методические основы [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Григорьев Д.А., Торгашев Г.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: Всероссийский государственный университет юстиции (РПА Минюста России), 2014.— 188 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47250.html>.— ЭБС «IPRbooks»
4. Громкова М.Т. Педагогика высшей школы [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов педагогических вузов/ Громкова М.Т.— Электрон. текстовые данные.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015.— 446 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52045.html>.— ЭБС «IPRbooks»
5. Заграй Н.П. Методики профессионально-ориентированного обучения : учеб. пособие / Н.П. Заграй, В.С. Климин ; Южный федеральный университет. – Р/нД ; Таганрог : Издательство Южного федерального университета, 2018. - 149 с. - ISBN 978-5-9275-2926-1. - Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/product/1039734>
6. Кох М.Н., Пешкова Т.Н. Основы педагогики и андрагогики: учеб. пособие. – Краснодар: КубГАУ, 2015.
7. Краснопахтова Л.И. Педагогическая техника преподавателя высшей школы как элемент педагогического мастерства: учеб. пособие. – Краснодар: КубГАУ, 2015.
8. Луговский В.А. Психология профессиональной деятельности: учебное пособие / В.А Луговский, М.Н. Кох, С. Гумашанц. – Краснодар: КубГАУ, 2018.

Рихтер Т.В. Использование интерактивных методов обучения в образовательном процессе высшей школы при формировании профессиональных компетенций студентов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Рихтер Т.В.— Электрон. текстовые данные.— Соликамск: Соликамский государственный педагогический институт, 2016.— 76 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/86544.html>. — ЭБС «IPRbooks»

Методические указания, рекомендации:

1. Психология и педагогика высшей школы : метод. указания по проведению практических занятий / сост. М. Н. Кох. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 30

		<p>c.https://edu.kubsau.ru/file.php/119/Kokh_Zoo_MU_Ps.i_ped._VSH_prakt.r.pdf</p> <p>2. Психология и педагогика высшей школы : метод. указания по самостоятельной работе / М. Н.Кох. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 20 с.https://edu.kubsau.ru/file.php/119/Kokh_Zoo_MU_Ps.i_ped._VSH_s.r.pdf</p>
9	Экспертиза продуктов питания животного происхождения	<p>Основная учебная литература</p> <p>1. Патиева С.В. Экспертиза продуктов питания животного происхождения : учеб. пособие / С. В. Патиева, А. М. Патиева, Н. Н. Забашта; Куб. гос. аграр. ун-т им. И.Т. Трубилина. - Краснодар : КубГАУ, 2018. - 176 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/1AB_Verstka_EHkspertiza_produktoy_pitanija_zhivotnogo_proiskhozhdeniya_4293_21_v1_.pdf</p> <p>Дополнительная учебная литература</p> <p>1. Пилипенко Т.В. Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов. Молоко и сливки. Молочные консервы. Масло из коровьего молока. Мороженое. Ч.1 [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Пилипенко Т.В., Нилова Л.П.— Электрон. текстовые данные.— Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2020.— 130 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/89202.html — ЭБС «IPRbooks»</p> <p>2. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/В.М. Позняковский, О.А. Рязанова, К.Я.Мотовилов— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 219 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4168 — ЭБС «IPRbooks».</p> <p>3. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ В.М. Позняковский— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 527 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4167 — ЭБС «IPRbooks».</p> <p>4. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность : учеб. пособие / В.М. Позняковский, О.А. Рязанова, Т.К. Каленик, В.М. Дацун; под общ. ред. В.М. Позняковского. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2005. - 309 с.</p> <p>5. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебно-справочное пособие / Н. И. Дунченко, А. Г. Храмцов, И. А. Макеева [и др.] ; под ред. В. М. Позняковский. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2017. — 480 с. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/65296.html</p> <p>Методические указания, рекомендации:</p> <p>1. Экспертиза продуктов питания животного происхождения : метод. указания к выполнению самостоятельной работы / сост. Н. Ю. Сарбатова, Н. Н. Забашта. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 19 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MU_SR_EHkspertiza_produktoy_pitanija_zhivotnogo_proiskhozhdeniya_576795_v1_.PDF</p>

		<p>2. Экспертиза продуктов питания животного происхождения : метод. рекомендации к выполнению лабораторных работ / сост. Н. Ю. Сарбатова, Н. Н. Забашта. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 76 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MR_L_EHkspertiza_produktoy_pitanija_zhivotnogo_proiskhozhdenija_537736_v1.PDF</p>
10	Упаковка и тара для продуктов питания животного происхождения	<p>Основная учебная литература:</p> <p>1. Голубева, Л. В. Тара и упаковка в производстве продуктов животного происхождения [Электронный ресурс] : лабораторный практикум. Учебное пособие / Л. В. Голубева, О. И. Долматова, С. А. Сторублевцев ; под ред. Л. В. Голубева. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2015. — 52 с. — 978-5-00032-139-3. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/50644.html</p> <p>2. Мамаев, А.В. Тара и упаковка молочных продуктов : учебное пособие / А.В. Мамаев, А.О. Куприна, М.В. Яркина. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1755-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: https://e.lanbook.com/book/52617</p> <p>3. Товароведение упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е. А. Стебенева, Н. А. Каширина, Н. В. Байлова [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж : Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2016. — 260 с. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/72772.html</p> <p>Дополнительная учебная литература:</p> <p>1. Мочалова, Е. Н. Проектирование тары и упаковки из гофрированного картона [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е. Н. Мочалова, М. Ф. Галиханов. — Электрон. текстовые данные. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2014. — 156 с. — 978-5-7882-1642-3. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/62251.html</p> <p>2. Трыкова, Т. А. Товароведение упаковочных материалов и тары [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Трыкова. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2010. — 212 с. — 978-5-394-00152-9. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/734.html</p> <p>3. Тара и ее производство. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. А. Букин, С. Н. Хабаров, П. С. Беляев, В. Г. Однолько. — Электрон. текстовые данные. — Тамбов : Тамбовский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2012. — 88 с. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/64586.html</p> <p>Методические указания, рекомендации</p> <p>1. Упаковка и тара для продуктов питания животного происхождения : метод. указания к выполнению лабораторно-практических работ / сост. О. А. Огнева, Н. Н. Забашта, Н. С. Безверхая, А. А. Нестеренко. – Краснодар : КубГАУ, 2018. – 44 с.</p>

