

Приложение № 3

СПРАВКА
о наличии печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

указывается полное наименование соискателя лицензии (лицензиата) в соответствии с уставом

«Новосибирский государственный аграрный университет»

Профессиональное образование, высшее образование – магистратура, 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

(указывается вид образования, уровень образования, профессия, специальность, направление подготовки (для профессионального образования),

подвид дополнительного образования)**

№ п/п	Наименование печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов	Наличие печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов (да/нет, наименование и реквизиты докумен- та, подтверждающего их наличие), количество экземпляров на одного обу- чающегося по основной образовательной программе (шт.)***
1	2	3
1.	Библиотеки, в т.ч. цифровые (электронные) библиотеки, обеспечивающие доступ к профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам, а так же иным информационным ресурсам	ДА 1. ЭБС Издательства «Лань» (Свидетельство о гос. регистрации базы данных от 11.01.2011 № 2011620038), Договор от 13.03.2017 №ДП-2017/28, количество ключей не ограничено (Тем. пакеты: «Математика» -издательство «Лань»; «Лесное хозяйство и лесоинженерное дело» - издательство «Лань»; «Инженерные науки»; «Технологии пищевых производств – издательство «Лань»; «Технологии пищевых производств – издательство ГИОРД); «Информатика» - издательство «Лань» Адрес сайта www.e.lanbook.com

		<p>2. ЭБС Znanium.com (Издательство « Инфра-М») Свидетельство о гос. регистрации БД от 15.12.2011 № 2010620724, Договор от 05.04.2017 № ДП-2017/34, количество ключей 12 000 Адрес сайта: www.znaniy.com</p> <p>3. Национальная электронная библиотека – НЭБ (оператор ФГБУ «РГБ»). Договор от 16.02.2017 № 101/НЭБ/1988, количество ключей не ограничено Адрес сайта: http://нэб.рф</p> <p>4. Электронно-библиотечная система НГАУ (свидетельство о государственной регистрации базы данных от 05.04.2013 №2013620481), адрес сайта http://nsau.edu.ru/library/ebooks/e-lib-sys-nsau/ Срок действия: бессрочно, кол-во ключей: не ограничено.</p> <p>5. Научная электронная библиотека eLibrary.ru (лицензионное соглашение от 10.09.2012 № 7541 бессрочно, количество ключей не ограничено) Адрес сайта: http://elibrary.ru.</p>
2.	Печатные и (или) электронные учебные издания (включая учебники и учебные пособия)	<p>Основная литература – 1,16 экз./обучающегося</p> <p>Дополнительная литература – 0,64 экз./обучающегося</p>
3.	Методические и периодические издания по всем входящим в реализуемые основные образовательные программы учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям)	<p>2,4 экз./обучающегося</p>

Раздел 2. Обеспечение образовательного процесса учебной и учебно-методической литературой

№ п/п	Уровень, ступень образования, вид образовательной программы (основная / дополнительная), направление подготовки, специальность, профессия, наименование предмета, дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной и учебно-методической литературы	Количество экземпляров	Число обучающихся, воспитанников, одновременно изучающих предмет, дисциплину (модуль)
1	2	3	4	5
Блок Б1. Дисциплины (Модули)				
1.	История и философия науки	Основная литература		
		1. История и философия науки (Философия науки): учеб. пособие / Ю.В. Крянев, Н.П. Волкова и др.; под ред. Л.Е. Моториной, Ю.В. Крянева. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. – 416 с.	26 (ЭБС)	26
		2. Канке В.А. История, философия и методология естественных наук: учеб. для магистрантов / В.А. Канке. – М.: Юрайт, 2014. – 505 с.	50	26
		Дополнительная литература		
		1. Крянев Ю.В. История и философия науки (Философия науки) [электронный ресурс]: учеб. пособие. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. – 416 с. URL: http://znanium.com/bookread2.php?book=425677	26(ЭБС)	26
		2. Методология науки и инновационная деятельность: пособие для аспирантов, магистрантов и соискателей / В.П. Старжинский, В.В. Цепкало. – М.: НИЦ Инфра-М; Мн.: Нов. знание, 2013 – 327 с.	26(ЭБС)	26
		3. Разумов В.А. Концепции современного естествознания: учеб. пособие. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2015. – 352 с. URL: http://znanium.com/bookread2.php?book=448654	26(ЭБС)	26
		4. Романов В.П. Концепции современного естествознания: практикум. – 3-е изд., испр. и доп. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2015. – 128 с. URL: http://znanium.com/bookread2.php?book=474514	26(ЭБС)	26

