

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»

ПРИНЯТО

ученым советом

университета протокол № 9

от «24» апреля 2024 г.



УТВЕРЖДАЮ

Врио ректора С.Н.Смирнов

«26» апреля 2024 г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Направленность (профиль)

**ТЕХНОЛОГИЯ И ЭКСПЕРТИЗА ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ И
БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК**

Квалификация

БАКАЛАВР

2024

РАЗДЕЛ 1. Аннотация

основной образовательной программы высшего образования по
направлению подготовки

19.03.02 Продукты питания растительного происхождения

Профиль подготовки

«Технология и экспертиза пищевых ингредиентов и биологически активных добавок»

Основная образовательная программа высшего образования разработана в соответствии с актуализированным федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания растительного происхождения, утвержденным приказом Минобрнауки России № 1041 от 17 августа 2020 г.

Данная образовательная программа высшего образования представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, необходимых для реализации качественного образовательного процесса по данному направлению подготовки. Образовательная программа разработана с учетом развития науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы, потребностей регионального рынка труда, а также с учетом следующих профессиональных стандартов (при наличии):

1. Профессиональный стандарт 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья, зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 1.06.2020 года N 58531, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10 2019 года N 694н.
2. Профессиональный стандарт 22.004 Специалист в области биотехнологий продуктов питания, зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 21.10. 2019 года N 56285, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 24.09.2019 года N 633н.
3. Профессиональный стандарт 22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 20.11.2020 года N 61030, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2.09. 2020 года N 556н.
4. Профессиональный стандарт 40.010 Специалист по техническому контролю качества продукции, зарегистрировано в Минюсте России

06.03 2017 г. N 46271 утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15.07.2021 № 480н

ООП включает в себя учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин (модулей), программы практик, программу государственной итоговой аттестации, оценочные материалы, методические материалы, обеспечивающие реализацию образовательных технологий, а также в виде рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, форм аттестации.

Область(и) и сфера(ы) профессиональной деятельности выпускников

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки растительного сырья для производства полуфабрикатов и готовой продукции различного назначения);

40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в сфере обеспечения экологической безопасности производства, качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья).

Тип(ы) задач профессиональной деятельности

научно-исследовательский;

технологический.

Миссия (цели) образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень бакалавриата), профиль «Технология и экспертиза пищевых ингредиентов и биологически активных добавок» имеет цель развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

В области воспитания целью ОПОП по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология и экспертиза пищевых ингредиентов и биологически активных добавок» является формирование социально-личностных качеств, обучающихся: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности.

Руководитель ООП – к.б.н., доцент Прутенская Е.А.

Нормативный **срок** освоения ООП – 4 года (очная форма обучения), 5 лет (заочная форма обучения).

Трудоемкость образовательной программы – 240 зачетных единиц.

Форма обучения – очная.

Язык образования – русский.

РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Нормативно-правовое обеспечение ООП

– Актуализированный Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 44.03.01 Педагогическое образование, утвержденный приказом Минобрнауки России от 22.02.2018 г. № 121 (редакция с изменениями и дополнениями от 26.11.2020 г. № 1456);

– Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ;

– Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1041;

– Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 6 апреля 2021 года № 245 (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

– Профессиональный стандарт 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья

Профессиональный стандарт 22.004 Специалист в области биотехнологий продуктов питания

Профессиональный стандарт 22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства

Профессиональный стандарт 40.010 Специалист по техническому контролю качества продукции;

– Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет"

– Иные нормативные правовые акты, регламентирующие общественные отношения в сфере образования. – Приказы Минобрнауки России «О значениях базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг в сфере образования и науки, молодежной политики, опеки и попечительства несовершеннолетних граждан и значений отраслевых корректирующих коэффициентов к ним» (ежегодно обновляются);

- Устав ФГБОУ ВО «Тверской государственной университет»;
- Нормативные документы по организации учебного процесса в Тверском государственном университете (<https://tversu.ru/sveden/document/>).

2.2. Концепция ООП

2.2.1. Миссия (цели) ООП

Основная профессиональная образовательная программа по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень бакалавриата), профиль «Технология и экспертиза пищевых ингредиентов и биологически активных добавок» имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

В области воспитания целью ОПОП по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология и экспертиза пищевых ингредиентов и биологически активных добавок» является формирование социально-личностных качеств, обучающихся: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности.

2.2.2. Направленность (профиль) образовательной программы.

Технология и экспертиза пищевых ингредиентов и биологически активных добавок

2.2.3. Квалификация, присваиваемая выпускникам ООП.

Квалификация – бакалавр.

2.2.4. Срок получения образования по ООП.

Нормативный срок освоения ООП – 4 года.

2.2.5. Формы обучения.

Форма обучения – очная.

2.2.6. Общий объем программы в з.е.

Трудоемкость образовательной программы – 240 зачетных единиц.

2.2.7. Объем программы, реализуемый за один учебный год.

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания растительного происхождения объем программы бакалавриата, реализуемый за один учебный год, составляет не более 70 з.е. вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану.

2.2.8. Объем контактной работы по ООП.

Суммарный объем контактной работы обучающегося с педагогическими работниками университета и (или) лицами, привлекаемыми университетом к реализации образовательных программ, складывается из часов аудиторной нагрузки, контроля самостоятельной работы студента, объема часов контактной работы на базе практики. Контактная работа в соответствии учебным планом ООП 19.03.02 Продукты питания растительного происхождения составляет ≈ 4879 часов.

2.2.9. Описание преимуществ и особенностей ООП с точки зрения позиционирования на рынке образовательных услуг.

Студенты могут пройти практику на предприятиях Тверского региона: ОАО «Волжский пекарь», ЗАО «Хлеб», Фармацевтическая компания «Тверская фармацевтическая фабрика», Тверской холдинг «Афанасий».

Преподаватели занимаются не только педагогической деятельностью, но и участвуют научно-исследовательских мероприятиях.

Таблица SWOT-анализа для разработки ООП

Сильные стороны 1. История, традиции, позитивный имидж. 2. Высококвалифицированный кадровый состав 3. Участие во всероссийских и международных проектах, конкурсах, выставках. 4. Развитые связи с общественностью. 5. Востребованность выпускников на рынке труда.	Слабые стороны 1. Низкий уровень подготовки абитуриентов, поступающих на платной основе. 2. Нехватка аудиторного фонда 3. Недостаточная материально-техническая база
Возможности 1. Высокая оценка качества подготовки студентами и работодателями. 2. Развитие технологий и инноваций (дистанционное обучение, электронная образовательная среда).	Угрозы (риски) 1. Увеличение стоимости платного обучения. 2. Конкурентные специальности и направления внутри университета и региональные вузы-конкуренты

2.2.10. Характеристика профессиональной деятельности выпускника по направлению подготовки.

– области и сферы профессиональной деятельности

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки растительного сырья для производства полуфабрикатов и готовой продукции различного назначения);

40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в сфере обеспечения экологической безопасности производства, качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья).

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

– типы задач профессиональной деятельности

В рамках программы бакалавриата выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующего типа: научно-исследовательский; технологический.

– задачи профессиональной деятельности:

технологическая деятельность:

- обеспечение входного контроля качества поступающих материалов, сырья, полуфабрикатов на соответствие требованиям нормативно-технической документации;

- выполнение измерения, контроля и испытания материалов, сырья, полуфабрикатов и комплектующих изделий с применением аттестованных методик;

- мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства;

- разработка заключений о соответствии качества поступающих в организацию материалов, сырья, полуфабрикатов и комплектующих изделий требованиям нормативно-технической документации;

- управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного на предприятии;

- организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;

- обеспечение выпуска высококачественной продукции: муки, хлеба, кондитерских и макаронных изделий;

- реализация мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоёмкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов;

- организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья; участие в разработке новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья;

- участие в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учёт сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний;

- анализ нормативно-технической, конструкторской и технологической документации;

- осуществление анализа проблемных производственных ситуаций и задач.

- *научно-исследовательские деятельность:*

- проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья;

- разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, ингредиентов продуктов питания и биологически активных веществ, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;

- проведение патентных исследований и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья;

- исследования свойств пищевых макро- и микроингредиентов, биологически активных веществ для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами;

- разработка проектов нормативно-технической документации на новые виды продуктов питания из растительного сырья.

Объекты профессиональной деятельности:

- продовольственное сырье растительного происхождения;
- биологически активные вещества, пищевые ингредиенты для пищевых производств изделий функционального и специализированного назначения;
- разработка пищевых продуктов функционального и специализированного назначения;
- технологическое оборудование предприятий для производства ингредиентов продуктов питания, биологически активных веществ из сырья растительного происхождения;
- технологическое оборудование предприятий для производства продуктов питания специализированного и функционального назначения;
- специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства;
- нормативная и техническая документация;
- методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также биологически активных веществ.

Профессиональные стандарты с указанием ОТФ и ТФ, соотнесенных с результатами освоения образовательной программы (компетенции и индикаторы)

Индекс	Наименование	Компетенции	Требования к образованию
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА		
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-2; ПК-1	
D	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-2; ПК-1	Высшее образование - бакалавриат
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ОПК-1; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-2; ПК-1; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	
У.2	Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	ОПК-3.5	
У.7	Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений	ОПК-5.1	
У.8	Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПК-2.3	

У.9	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях	ОПК-1.1	
У.10	Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ОПК-4.3	
У.11	Вести основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	ОПК-3.1	
Зн.1	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья	ОПК-1.2	
Зн.2	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ОПК-1.1	
Зн.3	Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания из растительного сырья	ОПК-5.2	
Зн.4	Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья	ОПК-5.3	
Зн.5	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ОПК-3.1	
Зн.7	Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	ОПК-4.4	
Зн.9	Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	ОПК-4.2	
Зн.10	Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	ОПК-4.5	
Зн.11	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ОПК-1.3	
Зн.12	Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ОПК-4.3	
Зн.13	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ОПК-5.4	
Зн.14	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из растительного сырья	ПК-1.3	

Зн.15	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	ПК-2.5	
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-2; ПК-1	
ТД.3	Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	ОПК-4.6	
ТД.4	Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции	ОПК-5.5	
ТД.5	Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ОПК-4.3	
ТД.6	Контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья	ПК-2.3	
У.7	Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья	ОПК-1.5	
У.8	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья	ОПК-1.4	
У.9	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях	ОПК-1.1	
Зн.2	Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	ОПК-2.1; ОПК-2.3; ОПК-2.4; ОПК-2.5	
Зн.3	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-1.3	
Зн.4	Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ОПК-3.1	
Зн.5	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ОПК-4.3	
Зн.7	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	ОПК-3.3	

Зн.8	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	ОПК-1.4; ОПК-1.5	
Зн.9	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья	ОПК-1.2	
Зн.10	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ОПК-1.1	
Зн.11	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	ПК-2.5	
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья	ОПК-1; ОПК-3; ОПК-5; ПК-2; ПК-1	
ТД.1	Проведение маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях	ОПК-5.4	
ТД.3	Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья	ОПК-3.5	
ТД.5	Проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций	ОПК-3.2	
ТД.6	Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-1.5	
У.1	Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	ОПК-3.5	
У.2	Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья	ОПК-3.4	
У.3	Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений	ОПК-5.1	
У.4	Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПК-2.3	
У.5	Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	ОПК-1.4	

У.7	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях	ОПК-1.1	
У.8	Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций	ОПК-3.2	
Зн.1	Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья	ОПК-5.5	
Зн.2	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	ОПК-3.3	
Зн.3	Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	ОПК-3.2	
Зн.4	Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	ОПК-3.5	
Зн.6	Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций	ОПК-3.2	
Зн.7	Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	ОПК-5	
Зн.8	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья	ОПК-1	
Зн.9	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ОПК-1.1	
Зн.10	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	ПК-2.5	
22.004	СПЕЦИАЛИСТ В ОБЛАСТИ БИОТЕХНОЛОГИЙ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ	ОПК-2; ПК-1	
D	Оперативное управление производством биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ОПК-2; ПК-1	Высшее образование - бакалавриат
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ОПК-2; ПК-1	

	У.1	Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ОПК-2.4; ОПК-2.5; ПК-1.2; ПК-1.5	
	Зн.2	Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ОПК-2.1; ОПК-2.4; ОПК-2.5; ПК-1.5	
	D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ОПК-2.2; ОПК-2.5	
22.007		СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА	УК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-1.3	
	С	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	УК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1	Высшее образование - бакалавриат
	С/01.6	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ОПК-2.2; ОПК-2.5; ОПК-3.1; ОПК-3.2	
	С/02.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	УК-1.1; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.5; ОПК-4.6; ПК-1.3	
40		СКВОЗНЫЕ ВИДЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ПРОМЫШЛЕННОСТИ		
	40.010	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ КОНТРОЛЮ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ	ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1	
	С	Управление качеством продукции на всех стадиях производственного процесса	ОПК-2.1; ОПК-2.3	Высшее образование - бакалавриат или Высшее образование - магистратура

2.2.11. Планируемые результаты освоения образовательной программы.