		https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MU_19.04.03_Upakovka_i_tara_515131_v1_.PDF
11	Рациональное использование вторичных продуктов переработки животных	<p>Основная учебная литература:</p> <p>1. Патиева С.В. Рациональное использование вторичных продуктов переработки животных : учеб. пособие / С.В. Патиева, А.М. Патиева,. – Краснодар : КубГАУ, 2018. – 177 с. – Режим доступа: https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP_Racionalnoe_ispolzovanie_vtorichnykh_produktov_pererabotki_zhivotnykh_515137_v1_.PDF</p> <p>Дополнительная учебная литература:</p> <p>1.Позняковский, В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Позняковский В.М., Рязанова О.А., Мотовилов К.Я.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 219 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4168— ЭБС «IPRbooks».</p> <p>2.Тимошенко, Н.В. Технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие. – Краснодар: КубГАУ, 2010. – 576 с. – Режим доступа: https://edu.kubsau.ru/course/view.php.id=116</p> <p>3. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции : учебник / В. И. Манжесов, Е. Е. Курчаева, М. Г. Сыроева [и др.] ; под редакцией В. И. Манжесов. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 536 с. — ISBN 978-5-4377-0006-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/40915.html</p> <p>4.Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова, Р. Э. Хабибуллин, А. А. Сагдеев. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2008. — 145 с. — ISBN 5-7882-0303-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/63496.html</p> <p>Методические указания, рекомендации:</p> <p>1.Рациональное использование вторичных продуктов переработки животных : метод. рекомендации по выполнению самостоятельной работы / сост. А.М. Патиева, С.В. Патиева. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 26 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MR_SR_RACIONALNOE_ISPOLZOVANIE_VTORICHNYKH_PRODUKTOV_PERERABOTKI_ZHIVOTNYKH_578199_v1_.PDF</p> <p>2.Рациональное использование вторичных продуктов переработки животных: метод. указания к выполнению лабораторных работ / сост. С. В. Патиева., А. М. Патиева, – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 71 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MU_LR_Racionalnoe_ispolzovanie_vtorichnykh_produktov_pererabotki_zhivotnykh_581012_v1_.PDF</p>
12	Использование вторичных ресурсов	<p>Основная учебная литература</p> <p>1. Калинина, Л.В. Общая технология молока и молочных продуктов : учебник / КАЛИНИНА Л.В. - М. :</p>

<p>переработки молока и нетрадиционных видов молочного сырья в технологии продуктов питания</p>	<p>ДеЛи плюс, 2012. - 240 с.</p> <p>2. Брусенцев, А.А. Технология молока и молочных продуктов. Технология цельномолочной продукции, мороженого и молочных консервов. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ А.А. Брусенцев, Т.Н. Евстигнеева – Электрон. текстовые данные.– СПб.: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2014.– 169 с.– Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67831.html.– ЭБС «IPRbooks»</p> <p>Дополнительная учебная литература</p> <p>4. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Н.И. Дунченко [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017.– 480 с.– Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/65296.html.–ЭБС «IPRbooks»</p> <p>5. Храмцов, А.Г. Технология продуктов из вторичного молочного сырья [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Г. Храмцов, С.В. Василисин, С.А. Рябцева [и др.]. – Электрон. дан. – СПб. : ГИОРД, 2011. – 422 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4900</p> <p>3. Голубева, Л.В. Проектирование предприятий молочной отрасли с основами промстроительства [Электронный ресурс] : / Л.В. Голубева, Л.Э. Глаголева, В.М. Степанов [и др.]. – Электрон. дан. – СПб. : ГИОРД, 2010. – 284 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4908.</p> <p>3. Мамаев, А.В. Тара и упаковка молочных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.В. Мамаев, А.О. Куприна, М.В. Яркина. – Электрон. дан. – СПб. : Лань, 2014. – 303 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=52617</p> <p>5. Шалапугина, Э.П. Технология молока и молочных продуктов : учеб. пособие / Э.П. Шалапугина, Н.В. Шалапугина - М. : Дашков и К, 2010. - 303 с.</p> <p>6. Тихомирова, Н.А. Технология молока и молочных продуктов. Технология масла. Технологические тетради [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Тихомирова Н.А.— Электрон. текстовые данные.– СПб.: ГИОРД, 2011.– 144 с.- Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/15951.– ЭБС «IPRbooks»</p> <p>Методические указания, рекомендации:</p> <p>1.Использование вторичных ресурсов переработки молока и нетрадиционных видов молочного сырья в технологии продуктов питания : метод. указания к выполнению лабораторных работ / сост. Н. С. Безверхая, Т.Н. Садовая. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 39 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MU_k_LR_19.04.03_Ispolzovanie_vtorichnykh_resursov_pererabotki_moloka_.587179_v1_.PDF</p> <p>2.Использование вторичных ресурсов переработки молока и нетрадиционных видов молочного сырья в технологии продуктов питания : метод. указания к выполнению самостоятельных работ / сост. Н. С. Безверхая, Т.Н. Садовая. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 25 с.</p>
---	--

13	<p>Разработка нормативно-технической документации на продукты питания из животноводческого сырья</p>	<p>Основная учебная литература:</p> <p>1.Современные технологии переработки мясного сырья [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.Я. Пономарев [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2013.— 152 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/62281.html — ЭБС «IPRbooks».</p> <p>2. Тимошенко, Н.В. Технология переработки и хранения продукции животноводства. Учебное пособие. [Электронный ресурс]/ Тимошенко Н.В. – Электрон. текстовые данные. – Краснодар: КубГАУ, 2010. – 576 с., – Режим доступа: :https://edu.kubsau.ru/course/view.php.id=116 – Образовательный портал КубГАУ.</p> <p>Дополнительная учебная литература:</p> <p>1.Позняковский, В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/В.М. Позняковский, О.А. Рязанова, К.Я.Мотовилов— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 219 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4168 — ЭБС «IPRbooks».</p> <p>2. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ В.М. Позняковский— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 527 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4167 — ЭБС «IPRbooks».</p> <p>3. Технология мяса и мясных продуктов: учебное пособие / В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова, Р. Э. Хабибуллин, А. А. Сагдеев. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2008. — 145 с. — ISBN 5-7882-0303-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/63496.html</p> <p>4. Патиева, С.В. Технология производства консервов из животноводческого сырья: учеб. пособие [Электронный ресурс] / С.В. Патиева, Н.В. Тимошенко, А.М. Патиева.–Краснодар: КубГАУ, 2017.– 262 с. – Режим доступа: https://edu.kubsau.ru/file.php/116/4AB_Verstka_Uchebnoe_posobie_Konservy_Patieva_S.V.429322_v1.pdf</p> <p>5.Патиева С.В. Технология производства полуфабрикатов из животноводческого сырья [Электронный ресурс]: учебное пособие / С.В. Патиева, А.М. Патиева. Электрон. текстовые данные.– Краснодар : КубГАУ, 2018. – 177 с.– Режим доступа: https://edu.kubsau.ru/file.php/116/2AB_A5_Verstka_Ucheb.Posobie_polufabrikaty_Patieva_S.V.578194_v1.PDF</p> <p>6. Патиева, С.В. Технология мясных продуктов функционального и специального назначения [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Патиева С.В. , Тимошенко Н.В.,Патиева А.М. Электронные текстовые данные.– Краснодар: КубГАУ, 2015.-326 с.– Режим доступа: https://edu.kubsau.ru/file.php/116/01_PЕЧАТ_A5_Verstka_Patieva_S.V.1_redakcija_rabochii.pdf– Образовательный портал КубГАУ.</p>
----	--	--