2.	Современные проблемы науки и техники	Основная литература 1.Аристов О.В. Управление качеством- М.: ИНФРА-М,2017.-224 с.	26(ЭБС)	26
		Дополнительная литература 1.Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов./Е.И. Лихачева, О.В. Юсова.-М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2009.-304 с.	26(ЭБС)	26
		2.Технология пищевых производств: учебник/А.П. Нечаев, И.С. Шуб, О.М. Аношина и др.; под ред. А.П. Нечаева.-М.:КолосС,1999- 752с.	1	26
		3.Мазур И.И. Управление качеством/ И.И. Мазур, В.Д. Шапиро.-3-е изд., стереотип.-М.: Омега-Л,Ю2006.-399с.	3	26
		4.Химия пищи. Принципы формирования качества мясopодуKтоB/ И.А. Рогов, А.И. Жаринов, М.П. Воякин.-СПб.:Издательство РАПП,2008.-339с.	19	26
3.	Планирование и организация исследований в пищевой промышленности	Основная литература 1.Дунченко, Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Электронный ресурс]: Учебное пособие-4-е изд.-ISBN 978-5-394-01921-0.-М.:Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2012.-212с.	26(ЭБС)	26
		2.В.М.Позняковский. Безопасность продовольственных товаров(с основами нутрициологии): Учебник-М.: (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-005308, НИЦ ИНФРА-М,2015.-271с.	26(ЭБС)	26
		Дополнительная литература 1.Сидняев Н.И. Теория планирования эксперимента и анализ статистических данных. 2-е изд.,перераб. и доп.-М.:Издательство Юрайт,- Серия:Магистр.2016.-495с.	11	26
		2.Пряхина.А.В. Оценка развития пищевой промышленности в стране и регионе[Электронный ресурс]: научное пособие ISBN 978-5-394-01628-8: Дашков и К, 2011.-46с.	26(ЭБС)	26
4.	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	Основная литература 1.Ф.Н.Зименкова. Питание и здоровье:Учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье»/ Зименкова Ф.Н.-М.:Прометей, 2016-168с. ISBN 978-59907123-8-6.	22(ЭБС)	22
		Дополнительная литература 1.Г.В. Чебакова, И.А. данилова. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения. Учебное пособие/ -М.:	22(ЭБС)	22

		<p>НИЦ ИНФРА-М, :60x90 1/16. ISBN 978-5-16-006081.2014.-304с.</p> <p>2.Р.С. Омаров. Основы рационального питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева.-Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. Аграрного ун-та, 2014.-80с.- ISBN 978-59596-0991-7</p>	22(ЭБС)	22
5.	Управления качеством продукции	<p>Основная литература</p> <p>1.Схиртладзе А.Г. Метрология, стандартизация и сертификация [Текст]: учебник для студентов / А.Г. Схиртладзе, Я.М. Радкевич. – Старый Оскол: ТНТ, 2013. – 540 с.</p> <p>2. Грибанов Д.Д. Основы метрологии, сертификации и стандартизации [Электронный ресурс]: учебное пособие / Д.Д. Грибанов. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 127 с. (ЭБС Инфра-М)</p> <p>Дополнительная литература</p> <p>1. Аристов А.И.. Метрология, стандартизация, сертификация [Электронный ресурс]: учеб. пособие / А.И. Аристов, В.М. Приходько, И.Д. Сергеев, Д.С. Фатюхин. – М: НИЦ ИНФРА–М, 2014. – 256 с. (ЭБС Инфра-М)</p> <p>2. Боларев Б.П. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия [Электронный ресурс]: Учебник / Б.П. Боларев. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 3044 с. (ЭБС Инфра-М)</p>	<p>20</p> <p>26(ЭБС)</p> <p>26(ЭБС)</p> <p>26(ЭБС)</p>	<p>26</p> <p>26</p> <p>26</p> <p>26</p>
6	Деловой иностранный язык	<p>Основная литература</p> <p>1. English for biology students and postgraduates. Учебное пособие для студентов, магистрантов и аспирантов. Новосибирск (2015), Е.Г.Коротких.-Новосибирск: ИЦ НГАУ «Золотой колос», 2015.- 215 с.</p> <p>2. Английский язык для специальностей «Зоотехния» и «Ветеринария» = English for students of animal husbandry and veterinary medicine: учебник для студ. зоотех. и ветерин. фак. высш. уч. заведений/Е.Н.Комарова.-2-е издание, испр.- М.: Издательский центр «Академия», 2010.- 384 с.</p> <p>Дополнительная литература</p> <p>1. O' Sullivan Neil, Libbin D. James. Career Paths English: Agriculture. Student's Book. — Express Publishing, 2011. — 121 p.: ил. ISBN: 978-1-78098-378-3</p> <p>2. Алишова З.М., Сементовская Е.Ю. English Grammar Structures // Методические указания по английскому языку для практических занятий. – Новосибирск, НГАУ, 2014. – 32 с.</p>	<p>26 (ЭБС)</p> <p>50</p> <p>26(ЭБС)</p> <p>18</p>	<p>26</p> <p>26</p> <p>26</p> <p>26</p>