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень бакалавриата) выпускник, освоивший программу бакалавриата должен обладать следующими универсальными компетенциями:

Категория универсальных компетенций	Код универсальной компетенции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для	УК-1.1 — Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие УК-1.2 — Определяет, интерпретирует и ранжирует

		решения поставленных задач	информацию, требуемую для решения поставленной задачи УК-1.3 — Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов УК-1.4 — При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы и точку зрения УК-1.5 — Рассматривает и предлагает возможные варианты решения поставленной задачи, оценивая их достоинства и недостатки
Разработка и реализация проектов	УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1 — Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связь между ними УК-2.2 — Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта УК-2.3 — Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм УК-2.4 — Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач УК-2.5 — Представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования
Командная работа и лидерство	УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1 — Определяет свою роль в социальном взаимодействии и командной работе, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели УК-3.2 — При реализации своей роли в социальном взаимодействии и командной работе учитывает особенности

			<p>поведения и интересы других участников</p> <p>УК-3.3 — Анализирует возможные последствия личных действий в социальном взаимодействии и командной работе и строит продуктивное взаимодействие с учетом этого</p> <p>УК-3.4 — Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды; оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели</p> <p>УК-3.5 — Соблюдает нормы и установленные правила командной работы; несёт личную ответственность за результат</p>
Коммуникация	УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке (ах)	<p>УК-4.1 — Выбирает стиль общения на русском языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия</p> <p>УК-4.2 — Ведет деловую переписку на русском языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем;</p> <p>УК-4.3 — Ведет деловую переписку на иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных писем и социокультурных различий</p> <p>УК-4.4 — Выполняет для личных целей перевод официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский, с русского языка на иностранный</p> <p>УК-4.5 — Публично выступает на русском языке, строит свое выступление с учетом аудитории и цели общения</p> <p>УК-4.6 — Устно представляет результаты своей деятельности на иностранном языке, может поддержать разговор в ходе их обсуждения</p>
Межкультурное взаимодействие	УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом,	УК-5.1 — Отмечает и анализирует особенности межкультурного взаимодействия (преимущества и возможные проблемные

		этическом и философском контекстах	ситуации), обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем УК-5.2 — Предлагает способы преодоления коммуникативных барьеров при межкультурном взаимодействии УК-5.3 — Определяет условия интеграции участников межкультурного взаимодействия для достижения поставленной цели с учетом исторического наследия и социокультурных традиций различных социальных групп, этносов и конфессий
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1 — Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей УК-6.2 — Определяет приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста УК-6.3 — Оценивает требования рынка труда и предложения образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального роста УК-6.4 — Строит профессиональную карьеру и определяет стратегию профессионального развития
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1 — Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма и условий реализации профессиональной деятельности УК-7.2 — Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности УК-7.3 — Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных

			жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности	УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1 — Анализирует факторы вредного влияния элементов среды обитания (технических средств, природных и социальных явлений) УК-8.2 — Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности УК-8.3 — Выявляет угрозу условиям жизнедеятельности, природной среде и устойчивому развитию общества, связанную с нарушением техники безопасности УК-8.4 — Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного, техногенного происхождения и возникновении военных конфликтов УК-8.5 — Оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях
Инклюзивная компетентность	УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1 — Демонстрирует уважительное отношение к психофизическим особенностям инвалидов и лиц с ОВЗ в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции УК-9.2 — Выстраивает профессиональное и социальное взаимодействие с инвалидами и людьми с ОВЗ на основе ценностей инклюзии
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1 — Использует основные принципы экономического анализа (принцип альтернативных издержек, ценности денег с учетом фактора времени и т.п.) УК-10.2 — Использует правовые базы данных и прочие ресурсы для получения информации о своих правах и обязанностях, связанных с осуществлением экономической политики государства

			<p>УК-10.3 — Использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом)</p> <p>УК-10.4 — Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения поставленных целей</p> <p>УК-10.5 — Контролирует собственные экономические и финансовые риски</p>
Гражданская позиция	УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	<p>УК-11.1 — Определяет социально-правовую сущность, основные причины и виды проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, обосновывает недопустимость экстремистских и террористических взглядов, несовместимость коррупции и эффективной профессиональной деятельности.</p> <p>УК-11.2 — Анализирует тексты нормативных правовых актов по вопросам противодействия экстремизму, терроризму, коррупции, а также тексты иных нормативных правовых актов в целях выявления положений, носящих потенциально коррупциогенный характер.</p> <p>УК-11.3 — Выявляет признаки и формы экстремизма, терроризма и содействия им; коррупционного поведения, в том числе, конфликта интересов в конкретной сфере профессиональной деятельности.</p> <p>УК-11.4 — Разъясняет субъектам права меры ответственности, предусмотренные действующим законодательством за совершение экстремистских, террористических и коррупционных правонарушений.</p> <p>УК-11.5 — Предлагает комплексные меры и методы профилактики экстремизма, террористической деятельности, а также минимизации коррупционных рисков в сфере профессиональной деятельности, способы распространения</p>

			правовых знаний о юридической ответственности за соответствующие правонарушения
--	--	--	---

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями:

Категория общепрофессиональных компетенций	Код общепрофессиональной компетенции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Информационно-коммуникационные технологии	ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1 – Использует информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из растительного сырья ОПК-1.2 – Оценивает состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных ЭВМ и вычислительных систем ОПК-1.3 – Применяет основные методы и приёмы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья ОПК-1.4 – Использует информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья ОПК-1.5 – Пользуется профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при

			обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции для пищевой промышленности
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	<p>ОПК-2.1 – Использует в практической деятельности специальные знания фундаментальных разделов физики, химии, биологии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ОПК-2.2 – Проводит измерения и наблюдения, составляет описания проводимых исследований, анализирует результаты исследований и использует их при написании отчетов и научных публикаций</p> <p>ОПК-2.3 – Применяет специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин</p> <p>ОПК-2.4 – Применяет методы биотехнологического получения пищевых продуктов</p> <p>ОПК-2.5 – Применяет методы биотехнологической переработки растительного сырья для получения качественной и безопасной пищевой продукции</p>
Инженерные процессы	ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	<p>ОПК-3.1 – Пользуется знаниями основ технологии производства продуктов питания из растительного сырья для решения профессиональных задач</p> <p>ОПК-3.2 – Использует методы расчёта для проектирования пищевых производств</p> <p>ОПК-3.3 – Описывает назначение, принцип действия и устройство оборудования, систем</p>

			<p>безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики</p> <p>ОПК-3.4 — Пользуется статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ОПК-3.5 — Применяет методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ</p>
<p>Организация производства и контроль качества готовой продукции</p>	ОПК-4	<p>Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции</p>	<p>ОПК-4.1 — Определяет и анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надёжность процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ОПК-4.2 — Использует методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий</p> <p>ОПК-4.3 — Анализирует причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ОПК-4.4 — Описывает требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ОПК-4.5 — Оценивает факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ОПК-4.6 — Обеспечивает качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями</p>

			нормативной документации и потребностями рынка
Экономические основы	ОПК-5	Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	<p>ОПК-5.1 — Применяет методики расчёта технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ОПК-5.2 — Использует технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ОПК-5.3 — Применяет методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции</p> <p>ОПК-5.4 — Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции</p> <p>ОПК-5.5 — Использует системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов из растительного сырья</p>

Код и наименование профессиональных компетенций (ПК)	Индикаторы достижения профессиональных компетенций
Тип проф. Задач	научно-исследовательский
ПК-1 Способен выбирать и использовать специализированные средства и методы для решения исследовательских задач технологической направленности	<p>ПК-1.1 Оказывает информационную поддержку при проведении исследовательских задач предметной области</p> <p>ПК-1.2 Изучает и анализирует научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования</p> <p>ПК-1.3 Участвует в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство</p> <p>ПК-1.4 Работает с публикациями в профессиональной периодике; посещает тематические выставки и передовые предприятия отрасли</p> <p>ПК-1.5 Применяет передовые технологии для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p>
Тип проф. задач	технологический
ПК-2 Способен к организации ведения технологического процесса	ПК-2.1 Использует правила первичного документооборота, учёта и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья

на предприятиях производства продуктов из растительного сырья	ПК-2.2 Применяет методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья ПК-2.3 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством ПК-2.4 Осуществляет мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья ПК-2.5 Соблюдает требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики
---	--

2.2.12. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Формой государственной итоговой аттестации является подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Государственная итоговая (итоговая) аттестация (далее - «ГИА») осуществляется после освоения обучающимися в полном объеме учебного плана по основной образовательной программе.

Цель государственной итоговой (итоговая) аттестации заключается в установлении соответствия уровня профессиональной подготовленности выпускника к решению профессиональных задач, а также требованиям к результатам освоения программы «Технология и экспертиза пищевых ингредиентов и биологически активных добавок» по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, установленным ФГОС ВО и разработанной на его основе настоящей основной образовательной программы.

Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы демонстрирует уровень сформированности следующих компетенций: УК-1, УК-2, УК-3, УК -4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-2, ПК-1.

Выпускная квалификационная работа представляет собой самостоятельно выполненную выпускником письменную работу, содержащую решение задачи либо результаты анализа проблемы, имеющей значение для соответствующей области профессиональной деятельности.

Примерные темы выпускных квалификационных работ содержатся в Программе государственной итоговой аттестации выпускников основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья «бакалавриата».

Выпускник основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, подтвердивший в рамках государственной итоговой аттестации необходимый уровень сформированности соответствующих компетенций, необходимых для решения профессиональных задач, завершает обучение по указанной программе уровня образования с получением диплома бакалавра.

2.2.13. Анализ востребованности и преимуществ выпускников данной ООП на рынке труда

Залогом успешной реализации ООП по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья в Тверском регионе является целенаправленная многоуровневая система образования. Еще на этапе средней школы осуществляется профориентация обучающихся по данному направлению. Результативно работает в ТвГУ «Школа юного химика», в Тверском регионе ежегодно для студентов и школьников проводятся Менделеевские и Каргинские чтения.

Потенциальными ключевыми работодателями выпускников образовательной программы, являются предприятия Тверской области «Мелькомбинат», ЗАО «Хлеб», Фармацевтическая компания «Тверская фармацевтическая фабрика», Тверской холдинг «Афанасий», ООО «Мармеладная сказка», ООО «Мак Тверецкий», ООО «Хлебушек».

2.2.14. Связи с рынком труда и ключевыми работодателями

Реализация ООП происходит в тесном взаимодействии с работодателями, заинтересованными в выпускниках.

К преподаванию профильных дисциплин привлекаются представители работодателей. В рамках реализации программы возможна подготовка и проведение конференций и круглых столов с участием студентов, преподавателей и представителей работодателей регионального и муниципального уровней. В рамках данной образовательной программы были заключены договора о сотрудничестве и практической подготовке.

Сведения о работодателях, с которыми ТвГУ заключил договора о сотрудничестве, организации и проведении учебных и производственных практик: «Мелькомбинат», ЗАО «Хлеб», Тверской холдинг «Афанасий», ООО «Мармеладная сказка», ООО «Мак Тверецкий», ООО «Хлебушек», ООО «Капризная королева», ООО «Лиман», Клинский пивоваренный завод «AnInBevEfes».

На разных этапах обучения студентов по направлению 19.03.02 - Продукты питания из растительного сырья в ТвГУ сменяют друг друга успешные работодатели, имеющие ученые степени кандидатов наук (Базанов Т.А. - ФГБНУ «Федеральный научный центр лубяных культур», Козловская Ю.В.- ФГБОУ ВО Тверская ГМУ Минздрава России, Филатова А.Е. - ФГБОУ ВО ТвГТУ, Маркова М.Е - ФГБОУ ВО ТвГТУ), докторов наук (Молчанов В.П.- ФГБОУ ВО ТвГТУ)

2.2.15. Практическая подготовка

При освоении ООП образовательная деятельность организуется в том числе в форме практической подготовки.

Практическая подготовка при реализации дисциплин организуется путем проведения практических (семинарских) занятий, практикумов, тренингов, мастер-классов и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, направленных на формирование практических умений и навыков.

Практическая подготовка может включать в себя отдельные занятия лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, регламентируется Положением об организации и проведении практики в Тверском государственном университете, определяющим порядок организации практики обучающихся по ООП ВО.

В соответствии ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания растительного происхождения объем часов на различные виды практик составляет не менее 18 з.е.

Типы практики определяются в соответствии с выбранными типами задач профессиональной деятельности и направленностью (профилем) образовательной программы.

Учебным планом ООП предусмотрены следующие практики:

Типы учебной практики:

- ✓ Ознакомительная практика
- ✓ Технологическая практика.

Типы производственной практики:

- ✓ Экспертно-аналитическая практика
- ✓ Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа.

При организации практической подготовки профильные организации создают условия для реализации компонентов образовательной программы, предоставляют оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся.

При организации практической подготовки соблюдаются правила внутреннего трудового распорядка профильной организации (университета, в структурном подразделении которого организуется практическая подготовка), требования охраны труда и техники безопасности.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

РАЗДЕЛ 3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса

Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса (календарный учебный график, учебный план, рабочие программы дисциплин, рабочие программы практик, программа государственной итоговой аттестации), представлены отдельными документами и размещены на сайте Университета (<https://tversu.ru/sveden/education/>).

3.1. *Календарный учебный график* разрабатывается согласно действующим локальным нормативным актам Университета и утверждается для каждого нового учебного года.

3.2. *Учебный план* разрабатывается согласно действующим локальным нормативным актам Университета и утверждается для каждого года набора.

3.3. *Рабочие программ дисциплин* разрабатываются согласно действующим локальным нормативным актам Университета и актуализируются к началу учебного года.

3.4. *Рабочие программы практик* разрабатываются согласно действующим локальным нормативным актам Университета и актуализируются к началу учебного года.

3.5. *Программа ГИА* в соответствии с установленными формами ее проведения разрабатывается согласно действующим локальным нормативным актам Университета, актуализируется для каждого учебного года и

утверждается ученым советом факультета/университета не позднее чем за 6 месяцев до проведения государственной итоговой аттестации.

3.6. *Оценочные материалы*, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся, утверждаются ученым советом факультета/института. Примерные оценочные материалы для проведения текущей и промежуточной аттестаций включаются в рабочие программы дисциплин (модулей) и рабочие программы практик, ГИА.

3.7. *Методические материалы* включаются в рабочие программы дисциплин (модулей), рабочие программы практик, программу ГИА и формируются в соответствии с содержанием и используемыми образовательными технологиями. Методические материалы размещаются в системе управления учебным процессом (LMS). Формат и формы размещения материалов по организации взаимодействия преподавателя и студента в рамках системы определяются преподавателем.

РАЗДЕЛ 4. Сведения о ресурсном обеспечении ООП

Тверской государственный университет располагает необходимой ресурсной базой для проведения всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом ООП и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

4.1. Сведения о кадровом обеспечении

Кадровое обеспечение ООП соответствует требованиям ФГОС ВО:

– Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками Организации, а также лицами, привлекаемыми Организацией к реализации программы на иных условиях.

– Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

– Не менее 70 % численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации образовательной программы, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

– Не менее 5 % численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации образовательной программы, и лиц, привлекаемых

Организацией к реализации программы на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

– Не менее 60 % численности педагогических работников Организации и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Организации на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

Справки о кадровом обеспечении ООП представлены в Приложениях.