		<p>Методические указания, рекомендации:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разработка нормативно-технической документации на продукты питания из животноводческого сырья : метод. рекомендации к выполнению практических работ / сост. Н. С. Безверхая. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 69 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MU_k_PR_19.04.03_Razrabotka_NTD_GOTOVO_576793_v1_.PDF 2. Разработка нормативно-технической документации на продукты питания из животноводческого сырья : метод. рекомендации по выполнению самостоятельных работ / сост. Н. С. Безверхая. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 28 с.
14	Патентование	<p>Основная учебная литература: .</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Труфляк Е.В., Сапрыкин В.Ю., Дайбова Л.А. «Защита объектов интеллектуальной собственности в АПК» учебное пособие, изд.2-е, Санкт-Петербург, изд-во Лань, с.175. 2018г... https://e.lanbook.com/book/60033 2. Шевелёва Г.И. Патентование и основы научных исследований// Учебный комплекс. Кемеровский технологический институт пищевой промышленности.– Кемерово, 2003. –80с. , https://www.bestreferat.ru/referat-180694.html <p>Дополнительная учебная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ишков А.Д. Оформление заявки на выдачу патента на изобретение [Электронный ресурс]: справочное пособие/ Ишков А.Д., Степанов А.В.– Электрон. текстовые данные.– М.: Московский государственный строительный университет, ЭБС АСВ, 2012.– 47 с.– Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru /16364.– ЭБС «IPRbooks», по паролю; 2. Овчинников В.П., Двойников М.В., Гребенщиков В.М. Патентование Учеб. пособие для вузов. – Тюмень Изд-во «Нефтегазовый университет», 2008; 3. Труфляк Е.В., Дайбова Л.А. Патентные исследования в области точного сельского хозяйства, автоматизации и роботизации. Краснодар КубГАУ 2016 https://foresight.kubsau.ru/upload/iblock/90a/90a9147b5193e93a3d1cff8f7e001c10.pdf <p>Методические указания, рекомендации:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Методические рекомендации для самостоятельной работы обучающихся по теме «Патентные исследования»/сост. Л.А. Дайбова.– Краснодар: КубГАУ, 2020, 22с. 2. Методические указания по самостоятельной работе к практическим работам на тему «Оформление материалов заявки на выдачу патента на изобретение» по дисциплине «Патентование» для магистрантов, обучающихся по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения»/сост. Л.А. Дайбова.– Краснодар: КубГАУ, 2020, 34с.
15	Маркетинг пищевой продукции	<p>Основная учебная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Донченко Л.В. Маркетинг пищевой продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.В. Донченко, Е.В. Щербакова, Е.А. Ольховатов. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское

образование, 2018. — 101 с. — 978-5-4487-0294-5. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/77013.html>

2. Годин, А.М. Маркетинг [Электронный ресурс]: учебник/ Годин А.М.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2012.— 656 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/10938>— ЭБС «IPRbooks», по паролю

3. Мазилкин, Е.И. Маркетинг в отраслях и сферах деятельности [Электронный ресурс]: учебник/ Мазилкина Е.И.— Электрон. текстовые данные.— Ростов- на- Дону: Феникс, 2012.— 323с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4983>— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная учебная литература:

1. Дубицкий Л.Г. Аутсорсинг и качество продукции и услуг. Взгляд на проблему. Часть 1 [Электронный ресурс] / Л.Г. Дубицкий, Н.П. Дедков. — Электрон. текстовые данные. — М. : Академия стандартизации, метрологии и сертификации, 2013. — 296 с. — 978-5-93088-127-1. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/44231.html>

2. Дубицкий Л.Г. Аутсорсинг и качество продукции и услуг. Взгляд на проблему. Часть 2 [Электронный ресурс] / Л.Г. Дубицкий, Н.П. Дедков. — Электрон. текстовые данные. — М. : Академия стандартизации, метрологии и сертификации, 2013. — 254 с. — 978-5-93088-127-1. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/44232.html>

3. Елкина, О.С. Управление маркетингом на предприятии [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / О.С. Елкина ; под ред. Синявец Т.Д.. — Электрон. дан. — Омск : ОмГУ, 2016. — 264 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/94085>.

4. Рудаков, О.Б. Товарный менеджмент и экспертиза жировых товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.Б. Рудаков, Э.П. Лесникова, И.Н. Семенова, К.К. Полянский. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 304 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/75530>

5. Санжаровский, К.В. Международный маркетинг [Электронный ресурс]: учебное пособие/ К.В. Санжаровский, М.А. Шемчук— Электрон. текстовые данные.— Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014.— 113 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/61268.html>— ЭБС «IPRbooks»

6. Шевчук, Д.А. Маркетинг: управление спросом и борьба с конкурентами [Электронный ресурс] / Д.А. Шевчук. — Электрон. дан. — Москва : ГроссМедиа, 2011. — 232 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/9104>.

Методические указания, рекомендации:

1. Донченко Л.В. Практикум по дисциплине «Маркетинг пищевой продукции» для проведения практических занятий и организации самостоятельной работы студенты в целях освоения профессиональных компетенций по дисциплине «Маркетинг пищевой продукции» для студентов направления 19.04.03 Продукты

		питания животного происхождения (уровень магистратуры). Образовательный портал КубГАУ [Электронный ресурс]: Режим доступа: http://edu.kubsau.local .
16	Физико-химические методы контроля качества в процессах производства продуктов питания животного происхождения	<p>Основная учебная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Современные методы анализа мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Э.Ш. Юнусов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2013.— 156 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/62280.html — ЭБС «IPRbooks» 2. Александрова Т.П. Физико-химические методы анализа [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Александрова Т.П., Апарнев А.И., Казакова А.А.— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2014.— 90 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/44699.html — ЭБС «IPRbooks» 3. Павлов А.И. Физико-химические методы анализа [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Павлов А.И.— Электрон. текстовые данные.— Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2014.— 64 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/30016.html — ЭБС «IPRbooks» <p>Дополнительная учебная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Серов, Ю. М. Хроматографические методы анализа [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю. М. Серов, В. Ю. Конюхов, А. Ю. Крюков. — Электрон. текстовые данные. — М. : Российский университет дружбы народов, 2011. — 220 с. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/11544.html 4. Мельченко Г.Г. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа. Количественный химический анализ [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мельченко Г.Г., Юнникова Н.В.— Электрон. текстовые данные.— Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2005.— 104 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/14351.html — ЭБС «IPRbooks» 5. Валова (Копылова) В.Д. Физико-химические методы анализа [Электронный ресурс]: практикум/ Валова (Копылова) В.Д., Абесадзе Л.Т.— Электрон. текстовые данные.— Москва: Дашков и К, 2018.— 222 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/85137.html — ЭБС «IPRbooks» <p>Методические указания, рекомендации:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Физико-химические методы контроля качества в процессах производства продуктов питания животного происхождения : метод. указания к выполнению самостоятельной работы / сост. Н. Н. Забашта, Н. Ю. Сарбатова. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 15 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MU_SR_Fiziko-khimicheskie_metody_kontrolja_kachestva_v_processakh_proizvodstva_produktoy_pitanija_zhivotnogo_proiskhozhdenija_576805_v1_.PDF <p>Физико-химические методы контроля качества в процессах производства продуктов питания животного</p>

		<p>происхождения : метод. указания к лабораторным работам / сост. Н. Н. Забашта, Н. Ю. Сарбатова. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 39 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MR_L_Fiziko-khimicheskie_metody_kontrolja_kachestva_v_processakh_proizvodstva_produktov_pitanija_zhivotnogo_proiskhozhdenija_549691_v1_.PDF</p>
17	<p>Регламентирующие аспекты обеспечения качества и безопасности продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Основная учебная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Куприянов, А. В. Управление безопасностью и качеством пищевой продукции : учебное пособие / А. В. Куприянов, В. А. Гарельский. — Оренбург : ОГУ, 2016. — 150 с. — ISBN 978-5-7410-1418-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/98073 (дата обращения: 23.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей 2. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров : учебник / Н.И. Дунченко, М.П. Щетинин, В.С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-3141-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: https://e.lanbook.com/book/108448 <p>Дополнительная учебная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Донченко Л. В. Стратегия обеспечения безопасности питания человека : учеб. пособие / Л. В. Донченко, И. В. Соболев. — Краснодар : КубГАУ, 2019. — 89 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP_Strategija_obespechenija_pitanija_cheloveka_493503_v1_.PDF 2. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник/ Позняковский В.М.— Электрон.текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 453 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4175 3. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/В.М. Позняковский, О.А. Рязанова, К.Я.Мотовилов— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 219 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4168 — ЭБС «IPRbooks». 4. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ В.М. Позняковский— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 527 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4167 — ЭБС «IPRbooks». 5. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебно-справочное пособие / Н. И. Дунченко, А. Г. Храмцов, И. А. Макеева [и др.] ; под ред. В. М. Позняковский. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2017. — 480 с. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/65296.html 6. Управление качеством в процессе производства: Учебное пособие / Зайцев Г.Н. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 164 с.: 60x88 1/16. - (Высшее образование: Магистратура) (Обложка) ISBN 978-5-369-01501-