		3. Войнатовская С.К. Английский язык для зооветеринарных вузов. Учебное пособие. — СПб.: Лань, 2012. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1261-7.	26(ЭБС)	26
7.	Информационные технологии	Основная литература 1. Камалдинов Е.В., Дементьев В.Н. Компьютерные технологии в профессиональной деятельности и науке: Учебное пособие / Новосиб. гос. аграр. ун-т. — Новосибирск, 2016. — 139 с.	26(ЭБС)	26
		2. Камалдинов Е.В. Методы обработки экспериментальных данных и математического моделирования процессов: учебное пособие, 2-е изд., доп./ сост.: Е.В. Камалдинов, С.Г. Куликова, М.Л. Кочнева; Новосиб. гос. аграр. ун-т. — Новосибирск, 2016. — 141 с. [Электронный ресурс библиотеки ФГБОУ ВО «НГАУ»]	26(ЭБС)	26
		Дополнительная литература 1. Васильева Л. А. Статистические методы в биологии, медицине и сельском хозяйстве: учебное пособие к курсу лекций "Биометрия" / Л.А. Васильева; Новосиб. гос. ун-т; Ин-т цитологии и генетики СОРАН. — Новосибирск: НГАУ, 2007. — 128 с.	25	26
		2. Башкатов Б. И. Статистика сельского хозяйства. С основами общей теории статистики: курс лекций / Б. И. Башкатов; Ассоциация авторов и издателей "Тандем". — М.: ТАНДЕМ, 2001. — 351 с.	25	26
		3. Изменчивость и методы ее изучения: Метод. Рекомендации / НГАУ: сост. В.Л. Петухов, Желтиков А.И., Парамонов Е.В. и др. — Новосибирск, 2007. — 87 с.	25	26
8.	Инновационные технологии и техника перерабатывающих производств	4. Годин А. М. Статистика: Учеб. для студ. вузов по эконом. спец. / А. М. Годин. — 2-е изд., перераб. — М.: Изд. — торг. корпорация «Дашков и К*», 2004. — 470с.	30	26
		Основная литература 1. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: Учебник/ В.И. Манжесов, Е.Е. Курчаева, М.Г. Сысоева, А.И. Попов, Д.С. Щедрин, Т.Н. Тертычная, И.В. Максимов/ под общ. ред. В.И. Манжесова. — СПб.: Троицкий мост, 2012. — 536с.	26(ЭБС)	26
		Дополнительная литература 1. Бредихин, С.А. Технология и техника переработки молока [электронный ресурс]: учебное пособие. — 2-е изд. — Москва: ИнФРА-М, 2016. — 443с. URL:	26(ЭБС)	26