4.2. Сведения о материально-техническом обеспечении

Сведения о материально-техническом обеспечении и оснащённости образовательного процесса (информация о библиотеках, об объектах спорта, об условиях питания обучающихся, об условиях охраны здоровья обучающихся, о доступе к информационным системам и информационно-телекоммуникационным сетям, об электронной информационно-образовательной среде и др.) размещены на сайте университета (<https://tversu.ru/sveden/objects/#objects>)

Учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных ООП, оснащены необходимым оборудованием и техническими средствами обучения.

Электронная информационно-образовательная среда вуза обеспечивает: доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин, практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах; фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения образовательной программы; проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

В университете созданы условия охраны здоровья обучающихся, в том числе созданы условия для посещения пунктов питания и объектов медицинской инфраструктуры лицами почти всех нозологий инвалидности,

обучающихся в вузе.

Справка о материально-техническом обеспечении представлена в Приложении.

4.3. Сведения о библиотечном и информационно обеспечении

Студенты в течение всего периода обучения имеют доступ к ресурсам сети Интернет, обеспечены индивидуальным доступом к электронно-библиотечным системам, современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, электронной информационно-образовательной среде университета.

Справка о библиотечно-информационном обеспечении ОПП представлена в Приложении.

Справка о современных профессиональных базах данных и информационных справочных системах представлена в Приложении.

4.4. Сведения о финансовых условиях реализации ООП

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы осуществляется в объеме не ниже значений базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Министерством образования и науки Российской Федерации.

Справка о финансовых условиях реализации ООП представлена в Приложении.

РАЗДЕЛ V. Образовательные технологии

Для реализации ООП и с целью повышения качества образования, мотивационной составляющей обучающихся, в образовательном процессе используются современные образовательные технологии.

Образовательные технологии:

1. Игровые технологии
2. Проектная технология
3. Информационные (цифровые) -коммуникационные
4. Технологии развития критического мышления

Современные методы обучения, используемые при реализации ООП:

1. Активное слушание
2. Лекция (традиционная, проблемная, лекция-визуализация, лекция-консультация, лекция с запланированными ошибками и т.д.)

РАЗДЕЛ VI. Социально-культурная и научно-образовательная среда

В Тверском государственном университете создана социально-культурная среда, необходимая для подготовки высококвалифицированных специалистов в самых разных областях. В университете созданы оптимальные условия для реализации воспитательных задач образовательного процесса.

Цель внеучебной воспитательной работы (сформулированная управлением по внеучебной, социальной работе и молодежной политике Тверского государственного университета) является создание условий для активной жизнедеятельности обучающихся, их гражданского самоопределения, профессионального становления и индивидуально-личностной самореализации в созидательной деятельности для удовлетворения потребностей в нравственном, культурном, интеллектуальном, социальном и профессиональном развитии.

В Тверском государственном университете действуют разнообразные структурные подразделения и отделы, отвечающие за культурно-массовую работу со студентами, организацию творческих мероприятий, позволяющих студентам университета реализовать себя в различных творческих сферах, популяризацию студенческого творчества, повышение уровня культуры студентов, организацию досуга, выявление студенческих талантов и дарований, широкое привлечение студентов к активным занятиям самостоятельным художественным творчеством, а также удовлетворение социально-культурных запросов и духовных потребностей студентов и сотрудников университета.

В формировании социокультурной среды и в воспитательной деятельности участвуют такие подразделения университета, как отдел воспитательной и социальной работы, спортивные объекты университета, коллективы, студии и сообщества ТвГУ, действующие в сфере социокультурной политики вуза, такие, как «Клуб веселых и находчивых», театр-студия «Зеркало», радиостанция «ВотЭтоРадио», студенческое телевидение «Универ-ТВ», информационный портал «Ориентир», журнал «Вестник ТвГУ», народный коллектив фольклорный ансамбль «Славяночка». Студенческий бизнес-инкубатор (экономического факультета Тверского государственного университета) – объект инфраструктурной поддержки молодежной предпринимательской инициативы на ранней стадии, путем предоставления комплекса необходимых ресурсов и услуг: материальных, информационных, консультационных и др., специализирующийся на создании благоприятных условий для возникновения и эффективной деятельности малых инновационных предприятий, организуемых студентами, магистрантами, аспирантами и преподавателями, реализующих оригинальные

научно-технические идеи. Данные культурные объединения существуют долгое время, проявляют заметную активность.

Социокультурная среда вуза призвана помочь молодому человеку войти в новое общество, освоить многообразные социальные сети, их ценности и успешно действовать в социокультурной среде. Задача образования при этом заключается в создании условий, необходимых для становления молодого человека и его социального капитала.

Управление по внеучебной работе и социальным вопросам Тверского государственного университета так формулирует цель воспитательной работы в ТвГУ: создание благоприятных условий, содействующих развитию социальной и культурной компетенции личности выпускника-гражданина, способной к активной социальной адаптации в обществе и самостоятельному жизненному выбору, готовой к началу трудовой деятельности и продолжению профессионального образования, к раскрытию творческого потенциала, уважающей права и свободы другого человека, физически и духовно развитой, ориентированной на лучшие традиции отечественной и мировой культуры. Основные направления деятельности управления по внеучебной работе и социальным вопросам: формирование компетентности гражданственности и патриотизма, формирование профессионально-трудовой компетентности; формирование компетентности здоровьесбережения и профилактика асоциальных явлений; формирование компетентности в духовно-нравственной сфере; формирование компетентности общения, самосовершенствования, саморазвития и социального взаимодействия; формирование компетентности в культурно-досуговой сфере.

Студенческий совет по вопросам качества образования является постоянно действующим коллегиальным представительным органом обучающихся ТвГУ, создаваемым по инициативе обучающихся ТвГУ в целях реализации их прав на участие в управлении образовательной организацией и получение качественного образования.

Воспитательная деятельность в ТвГУ является основой морально-психологической подготовки студентов к профессиональной деятельности и активному социальному взаимодействию. В ее задачи входит обеспечение ценностного, духовно-нравственного становления будущих специалистов – граждан с активной жизненной позицией. Решение задач достигается посредством организации контекстного ценностно-ориентированного просвещения учащихся, развития у них гуманистических культурных потребностей и мотивов, обеспечение стремления в достижении социальной зрелости и создание возможностей для этого. Воспитывающее влияние на студентов оказывается и в рамках учебного процесса посредством содержания

обучения, содержания учебной и учебно-практической деятельности, в которой участвуют студенты, использования такого воспитывающего фактора, как личность преподавателя.

РАЗДЕЛ VII. Особенности организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В соответствии с «Положением об организации образовательного процесса для студентов и аспирантов с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью в Тверском государственном университете» в университете проводится комплекс мероприятий, направленных на интеграцию студентов с особыми потребностями в общеуниверситетский образовательный процесс.

Содержание образования и условия организации обучения и воспитания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья определяются адаптированной образовательной программой. Практическая подготовка обучающихся с ОВЗ и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В вузе закупается специализированное оборудование, разрабатываются локальные нормативные документы, учебно-методические материалы, вводятся дополнительные дисциплины (в частности, «Адаптивная физическая культура», освоение которой осуществляется по желанию студента), факультативные дисциплины, проводятся мероприятия оздоровительной и реабилитационной направленности с учетом нозологий заболеваний студентов. При реализации образовательных программ для лиц с инвалидностью и ОВЗ применяются принципы интегрированного обучения, тьюторского сопровождения и использования дистанционных технологий освоения отдельных учебных дисциплин.

Для учащихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата, зрения и слуха в корпусах вуза создается безбарьерная архитектурная среда: имеются подъездные пандусы к входам, кнопки вызова помощи, оборудованные соответствующим образом санитарно-бытовые помещения, таблички шрифтом Брайля, гусеничные подъёмники, сменные кресла-коляски», помещения для массовых мероприятий оборудуются индукционными петлями, по запросам обучающихся предоставляются ручные видеоувеличители и переносные индукционные петли, есть возможность распечатки материалов на специальном принтере шрифтом Брайля). На сайте вуза размещена информация о местах размещения парковок для инвалидов у

корпусов вуза. Для оперативного реагирования на возможные проблемы со здоровьем для студентов действуют медицинские пункты.

Информационные материалы по инклюзивному обучению, мерам социальной поддержки студентов-инвалидов размещены на сайте вуза. Сам сайт имеет версию для слабовидящих, позволяющую лицам с ограничениями зрения просматривать страницы и документы с увеличенной контрастностью и шрифтом, в том числе, пользуясь специальными устройствами для чтения с экрана.

В библиотеке оборудовано специализированное рабочее место для инвалидов по зрению и слабовидящих людей, на котором установлено устройство для сканирования и чтения печатных материалов SARA CE. Доступно чтение книг, воспроизведение аудио файлов, хранящихся на USB флеш-носителях, а также озвученных книг в формате DAISY. НБ формирует собственный специализированный фонд на традиционных носителях информации и предоставляет доступ к электронным образовательным ресурсам, приспособленным для использования инвалидами и лицами с ОВЗ: ЭБС "Университетская библиотека онлайн" <http://www.biblioclub.ru/>, ЭБС IPRbooks <http://www.iprbookshop.ru/>, ЭБС "ЮРАЙТ" <http://www.biblio-online.ru/>, ЭБС "Лань" <http://e.lanbook.com>, Знаниум" <http://www.znanium.com>, «Book.ru» <https://www.book.ru/>, для слабовидящих и слабослышащих предоставляет доступ к: ЭБС IPRbooks <http://www.iprbookshop.ru/>, ЭБС "Лань" <http://e.lanbook.com>.

Тверской государственный университет сотрудничает с ГКУК «Тверская областная специальная библиотека для слепых им. М.И. Суворова», которая, согласно заключенному договору, предоставляет при необходимости специализированное оборудование для лиц с ограничениями по зрению при проведении приемных компаний и освоении учебного процесса). Также заключён договор с ГКОО «Тверская школа-интернат №2» по предоставлению специалиста, имеющего подготовку по профилю «сурдопереводчик».


Сотрудники вуза проходят повышение квалификации в области инклюзивного образования, участвуют в семинарах, форумах по данной проблематике.

Тверской государственный университет продолжает расширять инклюзивное пространство и наращивать свою технологическую оснащенность, закупая и устанавливая оборудование, которое может быть использовано в процессе обучения студентами-инвалидами различных нозологий.


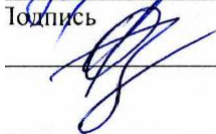
РАЗДЕЛ VIII. Список разработчиков и экспертов ООП

Образовательная программа разработана научно-педагогическими работниками Тверского государственного университета при участии работодателей.

Разработчики:

№ п.п.	ФИО	Должность	Подпись
1	Прутенская Е.А.	Зав.кафедрой биохимии и биотехнологии, доцент, к.б.н.	

Эксперты:

№ п.п.	ФИО	Должность/ место работы	Подпись, печать
1.	Ущাপовский И.В.	Заместитель директора по научной работе, ФГБНУ ФНЦ ЛК, доцент, к.б.н	 Подпись
2	Базанов Т.А.	Заведующий лабораторией молекулярно-генетических исследований, к.х.н.	

РАЗДЕЛ IX. Лист дополнений и изменений

№ п.п.	Раздел ООП	Описание внесенных дополнений и изменений	Реквизиты документа, утвердившего изменения

РАЗДЕЛ X. Рабочая программа воспитания, календарный план воспитательной работы

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы разрабатываются в соответствии с Положением о рабочей программе воспитания и календарном плане воспитательной работы по основной образовательной программе высшего образования Тверского государственного университета и размещаются на сайте университета (<https://www.tversu.ru/sveden/education/eduop/>).

Приложение 1. Справка о кадровом обеспечении основной образовательной программы

№ п\п	Ф.И.О. преподавателя	Условия привлечения (штатный, внутренний совместитель, внешний совместитель, по договору)	Должность, ученая степень, ученое звание	Перечень преподаваемых дисциплин	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании	Факт наличия научной, учебно-методической и (или) практической работы, соответствующей профилю дисциплины, подтвержденный соответствующими документами (прикладываются к ООП) (да/нет)			Объем учебной нагрузки по дисциплинам (модулям), практикам, ГИА	
							научная работа	учебно-методическая работа	практическая работа	Контактная работа	
										количество часов	доля ставки
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1.	Прутенская Екатерина Анатольевна	вн.совместитель	Должность – доцент, ученая степень – к.б.н., ученое звание - доцент	1)Основы биологии и микробиологии 2) Пищевая микробиология 3) Продуценты биологически активных веществ 4)Технология вкусовых пищевых продуктов 5) Экспертиза продовольственного сырья и пищевых продуктов 6)Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья 7) Биотехнологические основы	Высшее образование. Тверской государственный технический университет. Направление	<ul style="list-style-type: none"> •Удостоверение о повышении квалификации №106-22/39-ПК от 23.05.22 г. "Работа преподавателя в электронно-информационной среде образовательной организации высшего образования". ФГБОУ ВО ТвГТУ. •Удостоверение о повышении квалификации 691802882201 от 08.04.22 г. квалификации "Идентификация микроорганизмов с помощью современной системы матрично-активированной лазерной десорбции/ионизации с времяпролетной масс-спектрометрией (MALDI-TOF MS)". Учебный центр ФГБУ. •Удостоверение о повышении квалификации 691802882200 от 31.03.22 г. квалификации "Определение токсичности кормов и кормовых добавок с помощью стилонихий". Учебный центр ФГБУ . •Удостоверение о повышении квалификации 692416401570 от 02.05.2023г. "Организационные и психолого-педагогические основы инклюзивного высшего образования". ФГБОУ ВО ТвГТУ. 	да	да	да	36,5 66,5 32,25 62,5 87,5 69,5 66,5 73,5 2,25 22,5	0,041 0,075 0,036 0,071 0,099 0,078 0,075 0,083 0,002 0,025