		<p>8 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/515522</p> <p>Методические указания, рекомендации:</p> <p>1.Регламентирующие аспекты обеспечения качества и безопасности продуктов питания животного происхождения : метод. указания по выполнению лабораторных работ / сост. А.М. Патиева, С.В. Патиева. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 49 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MU_LR_Reglamentirujushchie_aspekty_obespechenija_kachestva_i_bezopasnosti_p_roduktov_pitanija_zhivotnogo_proiskhozhdenija_581013_v1_.PDF</p> <p>2.Регламентирующие аспекты обеспечения качества и безопасности продуктов питания животного происхождения : метод. рекомендации для самостоятельной работы / сост. А.М. Патиева, С.В. Патиева. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 24 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MU_LR_Reglamentirujushchie_aspekty_obespechenija_kachestva_i_bezopasnosti_p_roduktov_pitanija_zhivotnogo_proiskhozhdenija_581013_v1_.PDF</p>
18	Современные аспекты безопасности пищевой продукции	<p>Основная учебная литература:</p> <p>1.Куприянов, А. В. Управление безопасностью и качеством пищевой продукции : учебное пособие / А. В. Куприянов, В. А. Гарельский. — Оренбург : ОГУ, 2016. — 150 с. — ISBN 978-5-7410-1418-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/98073 (дата обращения: 23.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей</p> <p>2. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров : учебник / Н.И. Дунченко, М.П. Щетинин, В.С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-3141-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: https://e.lanbook.com/book/108448</p> <p>Дополнительная учебная литература:</p> <p>1.Донченко Л. В. Стратегия обеспечения безопасности питания человека : учеб. пособие / Л. В. Донченко, И. В. Соболев. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 89 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP_Strategija_obespechenija_pitanija_cheloveka_493503_v1_.PDF</p> <p>2.Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник/ Позняковский В.М.– Электрон.текстовые данные.– Саратов: Вузовское образование, 2014.– 453 с.– Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4175</p> <p>3.Позняковский, В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/В.М. Позняковский, О.А. Рязанова, К.Я.Мотовилов— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 219 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4168 — ЭБС «IPRbooks».</p> <p>4. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Электронный</p>

		<p>ресурс]: учебно-справочное пособие/ В.М. Позняковский— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 527 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4167 — ЭБС «IPRbooks».</p> <p>5. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебно-справочное пособие / Н. И. Дунченко, А. Г. Храмцов, И. А. Макеева [и др.] ; под ред. В. М. Позняковский. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2017. — 480 с. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/65296.html</p> <p>6. Управление качеством в процессе производства: Учебное пособие / Зайцев Г.Н. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 164 с.: 60x88 1/16. - (Высшее образование: Магистратура) (Обложка) ISBN 978-5-369-01501-8 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/515522</p> <p>Методические указания, рекомендации:</p> <p>1.Современные аспекты безопасности пищевой продукции : метод. указания по выполнению лабораторных работ / сост. А.М. Патиева, С.В. Патиева. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 49 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MU_LR_Reglamentirujushchie_aspekty_obespechenija_kachestva_i_bezopasnosti_p_roduktov_pitanija_zhivotnogo_proiskhozhdenija_581013_v1_.PDF</p> <p>2. Современные аспекты безопасности пищевой продукции: метод. рекомендации для самостоятельной работы / сост. А.М. Патиева, С.В. Патиева. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 24 с.</p>
19	Экологические опасности для пищевой продукции животного происхождения	<p>Основная учебная литература:</p> <p>1.Дунченко, Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Дунченко Н.И., Магомедов М.Д., Рыбин А.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2014.— 212 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/10992— ЭБС «IPRbooks».</p> <p>2. Инюкина, Т.А. Качество и безопасность продуктов убоя крупного рогатого скота и свиней при эхинококкозе : монография / Т.А. Инюкина; Куб. гос. аграр. ун-т. - Краснодар, 2013. - 235 с.</p> <p>3. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ И.А. Рогов [и др.]— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 226 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4176— ЭБС «IPRbooks».</p> <p>Дополнительная учебная литература:</p> <p>1. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Позняковский В.М., Рязанова О.А., Мотовилов К.Я.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 219 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4168— ЭБС «IPRbooks».</p> <p>2. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Позняковский В.М.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 527 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4167— ЭБС «IPRbooks».</p>

	<p>Методические указания, рекомендации:</p> <p>1. Экологические опасности для пищевой продукции животного происхождения : метод. указания к выполнению самостоятельной работ / сост. Н. С. Безверхая. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 28 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MU_k_SR_19.04.03_Ekologicheskie_opasnosti_dlja_pishchevoi_produkcii_zhivotnogo_proiskhozhdenija_576806_v1_.PDF</p> <p>2. Экологические опасности для пищевой продукции животного происхождения : метод. рекомендации к выполнению практических работ / сост. Н. С. Безверхая. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 60 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MUk_PR_19.04.03_Ekologicheskie_opasnosti_dlja_pishchevoi_produkcii_zhivotnogo_proiskhozhdenija_576807_v1_.PDF</p>
--	--

20	Экология	<p>Основная учебная литература:</p> <p>1. Дунченко, Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Дунченко Н.И., Магомедов М.Д., Рыбин А.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2014.— 212 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/10992— ЭБС «IPRbooks».</p> <p>2. Инюкина, Т.А. Качество и безопасность продуктов убоя крупного рогатого скота и свиней при эхинококкозе : монография / Т.А. Инюкина; Куб. гос. аграр. ун-т. - Краснодар, 2013. - 235 с.</p> <p>3. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ И.А. Рогов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 226 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4176— ЭБС «IPRbooks».</p> <p>Дополнительная учебная литература:</p> <p>Позняковский, В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Позняковский В.М., Рязанова О.А., Мотовилов К.Я.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 219 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4168— ЭБС «IPRbooks».</p> <p>2. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Позняковский В.М.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 527 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4167— ЭБС «IPRbooks».</p> <p>Методические указания, рекомендации:</p> <p>1. Экологические опасности для пищевой продукции животного происхождения : метод. указания к выполнению самостоятельной работ / сост. Н. С. Безверхая. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 28 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MU_k_SR_19.04.03_Ekologicheskie_opasnosti_dlja_pishchevoi_produkcii_zhivotnogo_proiskhozhdenija_576806_v1_.PDF</p> <p>2. Экологические опасности для пищевой продукции животного происхождения : метод. рекомендации к выполнению практических работ / сост. Н. С. Безверхая. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 60 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MUK_PR_19.04.03_Ekologicheskie_opasnosti_dlja_pishchevoi_produkcii_zhivotnogo_proiskhozhdenija_576807_v1_.PDF</p>
21	Технология продуктов питания специального назначения из животного сырья	<p>Основная учебная литература:</p> <p>2. Патиева, С.В. Технология мясных продуктов функционального и специального назначения [Электронный ресурс] : учебное пособие/ Патиева С.В. , 2. Тимошенко Н.В. Электрон. текстовые данные – Краснодар: КубГАУ, 2015.-326 с. Режим доступа: https://edu.kubsau.ru/file.php/116/01_PЕЧАТ_A5_Verstka_Patieva_S.V._1_redakcija_rabochii.pdf</p> <p>3. Тимошенко, Н.В. Технология специализированных, лечебно-профилактических детских продуктов на мясной основе: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Н.В. Тимошенко, С.В. Патиева.</p>