		http://znanium.com/bookread2.php?book=468327 2.Мясожировое производство: убой животных, обработка туш и побочного сырья: моног./ Всерос. Науч.-исслед. Ин-т мясной пром-сти им. В.М. Горбатова; под ред. А.Б. Лисицина.-Москва: ВНИИ мясной пром-сти,2007.-385с.	2	26
9.	Организация технологических процессов	Основная литература 1.Алексеев Г.В., Антуфьев В.Т., Корниенко Ю.И., Пальчиков А.Н., Громцев А.С., Иванова М.А. Технологические машины и оборудование биотехнология. Издательство: ГИОРД. 978-5-98879-179-9ISBN:СПб-2015. 2.Антипова Л.В., Толпыгина И.Н.,Калачаев А.А. технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов. Издательство: ГИОРД. 978-5-98879-134-ISBN: СПб-2012.	22(ЭБС) 22(ЭБС)	22 22
		Дополнительная литература 1.В.Ивашов. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности. СПб.: ГИОРД. ISBN 978-5-98879-103-4; СПб-2010 г. 2.Алексеев Г.В., Вороненко Б.А., Лукин Н.И. Математические методы в пищевой инженерии. Издательство: Лань. 978-5-8114-1348-5ISBN: СПб-2012. 3.Филипов В.И., Кремневская М.И., Куцакова В.Е. Технологические основы холодильной технологии пищевых продуктов: учебник для вузов. Издательство: ГИОРД. 978-5-98879-184-3ISBN: СПб-2014.	22(ЭБС) 22(ЭБС) 22(ЭБС)	22 22 22
10.	Производство комбинированных пищевых продуктов	Основная литература 1.Т.Н. Иванова. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. Учебное пособие. М.: НИЦ ИНФРА-М-; Высшее образование: Бакалавриат, ISBN978-5-16-009974-3, 2015.-240с. 2.В.М. Позняковский. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник-М.: (Высшее образование:Бакалавриат). ISBN 978-5-16-005308-0, НИЦ ИНФРА-М,2015.-.-271с.	22(ЭБС) 22(ЭБС)	22 22
		Дополнительная литература 1.Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность: учеб.-справ. Пособие/ В.М. Позняковский.-6-е изд., стер.5-му.-Новосибирск: Сиб.унив. изд-во,2010.-528с.: ил.-(Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья).-Прил.:с. 475-521.-Библиогр.:	8	22

		с.522.-1630-00. 2.Рогов И.А. Химия пищи. Принципы формирования качества мясопродуктов: учебное пособие для вузов/И.А. Рогов, А.И.Жаринов, М.П.Воякин. _Сиб.:Из-во РАПП 2008.-339с. 3.Позняковский В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность/ В.М.Позняковский, О.А. Рязанова, К.Я. Мотовилов; под ред. В.М.Позняковского.- Новосибирск: Сиб.унив. из-во, 2005.-216с.- (Экспертиза пищевых продуктов и продуктов сырья).- Библиогр.: с.175-176.-469-50. 4.Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: учеб. для студ.вузов/ В.М.Позняковский.-5-е изд., испр. И доп.-Новосибирск: Сиб.унив. изд-во,2007.-455с.- (Питание).- Библиогр.: с. 332-336,-362-00.	19	22
			1	22
			1	22
11.	Научные основы переработки продукции животноводства	Основная литература 1.Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: Учебник/ В.И. Манжесов, Е.Е. Курчаева, М.Г.Сысоева, А.И. Попов, Д.С. Щедрин, Т.Н.Тертычная, И.В. Максимов/ Под общ. ред. В.И. Манжесова.-Спб.: Троицкий мост, 2012.-536с.	26(ЭБС)	26
		Дополнительная литература 1.Мясожировое производство: убой животных, обработка туш и побочного сырья: моногр./ Всерос. Научн.-исслед. Ин-т мясной пром-сти им. В.М. Горбатова; под ред. А.Б. Лисицины.-Москва: ВНИИ мясной пром-сти, 2007.-385с. 2.Бредихин, С.А. Технология и техника переработки молока [электронный ресурс]: учебное пособие.-2-е изд.-Москва: ИНФРА-М,2016.-443с. 3.Технология производства, хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства/ Под ред. А.Ф. Крисанова и Д.П. Хайсанова.-М.: Колос, 2000.-208с.	2	26
			26(ЭБС)	26
				26
12.	Технология производства пищевых продуктов	Основная литература 1.Аристов О.В. Управление качеством.- М.: ИНФРА-М,2017.-224с.	26(ЭБС)	26
		Дополнительная литература 1.Лихачева Е.И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: учеб.пособие/ Е.И.Лихачева, О.В.Юсова.-М.: Альфа-М; ИНФРА-М,2009.-	26(ЭБС)	26(ЭБС)