				производства и переработки растительного сырья 8) Общая технология пищевых производств 9) Преддипломная практика 10) Итоговая государственная аттестация 11) Руководство ВКР							
2.	Парфентьева Наталья Александровна	штатный	Должность – доцент, ученая степень – к.х.н., ученое звание отсутствует	1)Химия биологически активных веществ 2)Основы общей и неорганической химии 3)Органическая химия 4) Нутрициология 5) Технологическая практика 6) Руководство ВКР	Высшее, Магистр химии по направлению «Химия» Диплом серия ВМА №0032501. Диплом кандидата наук серия ДКН №149108.	Диплом о профессиональной переподготовке № 692417486337 от 30 мая 2023 года по программе "Химик-аналитик". ФГБОУ ВО ТвГУ.	да	да	да	36,5 70,5 64,25 68,25 26,3	0,041 0,08 0,073 0,077 0,029
3.	Филатова Анастасия Евгеньевна	вн.совместитель	Должность – доцент, ученая степень – к.х.н., ученое звание отсутствует	1) Физика 2) Электротехника и электроника 3) Инженерная и компьютерная графика 4) Тепло- и хладотехника 5)Физическая и коллоидная химия	Высшее образование Федеральное государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования Национальный исследовательский	Удостоверение о повышении квалификации 692418279100 от 07 ноября 2022 года «Организационные и психолого-педагогические основы инклюзивного высшего образования», 36 часов, Министерство науки и высшего образования Российской Федерации ФГБОУВО «Тверской государственный технический университет» (ТвГТУ)	да	да	да	68,75 32,25 53,5 70,5 70,5 66,5 66,5 74,5 26,3 0,5	0,078 0,036 0,036 0,08 0,08 0,075 0,075 0,084 0,029 0,0005

				6) Процессы и аппараты пищевых производств 7) Основы технологии пищевого производства 8) Основы проектирования пищевых предприятий 9) Ознакомительная практика 10) Итоговая государственная аттестация 11) Руководство ВКР	технологический университет «МИСиС», (Диплом ВСГ 5630788) кандидат химических наук (Диплом КНД 026920)						
4.	Лихуша Павел Сергеевич	штатный	Должность – ст. преподаватель	1) Биохимия 2) Пищевая химия 3) Технология пищевых ингредиентов из растительного сырья 4) Экспертиза биологически активных веществ 5) Методы исследования ингредиентов продуктов питания и биологически активных веществ 6) Пищевая комбинаторика 7) Технология и промышленное использование ферментных препаратов	Высшее образование. Тверской государственный университет. Направление Химия. Магистр химии. Диплом №ВМА 0032502 от	Удостоверение о повышении квалификации № 772418404438 от 08.11.2022 года "Развитие инклюзивной культуры в системе высшего образования как фундаментальная основа деятельности вуза", 16 часов ФГБОУ ИВО "Московский государственный гуманитарно-экономический университет". Удостоверение о повышении квалификации № 772418404438 от 08.11.2022 года " Развитие инклюзивной культуры в системе высшего образования как фундаментальная основа деятельности вуза", 16 часов ФГБОУ ИВО "Московский государственный гуманитарно-экономический университет".	да	да	нет	51,25 64,25 66,5 62,5 70,5 36,25 30,25 6,85 12,6	0,057 0,072 0,074 0,07 0,079 0,04 0,033 0,07 0,014

				8) Производственная практика 9) Экспертно-аналитическая практика								
5.	Кудряшова Наталья Александровна	штатный	Должность – ст. преподаватель	1) Метрология 2) Введение в технологию пищевых продуктов 3) Стандартизация и сертификация продуктов питания 4) Система менеджмента и управление качеством пищевой продукции 5) Система управления технологическими процессами и информационные технологии 6) Экономика и управление производством 7) Контроль качества на производстве	Высшее; Тверской государственный университет. Специальность - Химия; Квалификация - ХИМИК Диплом серия ВСГ 0978516 Квалификация Преподаватель Диплом серия ППК 065314 Тверской государственный технический университет. Специальность – бухгалтерский учёт, анализ и аудит; Квалификация – ЭКОНОМИСТ Диплом серия ВСГ 3673317 АНО ДПО «Межрегиональная академия повышения квалификации», г. Пенза Программа профессиональной переподготовки – Контрактная система в сфере закупок товаров, работ и услуг для	Диплом о профессиональной переподготовке № 692417486334 от 30 мая 2023 года по программе "Химик-аналитик". ФГБОУ ВО ТвГУ	да	да	да	34,5 34,25 82,5 68,25 36,25 24,25 36,25	0,038 0,038 0,092 0,076 0,04 0,027 0,04	

					обеспечения государственных и муниципальных нужд Квалификация – «Контрактный управляющий» Диплом 14 028240						
6.	Козловская Юлия Владимировна	на условиях договора ГПХ	Должность – доцент, ученая степень – к.б.н., ученое звание - доцент	1) Химическая и биологическая безопасность продуктов питания 2) Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов 3) Итоговая государственная аттестация	Высшее образование. Магистр химия по направлению «Химия», (Диплом АВМ 0098166) Кандидат биологических наук (диплом ДКН 172992)	Удостоверение о повышении квалификации № 693500001843 от 30.12.2022 г. "Английский язык для преподавателей специальных дисциплин в ВУЗах", 144 часа ФГБОУ ВО Тверской ГМУ Минздрава России Удостоверение о повышении квалификации № 763103986695 от 16.01.2024 г. "Технология виртуальной микроскопии в преподавании морфологических дисциплин", 18 часа ФГБОУ ВО Ярославский ГМУ Минздрава России	да	да	да	53,5 48,25 0,5	0,06 0,054 0,0005
7.	Базанов Тарас Александрович	на условиях договора ГПХ	Должность – доцент, ученая степень – к.х.н., ученое звание - доцент	1)Технология биологически активных веществ из растительного сырья 2) Генетически модифицированные продукты 3) Итоговая государственная аттестация	Высшее образование, Специалист-химик	Удостоверение о повышении квалификации № 782417863669 от 24.04.2023, "Актуальные проблемы генетики устойчивости растений к болезням и использования молекулярных маркеров в селекции ", 40 часа, ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт защиты растений» в Санкт-Петербурге"; Удостоверение о повышении квалификации № 402419426111 от 27.09.2023, "Физические и молекулярные методы в селекции растений " от 27.10.2023 г., 74 часа, ФГБУ «Всероссийский научно-исследовательский институт радиологии и агроэкологии Национального исследовательского центра «Курчатовский институт »» г. Обнинск; Удостоверение о повышении квалификации № 692417106378 от 09.03.2023, "Физические и молекулярные методы в селекции растений " от 27.10.2023 г., 74 часа, ФГБУ «Всероссийский научно-исследовательский институт радиологии и	да	да	да	66,5 30,25 0,5	0,025 0,034 0,0005

						агроэкологии Национального исследовательского центра «Курчатовский институт »» г. Обнинск;						
8.	Молчанов Владимир Петрович	на условиях договора ГПХ	Должность – профессор, ученая степень – д.т.н., ученое звание - доцент	ГИА (председатель)	Высшее образование. Инженер биотехнолог	"Работа преподавателя в электронно-информационной среде образовательной организации высшего образования". ФГБОУ ВО ТвГТУ. 2022г. "Организационные и психолого-педагогические основы инклюзивного высшего образования". ФГБОУ ВО ТвГТУ.2022 г. «Управление закупками для обеспечения государственных муниципальных и корпоративных нужд» ФГБОУ ВО ТвГТУ. 2021г.	да	да	да	0,75	0,0	
9.	Войцехович Вячеслав Эмерикович	штатный	Должность – профессор, ученая степень – д.филол.н.,	Философия	Высшее образование		да	да	нет	51,25	0,064625	
10.	Воробьев Дмитрий Николаевич	штатный	Должность – доцент, ученая степень – к.и.н., ученое звание - доцент	История России	Высшее образование Квалификация: магистратура	Профессиональная переподготовка по программе «Специалист по сервису и туризму».	да	да	нет	118,75	0,0134943	
11.	Федоренко Елена Николаевна	штатный	Должность – доцент, ученая степень – к.ф.н., ученое звание - доцент	Иностранный язык	Высшее образование. Квалификация Регионоведение	Удостоверение о повышении квалификации № 782416562862 от 28.04.2023, "Культурная антропология: введение в современные исследования", 72 часа, АНОО ВО "Европейский университет в Санкт-Петербурге"; Удостоверение о повышении квалификации № 782400069477 от 18.11.2022, "Проектная деятельность в ВУЗе", 72 часа, ФГАОУ ВО "Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого"; Удостоверение о повышении квалификации № 692407544219 от 12.04.2021, "Использование информационно-коммуникационных технологий и электронных ресурсов в преподавании иностранного	да	да	нет	67,5	0,076	

						языка", 24 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет";						
12.	Богатырева Ольга Павловна	штатный	Должность – доцент, ученая степень – к.ф.н., ученое звание - доцент	Иностранный язык (анг.)	Высшее Английский язык и литература Филолог. Преподаватель английского и немецкого языков и литературы Аттестат доцента серия ЗДЦ № 001867. Диплом кандидата наук серия ДКН № 041061.	Удостоверение о повышении квалификации № 692407544204 от 10.04.2021, "Использование средств информационно -коммуникационных технологий и электронных ресурсов в преподавании иностранного языка", 24 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет";	да	да	нет	67,5	0,076	
13.	Шверина Татьяна Алексеевна	штатный	Должность – зав.кафедрой, ученая степень – к.м.н., ученое звание - доцент	Безопасность жизнедеятельности	Высшее образование. Направление: Стоматология. Квалификация: Врач-стоматолог Диплом кандидата наук серия МД № 023883 Аттестат доцента серия ДЦ № 004126	Удостоверение о повышении квалификации регистрационный № 34082 от 8 сентября 2023 года "Подготовка населения в области ГО и защиты от ЧС", 72 часа Институт развития МЧС России Академия гражданской защиты МЧС России. Удостоверение о повышении квалификации № 180003510131 от 28 марта 2023 года "Особенности преподавания безопасности жизнедеятельности в профессиональном образовании", 144 часа ООО "Центр повышения квалификации и переподготовки "Луч знаний".	да	да	нет	24,125	0,027	
14.	Косарева Наталья Петровна	штатный	Должность – доцент, ученая степень – к.б.н., ученое звание - доцент	Безопасность жизнедеятельности	Высшее образование. Квалификация – Врач стоматолог		нет	нет	нет	24,125	0,027	
15.	Гужова Татьяна Ивановна	штатный	Должность – зав.кафедрой, ученая степень – к.б.н., ученое звание - доцент	Физическая культура и спорт Адаптивная физическая культура	Высшее Физическая культура Учитель физической культуры средней школы Диплом о высшем образовании СВ	Удостоверение о повышении квалификации 240400052026 выдано 16.09.2023 «организация деятельности учебных подразделений образовательных организаций высшего образования, реализующих дисциплины по физической культуре и спорту» ФГБОУ Сибирский федеральный университет	да	да	нет	68,25 132,5	0,777 0, 150	

					№232981 Диплом кандидата наук КТ № 158693						
16.	Габлина Татьяна Васильевна	штатный	Должность – доцент, ученая степень – к.ф.н., ученое звание - доцент	Русский язык и культура речи	Высшее. Тверской государственный университет. Специальность: Русский язык и литература. Квалификация: Филолог. Преподаватель русского языка и литературы. Диплом УВ № 022812 Диплом кандидата наук серия КТ № 052153. Аттестат доцента серия ЗДЦ № 003065.		нет	да	нет	17,25	0,019
17.	Вдовенко Анатолий Анатольевич	штатный	Должность – доцент, ученая степень – к.э.н., ученое звание - доцент	Экономика	Высшее образование. Специальность: Экономика и управление аграрным управлением	Удостоверение о повышении квалификации БК22 № 00334724 от 09.02.2022, "Партнерства в цифровом образовании 2022-2030. Базовый курс", 72 часа, ООО "Юрайт-Академия";	да	да	нет	32,25	0,036
18.	Сапронова Тамара Петровна	штатный	Должность – доцент, ученая степень – к.э.н., ученое звание - отсутствует	Правоведение	Высшее образование, специализация - юрист	Удостоверение о повышении квалификации № 692417486763 от 03.11.2023, "Нормативно-правовое обеспечение реализации образовательных программ высшего образования", 24 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет"; Удостоверение о повышении квалификации № 692411980470 от 02.02.2022, "Воспитательный компонент основной образовательной программы", 24 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет"; Удостоверение о повышении квалификации ЛП21 № 00302401 от 30.06.2021, "Цифровое обучение: методики, практики, инструменты", 72 акад. часов, ООО "Юрайт-Академия", г. Москва;	да	да	да	17,25	0,019

19.	Еланская Светлана Николаевна	штатный	Доцент; к. филос. н	Социология	Высшее, Тверской государственный университет. Магистр истории. Преподаватель высшей школы. Диплом серия АВМ №0005043. Диплом кандидата наук Серия ДКН №049314	- Диплом о профессиональной переподготовке №692407545147. Программа «Преподавание социологии» в ФГБОУ «Тверской государственный университет, 250 часов. Квалификация «Преподаватель социологии».	нет	да	нет	34,25	0,038
20.	Чалов Илья Витальевич	штатный	Должность – доцент, ученая степень – к.филос.н., ученое звание - отсутствует	Политология	Высшее образование. Направление: Государственное и муниципальное управление; 41.04.04 Политология Квалификация: Менеджер	Удостоверение о повышении квалификации № 692407544554 от 21.04.2023, "Актуальные вопросы преподавания дисциплин по направлению "Политология", 24 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет"; Удостоверение о повышении квалификации № 692404196144 от 18.11.2021, "Использование информационно-коммуникационных технологий и электронных ресурсов в преподавании политологических дисциплин", 28 часов, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет"; Удостоверение о повышении квалификации № 692404196133 от 28.10.2021, "Работа авторов публикаций с отечественными и международными наукометрическими базами данных", 32 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет";	нет	нет	нет	34,25	0,057
21.	Тупик Елена Сергеевна	штатный	Должность – ст.преподаватель	Основы российского государственности	Высшее образование. Квалификация: социолог по специальности социология. Социолог Диплом серия ДВС №1030065.		да	да	нет	51,25	0,057
22.	Михно Галина Алексеевна	штатный	Должность – доцент, ученая степень – к.т.н., ученое звание	Математика	Высшее образование. Математик	Удостоверение о повышении квалификации № 692411980375 от 7.06.2021 г. " Свободное программное обеспечение для учебной и научно-исследовательской деятельности в сфере математики и информатики", 24 часа ФГБОУ ВО ТвГУ	да	да	нет	118,5	0,134