		<p>Электрон. текстовые данные – Краснодар: КубГАУ, 2010. – с. 95. – Режим доступа: https://edu.kubsau.ru/course/view.php?id=116</p> <p>Дополнительная учебная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Молчанова, Е.Н. Физиология питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Молчанова Е.Н.– Электрон. текстовые данные.– СПб.: Троицкий мост, 2014.– 240 с.– Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40924 2. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник/ Позняковский В.М.– Электрон.текстовые данные.– Саратов: Вузовское образование, 2014.– 453 с.– Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4175 3. Тимошенко, Н.В. Технология переработки и хранения продукции животноводства. Учебное пособие. [Электронный ресурс]– Краснодар: КубГАУ, 2010. – 576 с., – Режим доступа: https://edu.kubsau.ru/course/view.php?id=116 4. Тихомирова, Н.А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Тихомирова Н.А.– Электрон.текстовые данные.– СПб.: Троицкий мост, 2013.– 448 с.– Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40912 –ЭБС «IPRbooks». <p>Методические указания, рекомендации:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технология продуктов питания специального назначения из животного сырья : метод. рекомендации к выполнению лабораторно- практических работ / сост. С. В. Патиева, А. М. Патиева. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 56 с. – Режим доступа: https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MR_Tekhnologija_produkto_v_pitanija_specialnogo_naznachenija_iz_zhivotnogo_syrja_515129_v1_.PDF 2. Технология продуктов питания специального назначения из животного сырья: метод. указания для самостоятельной работы / сост. А.М. Патиева, С.В. Патиева. – Краснодар :КубГАУ, 2020. – 46 с.
22	Технология продуктов питания из животного сырья	<p>Основная учебная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Современные технологии переработки мясного сырья [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.Я. Пономарев [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2013.— 152 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/62281.html — ЭБС «IPRbooks». 2. Тимошенко, Н.В. Технология переработки и хранения продукции животноводства. Учебное пособие. [Электронный ресурс]/ Тимошенко Н.В. – Электрон. текстовые данные. – Краснодар: КубГАУ, 2010. – 576 с., – Режим доступа: https://edu.kubsau.ru/course/view.php.id=116 – Образовательный портал КубГАУ.

		<p>Дополнительная учебная литература:</p> <p>1. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник/ Позняковский В.М.– Электрон.текстовые данные.– Саратов: Вузовское образование, 2014.– 453 с.– Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4175</p> <p>2. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/В.М. Позняковский, О.А. Рязанова, К.Я.Мотовилов— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 219 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4168 — ЭБС «IPRbooks».</p> <p>3. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ В.М. Позняковский— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 527 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4167 — ЭБС «IPRbooks».</p> <p>4. Технология мяса и мясных продуктов: учебное пособие / В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова, Р. Э. Хабибуллин, А. А. Сагдеев. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2008. — 145 с. — ISBN 5-7882-0303-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/63496.html</p> <p>Методические указания, рекомендации:</p> <p>1. Технология продуктов питания из животного сырья : метод. рекомендации к выполнению лабораторных работ / сост. С. В. Патиева, А. М. Патиева. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 97 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MR_LR_19.04.03_Tekhnologija_produktove_pitanija_iz_zhivotnogo_syrja_549692_v1_.PDF</p> <p>2. Технология продуктов питания из животного сырья: метод. рекомендации для самостоятельной работы / сост. А.М. Патиева, С.В. Патиева. – Краснодар :КубГАУ, 2020. – 21 с.</p>
23	Современные технологии консервов на основе мясного сырья специального назначения	<p>Основная учебная литература:</p> <p>1. Доброскок Л.П. Основы консервирования и техно-химический контроль [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.– ЭБС «IPRbooks».</p> <p>2. Патиева, С.В. Технология производства консервов из животноводческого сырья: учеб. пособие [Электронный ресурс] / С.В. Патиева, Н.В. Тимошенко, А.М. Патиева.–Краснодар: КубГАУ, 2017.– 262 с. – Режим доступа: https://edu.kubsau.ru/file.php/116/4AB_Verstka_Uchebnoe_posobie_Konservy_Patieva_S.V._429322_v1_.pdf</p> <p>Дополнительная учебная литература:</p> <p>1. Современные технологии переработки мясного сырья [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.Я. Пономарев [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский</p>

		<p>технологический университет, 2013.— 152 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/62281.html — ЭБС «IPRbooks».</p> <p>2. Тимошенко, Н.В. Технология переработки и хранения продукции животноводства. Учебное пособие. [Электронный ресурс]/ Тимошенко Н.В. – Электрон. текстовые данные. – Краснодар: КубГАУ, 2010. – 576 с., – Режим доступа: https://edu.kubsau.ru/course/view.php.id=116 – Образовательный портал КубГАУ.</p> <p>3. Технология мяса и мясных продуктов: учебное пособие / В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова, Р. Э. Хабибуллин, А. А. Сагдеев. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2008. — 145 с. — ISBN 5-7882-0303-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/63496.html</p> <p>Методические указания, рекомендации:</p> <p>1.Современные технологии консервов на основе мясного сырья специального назначения: методические рекомендации к выполнению практических работ / сост. С.В. Патиева, А. М. Патиева. – Краснодар: КубГАУ, 2020. — 87 с https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MR_Sovremennye_tekhnologii_konservov_na_osnove_mjasnogo_syrja_specialnogo_naznachenija_537741_v1_PDF</p> <p>2.Современные технологии консервов на основе мясного сырья специального назначения: метод. рекомендации по выполнению самостоятельной работы / сост. А.М. Патиева, С.В. Патиева. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 31 с.</p>
24	Современные методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	<p>Основная учебная литература:</p> <p>1.Куприянов, А. В. Управление безопасностью и качеством пищевой продукции : учебное пособие / А. В. Куприянов, В. А. Гарельский. — Оренбург : ОГУ, 2016. — 150 с. — ISBN 978-5-7410-1418-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/98073 (дата обращения: 23.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей</p> <p>2.Патиева С.В. Экспертиза продуктов питания животного происхождения : учеб. пособие / С. В. Патиева, А. М. Патиева, Н. Н. Забашта; Куб. гос. аграр. ун-т им. И.Т. Трубилина. - Краснодар : КубГАУ, 2018. - 176 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/1AB_Verstka_ENkspertiza_produktoy_pitanija_zhivotnogo_proiskhozhdenija_4293_21_v1_pdf</p> <p>Дополнительная учебная литература:</p> <p>1.Донченко Л. В. Стратегия обеспечения безопасности питания человека : учеб. пособие / Л. В. Донченко, И. В. Соболев. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 89 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP_Strategija_obespechenija_pitanija_cheloveka_493503_v1_PDF</p> <p>2.Позняковский, В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность</p>