		<p>3-4с.</p> <p>2.Нечаева А.Б, Шуб И., Аношина О. Технология пищевых производств.- М.: КолоС, 1999.-752с.</p> <p>3.Рогов И.А. Химия пищи. Принципы формирования качества мясопродуктов: учебное пособие для вузов/ И.А. Рогов, А.И.Жаринов, М.П. Воякин. –СПб.: Издательство РАПП, 2008.-339с.</p> <p>4.Боровков М.Ф, Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства\ М.Ф. Боровков, В.П.Фролов, С.А. Серко; под ред. М.Ф.Боровкова.-2-е изд.,стер.-СПб.: Изд-во «Лань», 2008.447с.</p>	<p>1</p> <p>19</p> <p>26(ЭБС)</p>	<p>26</p> <p>26</p> <p>26</p>
13.	Повышение качества продукции животноводства	Основная литература		
		1.Киселев, Л.Ю. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства. [Электронный ресурс] / Л.Ю. Киселев, Ю.И. Забудский, А.П. Голикова, Н.А. Федосеева. – Электрон. дан. – СПб. : Лань, 2012. – 448 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/4978	26(ЭБС)	26
		2. Мотовилов, О.К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность. [Электронный ресурс] / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов, Н.В. Тихонова. – Электрон. дан. – СПб. : Лань, 2016. – 320 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/71724 .	26(ЭБС)	26
		Дополнительная литература		
		1.Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник / В.М. Позняковский. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 271 с.	26(ЭБС)	26
		2. Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства. [Электронный ресурс] / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин. – Электрон. дан. – СПб. : Лань, 2013. – 176 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/5852	26(ЭБС)	26
14.	Управление качеством продукции животноводства	Основная литература		
		1.Схиртладзе А.Г. Метрология, стандартизация и сертификация [Текст]: учебник для студентов / А.Г. Схиртладзе, Я.М. Радкевич. – Старый Оскол: ТНТ, 2013. – 540 с.	18	26
		2. Грибанов Д.Д. Основы метрологии, сертификации и стандартизации [Электронный ресурс]: учебное пособие / Д.Д. Грибанов. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 127 с. (ЭБС Инфра-М)	26(ЭБС)	26

		Дополнительная литература 1.Аристов А.И.. Метрология, стандартизация, сертификация [Электронный ресурс]: учеб. пособие / А.И. Аристов, В.М. Приходько, И.Д. Сергеев, Д.С. Фатюхин. – М: НИЦ ИНФРА–М, 2014. – 256 с. (ЭБС Инфра-М) 2. Боларев Б.П. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия [Электронный ресурс]: Учебник / Б.П. Боларев. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 3044 с. (ЭБС Инфра-М)	26(ЭБС)	26
		26(ЭБС)	26	
15.	Системы менеджмента качества	Основная литература 1.Схиртладзе А.Г. Метрология, стандартизация и сертификация [Текст]: учебник для студентов / А.Г. Схиртладзе, Я.М. Радкевич. – Старый Оскол: ТНТ, 2013. – 540 с. 2. Боларев Б.П. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия [Электронный ресурс]: Учебник / Б.П. Боларев. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 3044 с. (ЭБС Инфра-М)	18	26
		26(ЭБС)	26	
		Дополнительная литература 1.Боларев Б.П. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия: Учебное пособие / Б.П. Боларев. – М.: НИЦ Инфра-М, 2013. – 254 с. (ЭБС Инфра-М) 2. Сергеев А.Г. Метрология, стандартизация и сертификация [Текст]: учебник / А.Г. Сергеев, В.В. Терегеря. – М.: Издательство Юрайт, 2011. – 820 с.	26(ЭБС)	26
		26(ЭБС)	26	
16.	Стандартизация и сертификация пищевой продукции	Основная литература 1.Боларев Б.П. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия [Электронный ресурс]: Учебник / Б.П. Боларев. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 3044 с. (ЭБС Инфра-М) 2. Схиртладзе А.Г. Метрология, стандартизация и сертификация [Текст]: учебник для студентов / А.Г. Схиртладзе, Я.М. Радкевич. – Старый Оскол: ТНТ, 2013. – 540 с.	26(ЭБС)	26
		18	26	
		Дополнительная литература 1.Сергеев А.Г. Метрология, стандартизация и сертификация [Текст]: учебник для студентов вузов / А.Г. Сергеев, В.В. Терегеря – М.: Юрайт: ИД Юрайт, 2011. – 820 с. 2. Боларев Б.П. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия [ЭР]: учебное пособие/ Б.П. Боларев – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 219 с.	24	26
		26(ЭБС)	26	