			отсутствует								
23.	Кузнецова Юлия Васильевна	штатный	Должность – доцент, ученая степень – к.физ.-мат.н., ученое звание отсутствует	Математика	Высшее образование	Удостоверение о повышении квалификации № 692404196328 от 28.12.2021, "Организация образовательного процесса для лиц с инвалидностью и ОВЗ в организациях высшего образования", 36 часов, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет";	да	да	нет		
24.	Семенова Елена Михайловна	штатный	Должность – заместитель декана по учебной работе, ученая степень – к.физ.-мат.н., ученое звание отсутствует	Информатика	Высшее образование	Удостоверение о повышении квалификации № 782400069640 от 18.11.2022, "Технологии и программы практико-ориентированного обучения с применением высокотехнологичных лабораторных комплексов", 36 часов, ФГАОУ ВО "Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого"; Удостоверение о повышении квалификации № 692407544448 от 29.03.2022, "Фундаментальная математика как средство интеграции современного научного пространства и образовательной среды в условиях реализации ФГОС нового поколения", 24 часа, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет"; Удостоверение о повышении квалификации № 340000184571 от 15.02.2022, "Магнитофотоника и магнитоплазмоника", 20 часов, ФГАОУ ВО "Крымский федеральный университет имени В. И. Вернадского";	да	да	да	68,75	0,078
25.	Маркова Мария Евгеньевна	на условиях договора ГПХ	Должность – доцент, ученая степень – к.х.н., ученое звание – доцент	1) Технологические добавки для пищевых производств 2) Идентификация и фальсификация пищевых продуктов 3) Физико-химические методы анализа продовольственного сырья и	Высшее образование Диплом специалиста с отличием 1069050004335 Регистрационный номер 6165 Дата выдачи 01 августа 2016 года Специальность 04.05.01 Фундаментальная и прикладная химия	Удостоверение о повышении квалификации 00110 Регистрационный номер 110-21/39-ПК Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Тверской государственный технический университет» г. Тверь 30 декабря 2021 г. «Работа преподавателя в электронно-информационной среде образовательной организации высшего образования» с 02.12.2021 по 30.12.2021 г. в объеме 36 часов Удостоверение о повышении квалификации 692418279222 Регистрационный номер 0165-ПК	да	да	да	48,25 75,5 66,5 34,25	0,054 0,085 0,075 0,038

				ингредиентов продуктов питания 4) Аналитическая химия	Квалификация Химик. Преподаватель химии Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Тверской государственный технический университет» г. Тверь Кандидат химических наук по научной специальности 1.4.14 Кинетика и катализ Серия АК № 000067 Приказ от 27 декабря 2022 года № 2206 ст	Министерство науки и высшего образования Российской Федерации Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Тверской государственный технический университет» г. Тверь 05 декабря 2022 г. «Организация и психолого-педагогические основы инклюзивного высшего образования» с 21.11.2022 по 03.12.2022 г. в объеме 36 часов Удостоверение о повышении квалификации 692416401624 Регистрационный номер 0283-ПК Министерство науки и высшего образования Российской Федерации Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Тверской государственный технический университет» г. Тверь 19 июня 2023 г. «Нормативно-правовые аспекты приемной кампании в учреждении высшего образования» с 13.06.2023 по 16.06.2023 г. в объеме 24 часов Удостоверение о повышении квалификации ПК 1031004 Регистрационный номер 04-ХР-1/2-17 Автономная некоммерческая организация «Агентство развития научно-образовательных проектов» Тюмень «ХимРеактор-25» с 09 октября 2023 по 12 октября 2023 г. в объеме 25,5 часов					
26.	Суханова Ирина Владимировна	штатный	Должность – доцент, ученая степень – к.психол.н., ученое звание- доцент	1) Социальное взаимодействие в командной работе 2) Стратегия лично- профессионального о развития	Высшее образование. специальности «Дошкольная педагогика и психология», с присвоением квалификации преподаватель педагогика психологии	Профессиональная переподготовка в сфере экономики и управления по программе «Менеджмент организации» (Дип. 692405449868 Рег. №. 17035 от 07.03.2017 г.) Автономная некоммерческая организация дополнительного профессионального образования «Национальная академия дополнительного профессионального образования» г. Москва по дополнительной общеобразовательной программе «Клиническая психология. Психологическая диагностика и психотерапия в клинической и психолого-педагогической практике»	да	да	да	16,25 17,25	0,018 0,019

					педучилищ, организатор-методист дошкольного воспитания. Дип. АВС 0101827 Рег. № 145 от 08.06.1997 г.	с присвоением квалификации «Клинический психолог». Предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере клинической и практической психологии (Дип. 772417551708 Рег. № 22344 от 24.06.2022 г.)					
27.	Шевченко Екатерина Николаевна	штатный	Должность – ст.преподаватель	Основы инклюзивной культуры	Высшее образование	Удостоверение о повышении квалификации ПК 0805616 Регистрационный номер Н-0805616 Удостоверение о повышении квалификации ПК 0805616 Регистрационный номер Н-0805616 Автономная некоммерческая организация дополнительного профессионального образования «Санкт-Петербургский институт раннего вмешательства» по программе стажировки «Научно-доказанные методики работы с детьми и семьями», Санкт-Петербург, с 27 сентября по 29 сентября 2023г. в объеме 24 часов.	да	да	да	15,25	0,017

1. Процент численности педагогических работников, участвующих в реализации программы и лиц, привлекаемых к реализации программы на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведущих научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины 92,5 % (п.4.4.3 ФГОС ВО 3++).

2. Процент численности педагогических работников, участвующих в реализации программы и лиц, привлекаемых к реализации программы на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являющихся руководителями и(или) работниками иных организаций, осуществляющих трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (со стажем работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет) 26,92 % (п.4.4.4 ФГОС ВО 3++).

3. Процент численности педагогических работников, участвующих в реализации программы и лиц, привлекаемых к реализации программы на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеющих ученую степень и(или) ученое звание 79,79 % (п.4.4.5 ФГОС ВО 3++).

Приложение 2. Справка о лицах, являющихся руководителями и(или) работниками иных организаций, осуществляющих трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники

№ п/п	Ф.И.О.	Наименование организации	Должность в организации	Стаж работы в организации
1	2	3	4	5
1.	Молчанов Владимир Петрович	ФГБОУ ВПО Тверской государственный технический университет	Профессор кафедры биотехнологии, химии и стандартизации	23
2.	Козловская Юлия Владимировна	ФГБОУ ВО Тверская ГМУ Минздрава России	Доцент кафедры анатомии, гистологии и эмбриологии	7
3.	Филатова Анастасия Евгеньевна	ФГБОУ ВПО Тверской государственный технический университет	Доцент кафедры биотехнологии, химии и стандартизации	12
4.	Базанов Тарас Александрович	ФГБНУ «Федеральный научный центр лубяных культур»	Ведущий научный сотрудник лаборатории Молекулярно-генетических исследований	4
5.	Маркова Мария Евгеньевна	ФГБОУ ВПО Тверской государственный технический университет	Доцент кафедры биотехнологии, химии и стандартизации	5

Приложение 3. Справка о материально-техническом обеспечении ООП

№ п\п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Б1.О.01	Философия	Учебная аудитория №306 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Стационарный экран, переносной мультимедийный проектор, переносной ноутбук;	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html
Б1.О.02	История России	Учебная аудитория № 308 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Переносной экран, мультимедийный проектор, переносной ноутбук;	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html
Б1.О.03	Основы российской государственности	Учебная аудитория № 312	Мультимедийный комплекс, переносной ноутбук	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023

		170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70		Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html
Б1.О.04	Иностранный язык	Учебная аудитория № 313 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Аудио- видеоманитофон, DVD-плеер, CD-плеер (3 шт)	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html
Б1.О.05	Безопасность жизнедеятельности	Учебная аудитория кафедры "Безопасность жизнедеятельности" Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и	Комплект учебной мебели. Переносной комплект: индивидуальные противохимические пакеты, ИПП-8, ИПП-11 медицинские средства для оказания первой помощи (бинты, вата, жгуты, шприцы, шины, перчатки и т.д.). Тонومتر CS-105 механический +фонендоскоп Противогаз ГП-5 фильтрующие противогазы ГП-5,7; аптечки индивидуальные АИ-2 индивидуальные противохимические пакеты, ИПП-8, ИПП-11	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html

		промежуточной аттестации. Учебная аудитория № 417 (170100 Тверская обл., г. Тверь, пер. Студенческий, д. 12)		
Б1.О.06	Физическая культура	Бассейн (Р01-Бассейн) Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Тверская обл., г. Тверь, ул. 2-я Грибоедова, д.32	Профессиональная радиосистема для аэробики, секундомер Интеграл ЧСЭ-01/02/ЧС-01 (5 шт.), флажок (63 шт.), шкаф LE-21С (58 шт.), шкаф LE41 (60 шт.), сейф 10 ящиков, сейф 8 ящиков, сушуар «Imagine» (5 шт.), шкафчик на 60 ключей (2 шт.), доска информации, доски для плавания 30 шт., палки для плавания 30 шт	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html

		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Учебная аудитория № 108 (170021, г.Тверь, ул. 2-я Грибоедова, д. 24)	Интерактивная доска Smart Board 690 Проектор Benq SP 820 ТВ плазменный Panasonic 50 PR50S10 Black 19:9 FULL HD (педагогический) Усилитель Roxton AA-360 Акустическая система Roxton MS-40T 40/20/10/5 Вт	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html
Б1.О.07	Русский язык и культура речи	Учебная аудитория № 312 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Мультимедийный комплекс, переносной ноутбук	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html
Б1.О.08	Аналитическая химия	Учебные аудитории №306, 308, 307 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	мультимедийный комплекс, компьютеры, экран.	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/

				Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html
Б1.О.09	Экономика	Учебная аудитория № 318 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Мультимедийный комплекс, переносной ноутбук	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html
Б1.О.10	Правоведение	Учебная аудитория № 306 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Мультимедийный комплекс, переносной ноутбук, учебная мебель	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html
Б1.О.11	Социология	Учебная аудитория № 308 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Мультимедийный комплекс, переносной ноутбук, учебная мебель	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html

				WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html
Б1.О.12	Политология	Учебная аудитория № 306 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Мультимедийный комплекс, переносной ноутбук, учебная мебель	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html
Б1.О.13	Математика	Учебная аудитория № 308 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Мультимедийный комплекс, переносной ноутбук, учебная мебель	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html
Б1.О.14	Физика	Учебная аудитория № 308	Мультимедийный комплекс, переносной ноутбук, учебная мебель	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023

		170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70		Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html
Б1.О.15	Информатика	Учебная аудитория № 3-216 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Компьютеры, учебная мебель, переносной мультимедийный комплекс, переносной экран	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html
Б1.О.16	Химия биологически активных веществ	Учебные аудитории № 302, 304, 306, 308, 307 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	мультимедийный комплекс, компьютеры, экран, сито, мерные кувшины пласт., мерные стаканы, раковина, доски полиэтиленовая разделочные, ножи обвалочный, ножи разделочные, кастрюли, гастроёмкости, противень алюминиевый 600*400 мм для конвекционных печей, стол производственный с бортом СР-3/1500/600, тестомес 7/SN, шкаф расстоечный ШРТ-8, печь конвекционная с пароувлажнением,	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html

			аквадистиллятор, учебная мебель, набор химических реактивов, химическая посуда (стаканы, пробирки, колбы, пипетки, мерные цилиндры и др.), газовые горелки, вытяжной шкаф, рН-метр, спектрофотометр, шкаф сушильный, центрифуга, фотометр, весы аналитические, плитка электрическая, термостат воздушный.	
Б1.О.17	Основы биологии и микробиологии	Учебные аудитории № 302, 304, 306, 308, 307 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	мультимедийный комплекс, компьютеры, экран, сито, мерные кувшины пласт., мерные стаканы, раковина, доски полиэтиленовая разделочные, ножи обвалочный, ножи разделочные, кастрюли, гастроремкости, противень алюминиевый 600*400 мм для конвекционных печей, стол производственный с бортом СР-3/1500/600, тестомес 7/SN, шкаф расстоечный ШРТ-8, печь конвекционная с пароувлажнением, аквадистиллятор, учебная мебель, набор химических реактивов, химическая посуда (стаканы, пробирки, колбы, пипетки, мерные цилиндры и др.), газовые горелки, вытяжной шкаф, рН-метр, спектрофотометр, шкаф сушильный, центрифуга, фотометр, весы аналитические, плитка электрическая, термостат воздушный.	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html
Б1.О.18	Пищевая микробиология	Учебные аудитории № 302, 304, 306, 308, 307 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	мультимедийный комплекс, компьютеры, экран, сито, мерные кувшины пласт., мерные стаканы, раковина, доски полиэтиленовая разделочные, ножи обвалочный, ножи разделочные, кастрюли, гастроремкости, противень алюминиевый 600*400 мм для конвекционных печей, стол	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/

			<p>производственный с бортом СР-3/1500/600, тестомес 7/SN, шкаф расстоечный ШРТ-8, печь конвекционная с пароувлажнением, аквадистиллятор, учебная мебель, набор химических реактивов, химическая посуда (стаканы, пробирки, колбы, пипетки, мерные цилиндры и др.), газовые горелки, вытяжной шкаф, рН-метр, спектрофотометр, шкаф сушильный, центрифуга, фотометр, весы аналитические, плитка электрическая, термостат воздушный.</p>	<p>Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html</p>
Б1.О.19	Основы общей и неорганической химии	Учебные аудитории № 302, 304, 306, 308, 307 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	<p>мультимедийный комплекс, компьютеры, экран, сито, мерные кувшины пласт., мерные стаканы, раковина, доски полиэтиленовая разделочные, ножи обвалочный, ножи разделочные, кастрюли, гастроремкости, противень алюминиевый 600*400 мм для конвекционных печей, стол производственный с бортом СР-3/1500/600, тестомес 7/SN, шкаф расстоечный ШРТ-8, печь конвекционная с пароувлажнением, аквадистиллятор, учебная мебель, набор химических реактивов, химическая посуда (стаканы, пробирки, колбы, пипетки, мерные цилиндры и др.), газовые горелки, вытяжной шкаф, рН-метр, спектрофотометр, шкаф сушильный, центрифуга, фотометр, весы аналитические, плитка электрическая, термостат воздушный.</p>	<p>Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html</p>
Б1.О.20	Органическая химия	Учебные аудитории № 302, 304, 306, 308, 307	<p>мультимедийный комплекс, компьютеры, экран, сито, мерные кувшины пласт., мерные стаканы, раковина, доски полиэтиленовая</p>	<p>Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023</p>