		<p>[Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/В.М. Позняковский, О.А. Рязанова, К.Я.Мотовилов— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 219 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4168 — ЭБС «IPRbooks».</p> <p>3. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ В.М. Позняковский— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 527 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4167 — ЭБС «IPRbooks».</p> <p>4. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебно-справочное пособие / Н. И. Дунченко, А. Г. Храпцов, И. А. Макеева [и др.] ; под ред. В. М. Позняковский. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2017. — 480 с. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/65296.html</p> <p>Методические указания, рекомендации:</p> <p>1. Современные методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции : метод. указания к выполнению лабораторных работ / сост. С. В. Патиева, А. М. Патиева. – Краснодар: КубГАУ, 2020. – 76 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MU_LR_Sovremennye_metody_kontrolja_kachestva_syrya_polufabrikatov_i_gotovoi_produkcii_581014_v1_PDF</p> <p>2. Современные методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции: метод. рекомендации по выполнению самостоятельной работы / сост. А.М. Патиева, С.В. Патиева. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 25с.</p>
25	Активность воды и стабильность пищевой продукции	<p>Основная учебная литература:</p> <p>1. Нечаев, А.П. Пищевая химия [Электронный ресурс] : учебник / А.П. Нечаев, С.Е. Траубенберг, А.А. Кочеткова [и др.]. – Электрон. дан. – СПб. : ГИОРД, 2015. – 670 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=69876</p> <p>2. Бурова, Т.Е. Влияние обработки на состав и свойства растительного сырья [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие. – Электрон. дан. – Спб. : НИУ ИТМО (Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики), 2014. – 83 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=70833</p> <p>3. Бурова, Т.Е. Химия вкуса, цвета и аромата [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие. – Электрон. дан. – Спб. : НИУ ИТМО (Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики), 2014. – 29 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71175</p> <p>Дополнительная учебная литература:</p> <p>1. Базарнова, Ю.Г. Методы исследования сырья и готовой продукции [Электронный ресурс] : учебно-</p>

		<p>методическое пособие. – Электрон. дан. – Спб. : НИУ ИТМО (Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики), 2013. – 74 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=70913</p> <p>2. Матвеева, Н.А. Биохимические особенности свойств и переработки растительного сырья [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие. – Электрон. дан. – Спб. : НИУ ИТМО (Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики), 2013. – 13 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=70818</p> <p>3. СанПиН 2.1.4.1074-01. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Введ. 2001-09-26. – М., 2001. – 84 с.</p> <p>4. Романюк, Т.И. Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения (теория и практика) [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.И. Романюк, А.Е. Чусова, И.В. Новикова. — Электрон. дан. – Воронеж : ВГУИТ (Воронежский государственный университет инженерных технологий), 2014. – 161 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71662</p> <p>Методические указания, рекомендации:</p> <p>1. Методические указания к лабораторно-практическим работам по дисциплине «Активность воды и стабильность пищевой продукции» / Щербакова Е.В., Санжаровская Н.С. - // Краснодар. КубГАУ, 2018 https://edu.kubsau.ru/file.php/116/praktikum_Aktivnost_vody_476792_v1_.PDF</p> <p>2. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Активность воды и стабильность пищевой продукции» / Щербакова Е.В., Санжаровская Н.С. - // Краснодар. КубГАУ, 2020 https://edu.kubsau.ru/file.php/116/Aktivnost_vody_samost19.04.02_573137_v1_.PDF</p>
Стратегия обеспечения безопасности питания человека		<p>Основная учебная литература:</p> <p>1. Донченко Л. В. Стратегия обеспечения безопасности питания человека : учеб. пособие / Л. В. Донченко, И. В. Соболев. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 89 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP_Strategija_obespechenija_pitanija_cheloveka_493503_v1_.PDF</p> <p>2. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров : учебник / Н.И. Дунченко, М.П. Щетинин, В.С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-3141-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: https://e.lanbook.com/book/108448</p> <p>Дополнительная учебная литература:</p> <p>1. Куприянов, А. В. Управление безопасностью и качеством пищевой продукции : учебное пособие / А. В. Куприянов, В. А. Гарельский. — Оренбург : ОГУ, 2016. — 150 с. — ISBN 978-5-7410-1418-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/98073 (дата обращения: 23.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей</p>

		<p>2. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник/ Позняковский В.М.– Электрон.текстовые данные.– Саратов: Вузовское образование, 2014.– 453 с.– Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4175</p> <p>3. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/В.М. Позняковский, О.А. Рязанова, К.Я.Мотовилов— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 219 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4168 — ЭБС «IPRbooks».</p> <p>4. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ В.М. Позняковский— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 527 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4167 — ЭБС «IPRbooks».</p> <p>5. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебно-справочное пособие / Н. И. Дунченко, А. Г. Храмцов, И. А. Макеева [и др.] ; под ред. В. М. Позняковский. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2017. — 480 с. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/65296.html</p> <p>6. Управление качеством в процессе производства: Учебное пособие / Зайцев Г.Н. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 164 с.: 60x88 1/16. - (Высшее образование: Магистратура) (Обложка) ISBN 978-5-369-01501-8 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/515522</p> <p>Методические указания, рекомендации:</p> <p>1. Стратегия обеспечения безопасности питания человека : метод. рекомендации по выполнению самостоятельной работы обучающихся / Л. В. Донченко, И. В. Соболев, Н. С. Санжаровская. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 43 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/Strategija_samostojatel'naja_564892_v1_.PDF</p> <p>2. Донченко Л. В. Современные аспекты безопасности пищевой продукции : практикум / Л. В. Донченко, И. В. Соболев. – Краснодар : КубГАУ, 2017. – 106 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/2_Praktikum_SOVREMENNYE_ASPEKTY.pdf</p>
26	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	<p>Основная учебная литература</p> <p>1. Бобренева, И.В. Математическое моделирование в технологиях продуктов питания животного происхождения: учебное пособие / И.В. Бобренева, С.В. Николаева. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 124 с. — ISBN 978-5-8114-3440-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/11</p> <p>2. Голубева, Л. В. Тара и упаковка в производстве продуктов животного происхождения [Электронный ресурс] : лабораторный практикум. Учебное пособие / Л. В. Голубева, О. И. Долматова, С. А. Сторублевцев ; под ред. Л. В. Голубева. – Электрон. текстовые данные. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2015. – 52 с. - 978-5-00032-139-3. – Режим доступа:</p>

<http://www.iprbookshop.ru/50644.html>

3. Забашта Н. Н. Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из животного сырья : учеб. пособие / Н. Н. Забашта, А. А. Нестеренко. – Краснодар : КубГАУ, 2018. – 98 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP_Nauchnye_osnovy_povysheniya_ehffektivnosti_proizvodstva_pishchevykh_produktoy_iz_zhivotnogo_syrja_469132_v1_.PDF

4. Патиева С.В. Использование нетрадиционных видов сырья в технологии мясных продуктов : учеб. пособие / С. В. Патиева, А. М. Патиева. – Краснодар: КубГАУ, 2019. – 175 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/2AB_Verstka_Patieva_UP_Netrad. syre_2019_3_461005_v1_.PDF

5. Патиева С.В. Рациональное использование вторичных продуктов переработки животных : учеб. пособие / С.В. Патиева, А.М. Патиева,. – Краснодар : КубГАУ, 2018. – 177 с. – Режим доступа: https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP_Racionalnoe_ispolzovanie_vtorichnykh_produktoy_pererabotki_zhivotnykh_51_5137_v1_.PDF

Дополнительная учебная литература:

1. Богатова, О. В. Промышленные технологии производства молочных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. В. Богатова, Н. Г. Догарева, С. В. Стадникова. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Проспект Науки, 2014. — 272 с. — 978-5-903090-98-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35876.html>

2. Голубева, Л. В. Технология продуктов животного происхождения. Технология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. В. Голубева, Е. А. Пожидаева ; под ред. Л. В. Голубева. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. — 96 с. — 978-5-00032-291-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/74025.html>

3. Голубева, Л.В. Проектирование предприятий молочной отрасли с основами промстроительства [Электронный ресурс] : / Л.В. Голубева, Л.Э. Глаголева, В.М. Степанов [и др.]. – Электрон. дан. – СПб. : ГИОРД, 2010. – 284 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4908.