17.	Теоретические основы производства органической продукции животноводства	Основная литература 1.Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник / В.М. Позняковский. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 271 с. 2. Насатуев, Б.Д. Органическое животноводство. [Электронный ресурс] – Электрон. дан. – СПб. : Лань, 2016. – 192 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/75514 .	22(ЭБС)	22
		Дополнительная литература 1.Киселев, Л.Ю. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства. [Электронный ресурс] / Л.Ю. Киселев, Ю.И. Забудский, А.П. Голикова, Н.А. Федосеева. – Электрон. дан. – СПб. : Лань, 2012. – 448 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/4978	22(ЭБС)	22
18.	Технологическое обеспечение безопасности продукции животноводства	Основная литература 1.Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник / В.М. Позняковский. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 271 с. 2. Насатуев, Б.Д. Органическое животноводство. [Электронный ресурс] – Электрон. дан. – СПб. : Лань, 2016. – 192 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/75514 .	22(ЭБС)	22
		Дополнительная литература 1.Киселев, Л.Ю. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства. [Электронный ресурс] / Л.Ю. Киселев, Ю.И. Забудский, А.П. Голикова, Н.А. Федосеева. – Электрон. дан. – СПб. : Лань, 2012. – 448 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/4978	22(ЭБС)	22
19.	Использование БАД для производства мясных продуктов	Основная литература 1.Т.Н.Иванова. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебное пособие.М.:НИЦ ИНФРА-М,6 Высшее образование: Бакалавриат, USBN 978-516-009974-3,2015.-240с. 2.В.М. Позняковский. Безопасность продовольственных товаров(с основами нутрициологии):Учебник-М.:(Высшее образование:Бакалавриат). ISBN 978-5-16-005308-0, НИЦ ИНФРА-М,2015.-271с.	26(ЭБС)	26
		Дополнительная литература 1.Рогожин В.В. Биохимия молока и мяса. Издательство: ГИОРД. 978-5-98879-126-3ISBN: СПб-2012. 2.Красуля О.Н, Николаева С.В., Токарев А.В., Краснова А.Е., И.Г. Панин.	26(ЭБС)	26

		<p>Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика: учеб. Пособие. Издательство: ГИОРД. 978-5098879-164-5ISBN: СПб-2015.</p> <p>3.Мезенова О.Я, Ким И.Н. Технология, экология и оценка качества копченых продуктов. Издательство: ГИОРД. 978-5-98879-062-4ISBN:СПб-2011.</p> <p>4.Рудаков О.Б Технохимический контроль жиров и жирозаменителей. Издательство: Лань.978-5-8114-1147-4ISBN:СПб-2011.</p>	26(ЭБС)	26
20	Пищевые добавки	<p>Основная литература</p> <p>1. Позняковский В.М. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки : учебник / В.М. Позняковский, О.В. Чугунова, М.Ю. Тамова ; под общ. ред. проф. В.М. Позняковского. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 143 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа http://www.znanium.com]. — (Высшее образование: Бакалавриат)</p> <p>2. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий: учеб. пособие. [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Г.О. Магомедов [и др.]. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2015. — 440 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/69874.</p> <p>Дополнительная литература</p> <p>1. Сарафанова, Л.А. Применение пищевых добавок в индустрии напитков. - СПб. : Профессия, 2007. - 240 с</p> <p>2. Сарафанова, Л.А. Применение пищевых добавок в кондитерской промышленности. - СПб. : Профессия, 2006. - 304 с.</p> <p>3. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник / В.М. Позняковский. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 271 с.</p>	22(ЭБС)	22
			22(ЭБС)	22
			22(ЭБС)	22
			7	22
			8	22
			22(ЭБС)	22

Декан БТФ

М.П.

дата составления



29.11.2017


подпись

/Жучаев Константин Васильевич /
Ф.И.О. полностью