		170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	разделочные, ножи обвалочный, ножи разделочные, кастрюли, гастроёмкости, противень алюминиевый 600*400 мм для конвекционных печей, стол производственный с бортом СР-3/1500/600, тестомес 7/SN, шкаф расстоечный ШРТ-8, печь конвекционная с пароувлажнением, аквадистиллятор, учебная мебель, набор химических реактивов, химическая посуда (стаканы, пробирки, колбы, пипетки, мерные цилиндры и др.), газовые горелки, вытяжной шкаф, рН-метр, спектрофотометр, шкаф сушильный, центрифуга, фотометр, весы аналитические, плитка электрическая, термостат воздушный.	Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html
Б1.О.21	Биохимия	Учебные аудитории № 302, 304, 306, 308, 307 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	мультимедийный комплекс, компьютеры, экран, сито, мерные кувшины пласт., мерные стаканы, раковина, доски полиэтиленовая разделочные, ножи обвалочный, ножи разделочные, кастрюли, гастроёмкости, противень алюминиевый 600*400 мм для конвекционных печей, стол производственный с бортом СР-3/1500/600, тестомес 7/SN, шкаф расстоечный ШРТ-8, печь конвекционная с пароувлажнением, аквадистиллятор, учебная мебель, набор химических реактивов, химическая посуда (стаканы, пробирки, колбы, пипетки, мерные цилиндры и др.), газовые горелки, вытяжной шкаф, рН-метр, спектрофотометр, шкаф сушильный, центрифуга, фотометр, весы аналитические, плитка электрическая, термостат воздушный.	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html

Б1.О.22	Пищевая химия	Учебные аудитории № 302, 304, 306, 308, 307 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	мультимедийный комплекс, компьютеры, экран, сито, мерные кувшины пласт., мерные стаканы, раковина, доски полиэтиленовая разделочные, ножи обвалочный, ножи разделочные, кастрюли, гастроёмкости, противень алюминиевый 600*400 мм для конвекционных печей, стол производственный с бортом СР-3/1500/600, тестомес 7/SN, шкаф расстоечный ШРТ-8, печь конвекционная с пароувлажнением, аквадистиллятор, учебная мебель, набор химических реактивов, химическая посуда (стаканы, пробирки, колбы, пипетки, мерные цилиндры и др.), газовые горелки, вытяжной шкаф, рН-метр, спектрофотометр, шкаф сушильный, центрифуга, фотометр, весы аналитические, плитка электрическая, термостат воздушный.	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html
Б1.О.23	Электротехника и электроника	Учебная аудитория 308, 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Переносной мультимедийный комплекс, переносной экран, учебная мебель	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html

Б1.О.24	Продуценты биологически активных веществ	Учебные аудитории № 306, 308, 307 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Переносной мультимедийный комплекс, переносной экран, учебная мебель	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html
Б1.О.25	Инженерная и компьютерная графика	Учебные аудитории № 306, 308, 307 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Компьютеры, учебная мебель, переносной мультимедийный комплекс, переносной экран	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html
Б1.О.26	Метрология	Учебные аудитории № 306, 308, 307 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Переносной мультимедийный комплекс, переносной экран, учебная мебель	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl

				Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html
Б1.О.27	Тепло- и хладотехника	Учебные аудитории № 306, 308, 307 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Переносной мультимедийный комплекс, переносной экран, учебная мебель	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html
Б1.О.28	Введение в технологию пищевых продуктов	Учебные аудитории № 306, 308, 307 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Переносной мультимедийный комплекс, переносной экран, учебная мебель	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html
Б1.О.29	Физическая и коллоидная химия	Учебные аудитории № 302, 304, 306, 308, 307 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	мультимедийный комплекс, компьютеры, экран, сито, мерные кувшины пласт., мерные стаканы, раковина, доски полиэтиленовая разделочные, ножи обвалочный, ножи разделочные, кастрюли, гастроремкости, противень алюминиевый 600*400 мм для конвекционных печей, стол производственный с бортом СР-	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/

			3/1500/600, тестомес 7/SN, шкаф расстоечный ШРТ-8, печь конвекционная с пароувлажнением, аквадистиллятор, учебная мебель, набор химических реактивов, химическая посуда (стаканы, пробирки, колбы, пипетки, мерные цилиндры и др.), газовые горелки, вытяжной шкаф, рН-метр, спектрофотометр, шкаф сушильный, центрифуга, фотометр, весы аналитические, плитка электрическая, термостат воздушный.	Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html
Б1.О.30	Технологические добавки для пищевых производств	Учебные аудитории № 302, 304, 306, 308, 307 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	мультимедийный комплекс, компьютеры, экран, сито, мерные кувшины пласт., мерные стаканы, раковина, доски полиэтиленовая разделочные, ножи обвалочный, ножи разделочные, кастрюли, гастроёмкости, противень алюминиевый 600*400 мм для конвекционных печей, стол производственный с бортом СР-3/1500/600, тестомес 7/SN, шкаф расстоечный ШРТ-8, печь конвекционная с пароувлажнением, аквадистиллятор, учебная мебель, набор химических реактивов, химическая посуда (стаканы, пробирки, колбы, пипетки, мерные цилиндры и др.), газовые горелки, вытяжной шкаф, рН-метр, спектрофотометр, шкаф сушильный, центрифуга, фотометр, весы аналитические, плитка электрическая, термостат воздушный.	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html
Б1.О.31	Технология вкусовых пищевых продуктов	Учебные аудитории № 302, 304, 306, 308, 307	Переносной мультимедийный комплекс, переносной экран	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023

		170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70		Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html
Б1.О.32	Технология биологически активных веществ из растительного сырья	Учебные аудитории № 302, 304, 306, 308, 307 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Переносной мультимедийный комплекс, переносной экран	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html
Б1.О.33	Генетически модифицированные продукты	Учебные аудитории № 306, 308, 307 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Переносной мультимедийный комплекс, переносной экран, учебная мебель	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html

Б1.О.34	Технология пищевых ингредиентов из растительного сырья	Учебные аудитории № 306, 308, 307 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Переносной мультимедийный комплекс, переносной экран, учебная мебель	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html
Б1.О.35	Экспертиза продовольственного сырья и пищевых продуктов	Учебные аудитории № 302, 304, 306, 308, 307 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	мультимедийный комплекс, компьютеры, экран, сито, мерные кувшины пласт., мерные стаканы, раковина, доски полиэтиленовая разделочные, ножи обвалочный, ножи разделочные, кастрюли, гастроёмкости, противень алюминиевый 600*400 мм для конвекционных печей, стол производственный с бортом СР-3/1500/600, тестомес 7/SN, шкаф расстоечный ШРТ-8, печь конвекционная с пароувлажнением, аквадистиллятор, учебная мебель, набор химических реактивов, химическая посуда (стаканы, пробирки, колбы, пипетки, мерные цилиндры и др.), газовые горелки, вытяжной шкаф, рН-метр, спектрофотометр, шкаф сушильный, центрифуга, фотометр, весы аналитические, плитка электрическая, термостат воздушный.	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html

Б1.О.36	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов	Учебные аудитории № 302, 304, 306, 308, 307 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	мультимедийный комплекс, компьютеры, экран, сито, мерные кувшины пласт., мерные стаканы, раковина, доски полиэтиленовая разделочные, ножи обвалочный, ножи разделочные, кастрюли, гастроёмкости, противень алюминиевый 600*400 мм для конвекционных печей, стол производственный с бортом СР-3/1500/600, тестомес 7/SN, шкаф расстоечный ШРТ-8, печь конвекционная с пароувлажнением, аквадистиллятор, учебная мебель, набор химических реактивов, химическая посуда (стаканы, пробирки, колбы, пипетки, мерные цилиндры и др.), газовые горелки, вытяжной шкаф, рН-метр, спектрофотометр, шкаф сушильный, центрифуга, фотометр, весы аналитические, плитка электрическая, термостат воздушный.	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html
Б1.О.37	Физико-химические методы анализа продовольственного сырья и ингредиентов продуктов питания	Учебные аудитории № 302, 304, 306, 308, 307 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	мультимедийный комплекс, компьютеры, экран, сито, мерные кувшины пласт., мерные стаканы, раковина, доски полиэтиленовая разделочные, ножи обвалочный, ножи разделочные, кастрюли, гастроёмкости, противень алюминиевый 600*400 мм для конвекционных печей, стол производственный с бортом СР-3/1500/600, тестомес 7/SN, шкаф расстоечный ШРТ-8, печь конвекционная с пароувлажнением, аквадистиллятор, учебная мебель,	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html

			набор химических реактивов, химическая посуда (стаканы, пробирки, колбы, пипетки, мерные цилиндры и др.), газовые горелки, вытяжной шкаф, рН-метр, спектрофотометр, шкаф сушильный, центрифуга, фотометр, весы аналитические, плитка электрическая, термостат воздушный.	
Б1.О.38	Химическая и биологическая безопасность продуктов питания	Учебные аудитории № 302, 304, 306, 308, 307 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	мультимедийный комплекс, компьютеры, экран, сито, мерные кувшины пласт., мерные стаканы, раковина, доски полиэтиленовая разделочные, ножи обвалочный, ножи разделочные, кастрюли, гастроёмкости, противень алюминиевый 600*400 мм для конвекционных печей, стол производственный с бортом СР-3/1500/600, тестомес 7/SN, шкаф расстоечный ШРТ-8, печь конвекционная с пароувлажнением, аквадистиллятор, учебная мебель, набор химических реактивов, химическая посуда (стаканы, пробирки, колбы, пипетки, мерные цилиндры и др.), газовые горелки, вытяжной шкаф, рН-метр, спектрофотометр, шкаф сушильный, центрифуга, фотометр, весы аналитические, плитка электрическая, термостат воздушный.	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html
Б1.О.39	Физико-химические основы и общие принципы переработки сырья	Учебные аудитории № 302, 304, 306, 308, 307 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	мультимедийный комплекс, компьютеры, экран, сито, мерные кувшины пласт., мерные стаканы, раковина, доски полиэтиленовая разделочные, ножи обвалочный, ножи разделочные, кастрюли,	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html

			гастроёмкости, противень алюминиевый 600*400 мм для конвекционных печей, стол производственный с бортом СР-3/1500/600, тестомес 7/SN, шкаф расстоечный ШРТ-8, печь конвекционная с пароувлажнением, аквадистиллятор, учебная мебель, набор химических реактивов, химическая посуда (стаканы, пробирки, колбы, пипетки, мерные цилиндры и др.), газовые горелки, вытяжной шкаф, рН-метр, спектрофотометр, шкаф сушильный, центрифуга, фотометр, весы аналитические, плитка электрическая, термостат воздушный.	WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html
Б1.О.40	Биотехнологические основы производства и переработки растительного сырья	Учебные аудитории № 302, 304, 306, 308, 307 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	мультимедийный комплекс, компьютеры, экран, сито, мерные кувшины пласт., мерные стаканы, раковина, доски полиэтиленовая разделочные, ножи обвалочный, ножи разделочные, кастрюли, гастроёмкости, противень алюминиевый 600*400 мм для конвекционных печей, стол производственный с бортом СР-3/1500/600, тестомес 7/SN, шкаф расстоечный ШРТ-8, печь конвекционная с пароувлажнением, аквадистиллятор, учебная мебель, набор химических реактивов, химическая посуда (стаканы, пробирки, колбы, пипетки, мерные цилиндры и др.), газовые горелки, вытяжной шкаф, рН-метр, спектрофотометр, шкаф сушильный, центрифуга, фотометр,	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html

			весы аналитические, плитка электрическая, термостат воздушный.	
Б1.О.41	Процессы и аппараты пищевых производств	Учебные аудитории № 306, 308, 307 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Переносной мультимедийный комплекс, переносной экран, учебная мебель	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html
Б1.О.42	Основы технологии пищевого концентратного производства	Учебные аудитории № 306, 308, 307 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Переносной мультимедийный комплекс, переносной экран, учебная мебель	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html
Б1.О.43	Стандартизация и сертификация продуктов питания	Учебные аудитории № 306, 308, 307 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Переносной мультимедийный комплекс, переносной экран, учебная мебель	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl

				Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html
Б1.О.44	Основы проектирования пищевых предприятий	Учебные аудитории № 306, 308, 307 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Переносной мультимедийный комплекс, переносной экран, учебная мебель	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html
Б1.О.45	Экспертиза биологически активных веществ	Учебные аудитории № 302, 304, 306, 308, 307 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	мультимедийный комплекс, компьютеры, экран, сито, мерные кувшины пласт., мерные стаканы, раковина, доски полиэтиленовая разделочные, ножи обвалочный, ножи разделочные, кастрюли, гастроремкости, противень алюминиевый 600*400 мм для конвекционных печей, стол производственный с бортом СР-3/1500/600, тестомес 7/SN, шкаф расстоечный ШРТ-8, печь конвекционная с пароувлажнением, аквадистиллятор, учебная мебель, набор химических реактивов, химическая посуда (стаканы, пробирки, колбы, пипетки, мерные цилиндры и др.), газовые горелки, вытяжной шкаф, рН-метр, спектрофотометр, шкаф сушильный, центрифуга, фотометр,	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html

			весы аналитические, плитка электрическая, термостат воздушный.	
Б1.О.46	Общая технология пищевых производств	Учебные аудитории № 306, 308, 307 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Мультимедийный комплекс, экран, учебная мебель	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html
Б1.О.47	Системы менеджмента и качеством пищевой продукции	Учебные аудитории № 306, 308, 307 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Мультимедийный комплекс, экран, учебная мебель	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html
Б1.В.01	Методы исследования ингредиентов продуктов питания и продуктов питания	Учебные аудитории № 302, 304, 306, 308, 307 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	мультимедийный комплекс, компьютеры, экран, сито, мерные кувшины пласт., мерные стаканы, раковина, доски полиэтиленовая разделочные, ножи обвалочный, ножи разделочные, кастрюли, гастроёмкости, противень алюминиевый 600*400 мм для конвекционных печей, стол	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl

			<p>производственный с бортом СР-3/1500/600, тестомес 7/SN, шкаф расстоечный ШРТ-8, печь конвекционная с пароувлажнением, аквадистиллятор, учебная мебель, набор химических реактивов, химическая посуда (стаканы, пробирки, колбы, пипетки, мерные цилиндры и др.), газовые горелки, вытяжной шкаф, рН-метр, спектрофотометр, шкаф сушильный, центрифуга, фотометр, весы аналитические, плитка электрическая, термостат воздушный.</p>	<p>Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html</p>
Б1.В.02	Социальное взаимодействие в командной работе	Учебные аудитории № 306, 308, 307 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Мультимедийный комплекс, экран, учебная мебель	<p>Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023</p> <p>Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html</p> <p>WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/</p> <p>Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/Igpl</p> <p>Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html</p>
Б1.В.03	Стратегия личностно-профессионального развития	Учебные аудитории № 306, 308, 307 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Мультимедийный комплекс, экран, учебная мебель	<p>Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023</p> <p>Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html</p> <p>WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/</p> <p>Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/Igpl</p>

				Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html
Б1.В.04	Основы инклюзивной культуры	Учебные аудитории № 306, 308, 307 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Мультимедийный комплекс, экран, учебная мебель	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html
Б1.В.05	Медико-биологические требования и санитарные нормы к пищевым продуктам	Учебные аудитории № 306, 308, 307 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70.	Мультимедийный комплекс, экран, учебная мебель	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html
Б1.В.06	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	Учебные аудитории № 306, 308, 307 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70.	Мультимедийный комплекс, экран, учебная мебель	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/

				Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html
Б1.В.07	Экономика и управление производством	Учебные аудитории № 306, 308, 307 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70	Мультимедийный комплекс, экран, учебная мебель	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html
Б1.В.ДВ.01.01	Пищевая комбинаторика	Учебные аудитории № 306, 308, 307 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70.	Мультимедийный комплекс, экран, учебная мебель	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html
Б1.В.ДВ.01.02	Проектирование пищевых продуктов	Учебные аудитории № 306, 308, 307 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70.	Мультимедийный комплекс, экран, учебная мебель	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html

				WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html
Б1.В.ДВ.02.01	Нутрициология	Учебные аудитории № 306, 308, 307 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70.	Мультимедийный комплекс, экран, учебная мебель	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html
Б1.В.ДВ.02.02	Физиология питания	Учебные аудитории № 306, 308, 307 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70.	Мультимедийный комплекс, экран, учебная мебель	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html
Б1.В.ДВ.03.01	Контроль качества на производстве	Учебные аудитории № 306, 308, 307	Мультимедийный комплекс, экран, учебная мебель	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023

		170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70.		Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html
Б1.В.ДВ.03.02	Термо-химический контроль качества на пищевом производстве	Учебные аудитории № 306, 308, 307 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70.	Мультимедийный комплекс, экран, учебная мебель	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html
Б1.В.ДВ.03.04.01	Технология и промышленное использование ферментных препаратов	Учебные аудитории № 302, 304, 306, 308, 307 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70.	мультимедийный комплекс, компьютеры, экран, сито, мерные кувшины пласт., мерные стаканы, раковина, доски полиэтиленовая разделочные, ножи обвалочный, ножи разделочные, кастрюли, гастроёмкости, противень алюминиевый 600*400 мм для конвекционных печей, стол производственный с бортом СР-3/1500/600, тестомес 7/SN, шкаф расстоечный ШРТ-8, печь конвекционная с пароувлажнением,	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html

			аквадистиллятор, учебная мебель, набор химических реактивов, химическая посуда (стаканы, пробирки, колбы, пипетки, мерные цилиндры и др.), газовые горелки, вытяжной шкаф, рН-метр, спектрофотометр, шкаф сушильный, центрифуга, фотометр, весы аналитические, плитка электрическая, термостат воздушный.	
Б1.В.ДВ.03.04.01	Обогащение продуктов питания биологически активными веществами	Учебные аудитории № 302, 304, 306, 308, 307 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70.	мультимедийный комплекс, компьютеры, экран, сито, мерные кувшины пласт., мерные стаканы, раковина, доски полиэтиленовая разделочные, ножи обвалочный, ножи разделочные, кастрюли, противень, гастроёмкости, противень алюминиевый 600*400 мм для конвекционных печей, стол производственный с бортом СР-3/1500/600, тестомес 7/SN, шкаф расстоечный ШРТ-8, печь конвекционная с пароувлажнением, аквадистиллятор, учебная мебель, набор химических реактивов, химическая посуда (стаканы, пробирки, колбы, пипетки, мерные цилиндры и др.), газовые горелки, вытяжной шкаф, рН-метр, спектрофотометр, шкаф сушильный, центрифуга, фотометр, весы аналитические, плитка электрическая, термостат воздушный.	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html
ФТД.01	Технология хлеба и кондитерских изделий	Учебные аудитории № 302, 304, 306, 308, 307 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70.	мультимедийный комплекс, компьютеры, экран, сито, мерные кувшины пласт., мерные стаканы, раковина, доски полиэтиленовая разделочные, ножи обвалочный, ножи	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html

			разделочные, кастрюли, противень, гастроремкости, алюминиевый 600*400 мм для конвекционных печей, стол производственный с бортом СР-3/1500/600, тестомес 7/SN, шкаф расстоечный ШРТ-8, печь конвекционная с пароувлажнением, аквадистиллятор, учебная мебель, набор химических реактивов, химическая посуда (стаканы, пробирки, колбы, пипетки, мерные цилиндры и др.), газовые горелки, вытяжной шкаф, рН-метр, спектрофотометр, шкаф сушильный, центрифуга, фотометр, весы аналитические, плитка электрическая, термостат воздушный.	WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html
ФТД.02	Основы разработки биологически активных добавок	Учебные аудитории № 306, 308, 307 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70.	Стационарный экран, переносной мультимедийный проектор, переносной ноутбук.	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/ Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html
ФТД.02	Основы математического-моделирования технологических процессов	Учебные аудитории № 306, 308, 307 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70.	Стационарный экран, переносной мультимедийный проектор, переносной ноутбук.	Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023 Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/

				<p>Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl</p> <p>Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html</p>
ФТД.02	Информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности	в	Учебные аудитории № 306, 308, 307 170002 Тверская область, Тверь, просп. Чайковского. д.70.	<p>Стационарный экран, переносной мультимедийный проектор, переносной ноутбук.</p> <p>Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows УПД ПК657 от 29.12.2023</p> <p>Google Chrome Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html</p> <p>WinDjView Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://windjview.sourceforge.io/ru/</p> <p>Open Office Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://wiki.openoffice.org/wiki/RU/license/lgpl</p> <p>Foxit Reader Бесплатное ПО, лицензионное соглашение: https://www.foxitsoftware.com/pdf-reader/eula.html</p>

Приложение 4. Справка о библиотечно-информационном обеспечении основной образовательной программы

Индекс дисциплины по учебному плану	Наименование дисциплины (модуля)	Литература, указанная в рабочих программах (выходные данные, ссылка на ЭБС)
Б1.О.01	Философия	<p>Основная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Канке, В. А. История, философия и методология естественных наук : учебник для магистров / В. А. Канке. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 505 с. — (Магистр). — ISBN 978-5-9916-3041-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/508723. 2. Аристотель, -. Метафизика / Аристотель ; переводчик А. В. Кубицкий. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 241 с. — (Антология мысли). — ISBN 978-5-534-07009-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/541095 3. Лавриненко, В. Н. Философия в 2 т. Том 1. История философии : учебник и практикум для вузов / В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышова, В. В. Кафтан ; ответственный редактор В. Н. Лавриненко. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 240 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14738-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/512537 4. Горовая, В. И. Научно-исследовательская работа : учебное пособие для вузов / В. И. Горовая. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 103 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14688-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. 5. Лейбниц, Г. Теодицея / Г. Лейбниц ; переводчик К. Истомин. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 350 с. — (Антология мысли). — ISBN 978-5-534-06852-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/541008 5. Кучуради, И. Этика : учебник и практикум для вузов / И. Кучуради ; переводчик В. А. Аватков. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 147 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10918-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. 6. Юркевич, П. Д. Философские произведения. Избранное / П. Д. Юркевич. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 281 с. — (Антология мысли). — ISBN 978-5-534-12132-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538724 7. Любутин, К. Н. Философская антропология. Марксизм : учебное пособие для вузов / К. Н. Любутин, А. В. Грибакин, П. Н. Кондрашов ; под редакцией А. В. Грибакина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 196 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09735-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538651 8. Соловьев, В. С. Чтения о Богочеловечестве / В. С. Соловьев. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 185 с. — (Антология мысли). — ISBN 978-5-534-08851-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538766 9. Золотухина, Е. В. Философская антропология : учебное пособие для вузов / Е. В. Золотухина. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 251 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11311-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/541535 10. Багдасарьян, Н. Г. История, философия и методология науки и техники : учебник и практикум для вузов / Н. Г. Багдасарьян, В. Г. Горохов, А. П. Назаретян ; под общей редакцией Н. Г. Багдасарьян. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 383 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02759-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/535443 11. Лебедев, С. А. Философия науки : учебное пособие для вузов / С. А. Лебедев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 296 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00980-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/535605

		<p>12. Абачиев, С. К. Социальная философия : учебник для вузов / С. К. Абачиев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 321 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10110-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/541542</p> <p>13. Дмитриев, В. В. Основы философии : учебное пособие для вузов / В. В. Дмитриев, Л. Д. Дымченко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 223 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16753-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/540609</p> <p>14. Золотухина, Е. В. Этика : учебник для среднего профессионального образования / Е. В. Золотухина. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 375 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10858-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/541548</p> <p>15. Ломоносов, М. В. Избранные произведения. Естественные науки и философия / М. В. Ломоносов. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 460 с. — (Антология мысли). — ISBN 978-5-534-06154-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/540642</p> <p>16. Орлов, И. Е. Логика естествознания / И. Е. Орлов. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 161 с. — (Антология мысли). — ISBN 978-5-9788-0186-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542207</p> <p>17. Соловьев, В. С. Философская публицистика в 2 т. Том 2 / В. С. Соловьев. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 388 с. — (Антология мысли). — ISBN 978-5-534-08859-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538763</p> <p>18. Кант, И. Единственно возможное основание для доказательства бытия Бога. Избранные труды / И. Кант ; переводчик Б. А. Фохт. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 256 с. — (Антология мысли). — ISBN 978-5-534-07258-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/541175</p> <p>19. Этика : учебник для вузов / А. А. Гусейнов [и др.] ; под общей редакцией А. А. Гусейнова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 460 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-01075-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/535562</p>
Б1.О.02	История России	<p>Основная литература:</p> <p>1. История России: учебник и практикум для вузов / Под ред. К.А. Соловьева. М.: Издательство Юрайт, 2022. 251 с. Режим доступа: https://urait.ru/book/istoriyarossii-489366.</p> <p>2. Зуев, М. Н. История России : учебник и практикум для вузов / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 706 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15320-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/510434 (дата обращения: 15.06.2023).</p> <p>3. Фирсов, С. Л. История России : учебник для вузов / С. Л. Фирсов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 380 с. Режим доступа: https://urait.ru/book/istoriya-rossii-514510</p> <p>4. Всемирная история в 2 ч. Часть 1. История Древнего мира и Средних веков : учебник для вузов / Г. Н. Питулько, Ю. Н. Полохало, Е. С. Стецкевич, В. В. Шишкин ; под редакцией Г. Н. Питулько. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 129 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08094-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/511760 (дата обращения: 15.06.2023).</p> <p>5. Всемирная история в 2 ч. Часть 2. История Нового и Новейшего времени : учебник для вузов / Г. Н. Питулько, Ю. Н. Полохало, Е. С. Стецкевич, В. В. Шишкин ; под редакцией Г. Н. Питулько. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 296 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-01795-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/512430 (дата обращения: 15.06.2023).</p> <p>Дополнительная литература:</p> <p>1. Всемирная история : учебник для студентов вузов / Г.Б. Поляк [и др.]. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 888 с. [Электронный ресурс]. Режим доступа: https://www.iprbookshop.ru/71211.html.</p>

		<p>2. Историография истории России : учебное пособие для вузов / А. А. Чернобаев [и др.] ; под редакцией А. А. Чернобаева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 429 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00062-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/510983 (дата обращения: 15.06.2023).</p> <p>3. История России. XX — начало XXI века : учебник для вузов / Д. О. Чураков [и др.] ; под редакцией Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 311 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13567-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/510943 (дата обращения: 15.06.2023).</p> <p>4. Мокроусова, Л. Г. История России : учебное пособие для вузов / Л. Г. Мокроусова, А. Н. Павлова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 128 с. [Электронный ресурс]. Режим доступа: https://urait.ru/book/istoriya-rossii-492262</p>
Б1.О.03	Основы российской государственности	<p>Основная литература:</p> <p>1 Волков, А. М. Основы российской государственности. Политико-правовая система : учебник для вузов / А. М. Волков, Е. А. Лютягина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 251 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17923-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/545107</p> <p>2 Дахин, А. В. Основы российской государственности. Социальная система : учебное пособие для вузов / А. В. Дахин, Е. А. Мозгунова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 176 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18106-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/545097</p> <p>3 Постников, С. П. Россия в истории мировых цивилизаций. Часть II. XIX–XX вв : учебник / С. П. Постников, А. В. Сперанский. — Екатеринбург : УрГАХУ, 2022. — 200 с. — ISBN 978-5-7408-0317-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/318893</p> <p>4 Толмачева, Р. П. Цивилизация России: зарождение и развитие : учебное пособие / Р. П. Толмачева. — 4-е изд. — Москва : Дашков и К, 2022. — 404 с. — ISBN 978-5-394-04179-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277655</p> <p>5 Цуркан Управление проектами межсекторного взаимодействия/ Цуркан. Тверь: Тверской государственный университет.-2023.</p> <p>6 Основы российской государственности: учебное пособие для студентов, изучающих социогуманитарные науки / Т. В. Евгеньева, И. И. Кузнецов, С. В. Перевезенцев, А. В. Селезнева, О. Е. Сорокопудова, А. Б. Страхов, А. Р. Боронин; под ред. С. В. Перевезенцева. – Москва : Издательский дом «Дело» РАНХиГС, 2023. – 550 с</p> <p>Дополнительная литература:</p> <p>1 Стратегическое планирование: инновационный аспект : методические указания / сост. С. В. Сухарева. - Омск : СибАДИ, 2022. - 12 с. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2112479</p> <p>2 Половян, А. В. Стратегическое планирование развития экономики в условиях цифровизации: инструменты, способы, методы : монография / А. В. Половян, К. И. Сеницына. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 304 с. - ISBN 978-5-9776-0549-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2079663</p> <p>3 Несломленный народ. От общей победы к общей исторической памяти : монография / отв. ред. М. А. Липкин, Б. Г. Аяган ; Институт всеобщей истории Российской академии наук, Институт истории государства Министерства образования и науки Республики Казахстан. - Москва: Издательство «Весь Мир», 2021. - 704 с. - ISBN 978-5-7777-0844-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1864701</p> <p>4 Россия как цивилизация: сибирский ракурс : коллективная монография / В. Г. Костюк, М. А. Абрамова, Г. С. Гончарова [и др.]. — Новосибирск : ИФП СО РАН, 2008. — 262 с. — ISBN 978-5-91124-024-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/267104</p> <p>5 Шаронова, Е. А. Героический эпос на рубеже XX–XXI веков : учебное пособие / Е. А. Шаронова. — Саранск : МГУ им. Н.П. Огарева, 2020. — 120 с. — ISBN 978-5-7103-4029-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/204641</p>