4. Донченко Л. В. Стратегия обеспечения безопасности питания человека : учеб. пособие / Л. В. Донченко, И. В. Соболев. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 89 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP_Strategija_obespechenija_pitanija_cheloveka_493503_v1_.PDF

5. Забашта Н. Н. Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из животного сырья : учеб. пособие / Н. Н. Забашта, А. А. Нестеренко. – Краснодар : КубГАУ, 2018. – 98 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP_Nauchnye_osnovy_povysheniya_ehffektivnosti_proizvodstva_pishchevykh_produktoy_iz_zhivotnogo_syrja_469132_v1_.PDF

6. Мамаев, А.В. Тара и упаковка молочных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.В. Мамаев, А.О. Куприна, М.В. Яркина. – Электрон. дан. – СПб. : Лань, 2014. – 303 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=52617

7. Патиева, С.В. Технология мясных продуктов функционального и специального назначения [Электронный ресурс] : учебное пособие/ Патиева С.В. ,

8.Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник/ Позняковский В.М.– Электрон.текстовые данные.– Саратов: Вузовское образование, 2014.– 453 с.– Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4175>

9.Тимошенко, Н.В. Технология специализированных, лечебно-профилактических детских продуктов на мясной основе: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Н.В. Тимошенко, С.В. Патиева. Электрон. текстовые данные – Краснодар: КубГАУ, 2010. – с. 95. – Режим доступа: <https://edu.kubsau.ru/course/view.php?id=116>

10.Тимошенко, Н.В. Технология переработки и хранения продукции животноводства. Учебное пособие. [Электронный ресурс]/ Тимошенко Н.В. – Электрон. текстовые данные. – Краснодар: КубГАУ, 2010. – 576 с., – Режим доступа: <https://edu.kubsau.ru/course/view.php.id=116> – Образовательный портал КубГАУ.

11. Тимошенко Н.В. Электрон. текстовые данные – Краснодар: КубГАУ, 2015.-326 с. Режим доступа: https://edu.kubsau.ru/file.php/116/01_PЕЧАТ_A5_Verstka_Patieva_S.V._1_redakcija_rabochii.pdf

12.Тихомирова, Н.А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Тихомирова Н.А.– Электрон.текстовые данные.– СПб.: Трицкий мост, 2013.– 448 с.– Режим доступа:http://www.iprbookshop.ru/40912_ЭБС_«IPRbooks».

13. Тихомирова, Н.А. Технология молока и молочных продуктов. Технология масла. Технологические тетради [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Тихомирова Н.А.— Электрон. текстовые данные.– СПб.: ГИОРД, 2011.– 144 с.- Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/15951_ЭБС_«IPRbooks»

14.Тихомирова, Н.А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Тихомирова Н.А.– Электрон.текстовые данные.– СПб.: Трицкий мост, 2013.– 448 с.– Режим доступа:http://www.iprbookshop.ru/40912_ЭБС_«IPRbooks».

15.Храмцов, А.Г. Технология продуктов из вторичного молочного сырья [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Г. Храмцов, С.В. Василисин, С.А. Рябцева [и др.]. – Электрон. дан. – СПб. : ГИОРД, 2011. – 422 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4900

Методические материалы:

1. Производственная практика научно-исследовательская работа: метод. рекомендации к прохождению производственной практики / сост. С. В. Патиева, А. М. Патиева, О. А. Огнева – Краснодар : КубГАУ, 2020 – 38 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MR_Praktika_NIR_581007_v1_.PDF

27	<p>Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)</p>	<p>Основная учебная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Голубева, Л. В. Тара и упаковка в производстве продуктов животного происхождения [Электронный ресурс] : лабораторный практикум. Учебное пособие / Л. В. Голубева, О. И. Долматова, С. А. Сторублевцев ; под ред. Л. В. Голубева. – Электрон. текстовые данные. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2015. – 52 с. - 978-5-00032-139-3. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/50644.html 3. Патиева С.В. Использование нетрадиционных видов сырья в технологии мясных продуктов : учеб. пособие / С. В. Патиева, А. М. Патиева. – Краснодар: КубГАУ, 2019. – 175 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/2AB_Verstka_Patieva_UP_Netrad. syre 2019 3 461005 v1 .PDF 4. Патиева С.В. Рациональное использование вторичных продуктов переработки животных : учеб. пособие / С.В. Патиева, А.М. Патиева,. – Краснодар : КубГАУ, 2018. – 177 с. – Режим доступа: https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP_Racionalnoe_ispolzovanie_vtorichnykh_produktov_pererabotki_zhivotnykh_51_5137_v1 .PDF <p>Дополнительная учебная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Богатова, О. В. Промышленные технологии производства молочных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. В. Богатова, Н. Г. Догарева, С. В. Стадникова. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Проспект Науки, 2014. — 272 с. — 978-5-903090-98-3. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/35876.html 2. Голубева, Л. В. Технология продуктов животного происхождения. Технология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. В. Голубева, Е. А. Пожидаева ; под ред. Л. В. Голубева. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. — 96 с. — 978-5-00032-291-8. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/74025.html 3. Голубева, Л.В. Проектирование предприятий молочной отрасли с основами промстроительства [Электронный ресурс] : / Л.В. Голубева, Л.Э. Глаголева, В.М. Степанов [и др.]. – Электрон. дан. – СПб. : ГИОРД, 2010. – 284 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4908. 4. Мамаев, А.В. Тара и упаковка молочных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.В. Мамаев, А.О. Куприна, М.В. Яркина. – Электрон. дан. – СПб. : Лань, 2014. – 303 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=52617 5. Патиева, С.В. Технология мясных продуктов функционального и специального назначения [Электронный ресурс] : учебное пособие/ Патиева С.В. , 6. Тимошенко Н.В. Электрон. текстовые данные – Краснодар: КубГАУ, 2015.-326 с. Режим доступа: https://edu.kubsau.ru/file.php/116/01_PЕЧАТ_A5_Verstka_Patieva_S.V. 1_redakcija_rabochii.pdf
----	--	--

		<p>7. Тимошенко, Н.В. Технология специализированных, лечебно-профилактических детских продуктов на мясной основе: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Н.В. Тимошенко, С.В. Патиева. Электрон. текстовые данные – Краснодар: КубГАУ, 2010. – с. 95. – Режим доступа: https://edu.kubsau.ru/course/view.php?id=116</p> <p>8. Тимошенко, Н.В. Технология переработки и хранения продукции животноводства. Учебное пособие. [Электронный ресурс]/ Тимошенко Н.В. – Электрон. текстовые данные. – Краснодар: КубГАУ, 2010. – 576 с., – Режим доступа: https://edu.kubsau.ru/course/view.php?id=116 – Образовательный портал КубГАУ.</p> <p>9. Храмцов, А.Г. Технология продуктов из вторичного молочного сырья [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Г. Храмцов, С.В. Василисин, С.А. Рябцева [и др.]. – Электрон. дан. – СПб. : ГИОРД, 2011. – 422 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4900</p> <p>10. Тихомирова, Н.А. Технология молока и молочных продуктов. Технология масла. Технологические тетради [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Тихомирова Н.А.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2011.— 144 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/15951.— ЭБС «IPRbooks»</p> <p>11. Тихомирова, Н.А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Тихомирова Н.А.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2013.— 448 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40912 –ЭБС «IPRbooks».</p> <p>Методические материалы:</p> <p>1. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика): метод. рекомендации к прохождению производственной практики / сост. С. В. Патиева, А. М. Патиева, О. А. Огнева – Краснодар : КубГАУ, 2020 – 43 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MR_Praktika_tekhnologicheskaja_581009_v1_PDF</p> <p>2. Сквозная программа практики на молокоперерабатывающих предприятиях. Методические указания для магистрантов, обучающихся по направлению подготовки 19.04.03 – «Продукты питания животного происхождения» / Тимошенко Н.В., Патиева А.М., Патиева С.В., Садовая Т.Н., Огнева О.А., Безверхая Н.С. // Краснодар, КубГАУ, 2018.</p>
28	Производственная практика (преддипломная практика)	<p>Основная учебная литература</p> <p>1. Бобренева, И.В. Математическое моделирование в технологиях продуктов питания животного происхождения: учебное пособие / И.В. Бобренева, С.В. Николаева. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 124 с. — ISBN 978-5-8114-3440-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/11</p> <p>2. Голубева, Л. В. Тара и упаковка в производстве продуктов животного происхождения [Электронный ресурс] : лабораторный практикум. Учебное пособие / Л. В. Голубева, О. И. Долматова, С. А. Сторублевцев ; под ред. Л. В. Голубева. – Электрон. текстовые данные. – Воронеж : Воронежский государственный</p>

университет инженерных технологий, 2015. – 52 с. - 978-5-00032-139-3. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/50644.html>

3. Забашта Н. Н. Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из животного сырья : учеб. пособие / Н. Н. Забашта, А. А. Нестеренко. – Краснодар : КубГАУ, 2018. – 98 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP_Nauchnye_osnovy_povyshenija_ehffektivnosti_proizvodstva_pishchevykh_produktoy_iz_zhivotnogo_syrja_469132_v1_.PDF

4. Патиева С.В. Использование нетрадиционных видов сырья в технологии мясных продуктов : учеб. пособие / С. В. Патиева, А. М. Патиева. – Краснодар: КубГАУ, 2019. – 175 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/2AB_Verstka_Patieva_UP_Netrad._syre_2019_3_461005_v1_.PDF

5. Патиева С.В. Рациональное использование вторичных продуктов переработки животных : учеб. пособие / С.В. Патиева, А.М. Патиева,. – Краснодар : КубГАУ, 2018. – 177 с. – Режим доступа: https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP_Racionalnoe_ispolzovanie_vtorichnykh_produktoy_pererabotki_zhivotnykh_51_5137_v1_.PDF

Дополнительная учебная литература:

1. Богатова, О. В. Промышленные технологии производства молочных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. В. Богатова, Н. Г. Догарева, С. В. Стадникова. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Проспект Науки, 2014. — 272 с. — 978-5-903090-98-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35876.html>

2. Голубева, Л. В. Технология продуктов животного происхождения. Технология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. В. Голубева, Е. А. Пожидаева ; под ред. Л. В. Голубева. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. — 96 с. — 978-5-00032-291-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/74025.html>

3. Голубева, Л.В. Проектирование предприятий молочной отрасли с основами промстроительства [Электронный ресурс] : / Л.В. Голубева, Л.Э. Глаголева, В.М. Степанов [и др.]. – Электрон. дан. – СПб. : ГИОРД, 2010. – 284 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4908.

4. Донченко Л. В. Стратегия обеспечения безопасности питания человека : учеб. пособие / Л. В. Донченко, И. В. Соболев. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 89 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP_Strategija_obespechenija_pitanija_cheloveka_493503_v1_.PDF

5. Забашта Н. Н. Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из животного сырья : учеб. пособие / Н. Н. Забашта, А. А. Нестеренко. – Краснодар : КубГАУ, 2018. – 98 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP_Nauchnye_osnovy_povyshenija_ehffektivnosti_proizvodstva_pishchevykh_produktoy_iz_zhivotnogo_syrja_469132_v1_.PDF

6. Мамаев, А.В. Тара и упаковка молочных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.В. Мамаев, А.О. Куприна, М.В. Яркина. – Электрон. дан. – СПб. : Лань, 2014. – 303 с. – Режим доступа:

http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=52617

7. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник/ Позняковский В.М.– Электрон.текстовые данные.– Саратов: Вузовское образование, 2014.– 453 с.– Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4175>

3 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».

8. Тимошенко, Н.В. Технология специализированных, лечебно-профилактических детских продуктов на мясной основе: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Н.В. Тимошенко, С.В. Патиева. Электрон. текстовые данные – Краснодар: КубГАУ, 2010. – с. 95. – Режим доступа: <https://edu.kubsau.ru/course/view.php?id=116>

9. Тимошенко, Н.В. Технология переработки и хранения продукции животноводства. Учебное пособие. [Электронный ресурс]/ Тимошенко Н.В. – Электрон. текстовые данные. – Краснодар: КубГАУ, 2010. – 576 с., – Режим доступа: [:https://edu.kubsau.ru/course/view.php?id=116](https://edu.kubsau.ru/course/view.php?id=116) – Образовательный портал КубГАУ.

10. Тимошенко Н.В. Электрон. текстовые данные – Краснодар: КубГАУ, 2015.-326 с. Режим доступа: https://edu.kubsau.ru/file.php/116/01_PЕЧАТ_A5_Verstka_Patieva_S.V._1_redakcija_rabochii.pdf

11. Тихомирова, Н.А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Тихомирова Н.А.– Электрон.текстовые данные.– СПб.: Троицкий мост, 2013.– 448 с.– Режим доступа:<http://www.iprbookshop.ru/40912> –ЭБС «IPRbooks».

12. Тихомирова, Н.А. Технология молока и молочных продуктов. Технология масла. Технологические тетради [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Тихомирова Н.А.— Электрон. текстовые данные.– СПб.: ГИОРД, 2011.– 144 с.- Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15951>.– ЭБС «IPRbooks»

13. Тихомирова, Н.А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Тихомирова Н.А.– Электрон.текстовые данные.– СПб.: Троицкий мост, 2013.– 448 с.– Режим доступа:<http://www.iprbookshop.ru/40912> –ЭБС «IPRbooks».

14. Храмцов, А.Г. Технология продуктов из вторичного молочного сырья [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Г. Храмцов, С.В. Василисин, С.А. Рябцева [и др.]. – Электрон. дан. – СПб. : ГИОРД, 2011. – 422 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4900

Методические материалы:

Производственная практика преддипломная: метод. рекомендации к прохождению преддипломной практики / сост. С. В. Патиева, А. М. Патиева, О. А. Огнева – Краснодар : КубГАУ, 2020 – 38 с https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MR_Praktika_preddiplomnaja_581008_v1_.PDF