		<p>6 Букеева, М. Е. Выдающиеся личности = Outstanding people : учебное пособие / М. Е. Букеева, Ж. Г. Жигунова. — Омск : ОмГТУ, 2020. — 96 с. — ISBN 978-5-8149-2983-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/186856</p> <p>7 Буров, М. П. Гражданское общество современной России: проблемы активизации и повышения авторитета : монография / М. П. Буров. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2021. — 276 с. — ISBN 978-5-394-04241-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174020</p> <p>8 Национальные проекты 2019-2024 гг.: анализ и ключевые риски их реализации. Социальная сфера : сборник научных трудов / А. А. Шабунова, В. А. Ильин, О. Н. Калачикова [и др.]. — Вологда : ВолНЦ РАН, 2019. — 68 с. — ISBN 978-5-93299-434-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/158530</p> <p>9 Гребенюк, А. В. История мировых цивилизаций в 3 ч. Часть 2. Античная цивилизация : учебное пособие для вузов / А. В. Гребенюк. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 365 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07928-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/516791</p> <p>10 Коротышев, А. П. Цивилизационный подход к истории : учебно-методическое пособие / А. П. Коротышев, А. С. Сорокин, Д. В. Леушкин. — Нижний Новгород : ННГУ им. Н. И. Лобачевского, 2017. — 66 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152869</p>
Б1.О.04	Иностранный язык	<p>Основная литература</p> <p>1. Мельникова Л. В. Английский язык для химико-технологических вузов и направлений : учебное пособие / Л. В. Мельникова; Тюменский государственный университет. - Тюмень : Тюменский государственный университет, 2017. - 262 с. : ил. - Библиогр. в кн. - Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=567392</p> <p>2. Мекеко Н. М. Перевод в сфере профессиональной коммуникации: английский язык для химиков : учебник для студентов-химиков / Н. М. Мекеко, Е. В. Тихонова. - Москва : Российский университет дружбы народов, 2018. - 664 с. Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/104240.html</p> <p>3. Губанова И. В. English for Chemistry students. Английский язык для химиков [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. В. Губанова: КузГТУ имени Т.Ф. Горбачева, 2016. - 109 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/105470</p> <p>Дополнительная литература</p> <p>1. Дмитриева С. Ю. Иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций (немецкий язык) [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. Ю. Дмитриева; Дмитриева С. Ю. - Пенза : ПГАУ, 2022. - 66 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/332909</p> <p>2. Немецкий язык: Учебник для магистров / Под ред. Коляда Н.А. - Ростов-на-Дону: Издательство ЮФУ, 2016. - 286 с.: ISBN 978-5-9275-1995-8 - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=326359</p>
Б1.О.05	Безопасность жизнедеятельности	<p>Основная литература:</p> <p>1 Безопасность жизнедеятельности : учебник для бакалавров / Э. А. Арустамов, А. Е. Волощенко, Н. В. Косолапова [и др.] ; под ред. проф. Э. А. Арустамова. — 22-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2020. — 446 с. - ISBN 978-5-394-03703-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1091487</p> <p>2 Сычев, Ю. Н. Безопасность жизнедеятельности : учеб. пособие / Ю.Н. Сычев. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 204 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/textbook_5c5d6e493c1f57.24703679. - ISBN 978-5-16-014337-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/977011</p> <p>Дополнительная литература:</p> <p>1 Никифоров, Л. Л. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Л. Л. Никифоров, В. В. Персиянов. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 297 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-006480-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1057218</p> <p>2 Халилов, Ш. А. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Ш.А. Халилов, А.Н. Маликов, В.П. Гневанов ; под ред. Ш.А. Халилова. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 576 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0905-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1052416</p>

		<p>3 Мельников, В. П. Безопасность жизнедеятельности : учебник / В.П. Мельников. — Москва : КУРС: ИНФРА-М, 2019. — 400 с. - ISBN 978-5-906818-13-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1021474</p> <p>4 Никифоров, Л. Л. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Л. Л. Никифоров, В. В. Персиянов. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 297 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014043-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1017335</p> <p>5 Безопасность жизнедеятельности. Практикум: Учебное пособие / Бондаренко В.А., Евтушенко С.И., Лепихова В.А. - Москва :ИИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 150 с. (СПО) (Обложка. КБС)ISBN 978-5-369-01794-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/995045</p>
Б1.О.06	Физическая культура	<p>Основная литература</p> <p>1.Евсеев Ю.И. Физическая культура [Электронный ресурс]: учебное пособие / Ю.И. Евсеев. - 9-е изд., стер. - Ростов-н/Д : Феникс, 2014. - 448 с.- Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=271591</p> <p>2 Физическая культура и спорт: организация самостоятельной работы студентов педагогического вуза [Электронный ресурс] : учебное пособие для вузов / А. С. Королев, О. Г. Барышникова. - Санкт-Петербург : Лань, 2023. - 132 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/333209</p> <p>Дополнительная литература</p> <p>1Физическая культура и спорт: курс лекций [Электронный ресурс] / Е. М. Ревенко [и др.]. - Омск : СибАДИ, 2023. - 147 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/338633</p> <p>2Физическая культура и спорт = Physical culture and sport [Электронный ресурс] : учебное пособие для вузов по дисциплине «физическая культура и спорт» для всех направлений и специальностей в соответствии с фгос во / Е. Н. Каленик [и др.]. - Ульяновск : УлГУ, 2022. - 60 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/314402</p>
Б1.О.07	Русский язык и культура речи	<p>Основная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Русский язык и культура речи. Орфография [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов высших учебных заведений 1-2 курсов / В. Э. Войлошникова [и др.] - Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2022. - 180 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/338897 2. Позднякова Е. Ю.Русский язык и культура речи: краткий курс лекций [Электронный ресурс] : учебное пособие для вузов / Е. Ю. Позднякова. - Санкт-Петербург : Лань, 2023. - 112 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/333266 3. Иванченко В. Я. Русский язык и культура речи. Стилистика. Деловая речь [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов 2 курса всех направлений подготовки и специальностей, «бакалавриат», «специалитет», очная, заочная форма обучения / В. Я. Иванченко, Т. В. Московская. - Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2022. - 192 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/338846 4. Голуб И. Б. Русская риторика и культура речи [Электронный ресурс]: учебное пособие.— М.: Логос, 2014.— 328 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/51640.html <p>Дополнительная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Титова Л. Г. Деловое общение [Электронный ресурс]: учебное пособие.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012.— 271 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/10495.html 6. Фатеева И. М. Культура речи и деловое общение : учебное пособие. - М. : МИРБИС : Директ-Медиа, 2016. - 269 с. - ISBN 978-5-4475-8307-1 ; [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=441404 7. Штукарева Е. Б. Культура речи и деловое общение : учебное пособие. - М. : Перо, 2015. - 315 с. - ISBN 978-5-906835-06-2 ; [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=445886 <p>Словари и справочные издания</p>

		<p>1. Стилистический энциклопедический словарь русского языка : словарь / Л. М. Алексеева [и др.]; под ред. М. Н. Кожина. - 4-е изд., стер. - Москва : ФЛИНТА, 2019. - 696 с. : ил. - Библиогр. в кн. - Режим доступа : https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=364142</p> <p>2. Белкин М. В. Этимологический словарь русского языка в табличной форме: словарь : словарь / М. В. Белкин, И. А. Румянцев. - 4-е изд. стер. - Москва : ФЛИНТА, 2018. - 784 с. : табл. - Библиогр. в кн. - Режим доступа : https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=500649</p> <p>3. Академический толковый словарь русского языка : словарь / авт.-сост. О. М. Грунченко и др.; отв. ред. Л. П. Крысин; Институт русского языка им. В. В. Виноградова РАН. - Москва : Языки славянской культуры (ЯСК), 2016. - 680 с. - Режим доступа : https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=473091</p>
Б1.О.08	Аналитическая химия	<p>Основная литература</p> <p>1 Васильев, В.П. Аналитическая химия: в 2 кн. Кн. 2. Физико-химические методы анализа: учеб. для вузов / В.П. Васильев. – М.: Дрофа, 2009. – 384 с</p> <p>2 Аналитическая химия : учебник / Н. И. Мовчан, Р. Г. Романова, Т. С. Горбунова [и др.]. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 394 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/12562. - ISBN 978-5-16-019473-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2084155 (дата обращения: 20.03.2024). – Режим доступа: по подписке.</p> <p>3 Егоров, В. В. Неорганическая и аналитическая химия. Аналитическая химия : учебник / В. В. Егоров, Н. И. Воробьева, И. Г. Сильвестрова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-1602-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211559 (дата обращения: 20.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Дополнительная литература</p> <p>1 Александрова, Э. А. Химические методы анализа : учебник и практикум для вузов / Э. А. Александрова, Н. Г. Гайдукова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 533 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17719-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/536289 (дата обращения: 20.03.2024).</p>
Б1.О.09	Экономика	<p>Основная литература:</p> <p>1. Экономика : учебник и практикум для вузов / В. М. Пищулов [и др.] ; под общей редакцией В. М. Пищулова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 191 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16661-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538371</p> <p>2. Гребенников, П. И. Экономика : учебник для вузов / П. И. Гребенников, Л. С. Тарасевич. — 6-е изд., перераб. И доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 348 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17265-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/535390</p> <p>3. Борисов, Е. Ф. Экономика : учебник и практикум / Е. Ф. Борисов. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 383 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-5036-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/535434</p> <p>4. Бескровная, В. А. Экономика : учебник / В. А. Бескровная, Л. М. Шляхтова. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2024. — 495 с. — ISBN 978-5-4497-2372-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/133663.html</p> <p>Дополнительная литература:</p> <p>1. Федотов, В. А. Экономика : учебник / В.А. Федотов, О.В. Комарова. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 196 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/20782. - ISBN 978-5-16-019152-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2091897</p>

		<p>2. Маховикова, Г. А. Экономическая теория : учебник и практикум для вузов / Г. А. Маховикова, Г. М. Гукасян, В.В. Амосова. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 443 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-5583-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/535806</p> <p>3. Шимко, П. Д. Экономика : учебник и практикум для вузов / П. Д. Шимко. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 436 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-06769-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/535713</p> <p>4. Нуралиев, С. У. Экономика : учебник / С.У. Нуралиев, Д.С. Нуралиева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 363 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/textbook_5bd81853316653.78553045. - ISBN 978-5-16-014578-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1897977</p>
Б1.О.10	Правоведение	<p>Основная литература</p> <p>1. Васенков, В. А. Правоведение: Сборник задач и упражнений / В.А. Васенков, И.Л. Корнеева, И.Б. Субботина; отв. ред. В.А. Васенков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 160 с. - ISBN 978-5-91134-946-2. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1072214 – Режим доступа: по подписке.</p> <p>2. Малько, А. В. Правоведение : учебник / А. В. Малько, В. В. Субочев. — Москва: Норма: ИНФРАМ, 2020. — 304 с. - ISBN 978-5-91768-752-0. - Текст: электронный. - URL: – Режим доступа: по подписке.</p> <p>Дополнительная литература</p> <p>1. Правоведение: учебник: [16+] / С.В. Барабанова, Ю.Н. Богданова, С.Б. Верещак и др. ; под ред. С.В. Барабановой. – Москва : Прометей, 2018. – 390 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495777 . – ISBN 978-5-907003-67-5. – Текст : электронный.</p> <p>2. Правоведение: учебное пособие: [16+] / Н.Н. Парыгина, В.А. Рыбаков, Т.А. Солодовченко, Н.А. Темникова; Омский государственный университет им. Ф. М. Достоевского. – Омск: Омский государственный университет им. Ф.М. Достоевского, 2018. – 116 с. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=563045 – ISBN 978-5-7779-2272-4. – Текст: электронный.</p> <p>3. Рузакова, О.А. Правоведение: учебник: [16+] / О.А. Рузакова, А.Б. Рузаков. – 4-е изд., стер. – Москва : Университет Синергия, 2019. – 208 с. : ил. – (Легкий учебник). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=571515 . – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4257-0353-8. – Текст : электронный.</p> <p>4. Смоленский, М. Б. Правоведение: учебник/ М.Б. Смоленский. — 3-е изд. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2019. - 422 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - DOI: https://doi.org/10.12737/17574. - ISBN 978-5-369-01534-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1003513 – Режим доступа: по подписке.</p>
Б1.О.11	Социология	<p>Основная литература:</p> <p>1. Кравченко, С. А. Социология. Новые и новейшие социологические теории : учебник для вузов / С. А. Кравченко. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 636 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18738-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/545460</p> <p>2 Волков, Ю. Г. Социология : учебник / Ю. Г. Волков. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2024. — 512 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-98281-415-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1838396</p> <p>3Добренков, В. И. Социология : учебник / В.И. Добренков, А.И. Кравченко. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 624 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-003522-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1930704</p> <p>Дополнительная литература:</p> <p>1 Куканова, Е. В. Социология : учебное пособие для вузов / Е. В. Куканова, П. Д. Павленок. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 138 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-06967-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538493</p> <p>2Игебаева, Ф. А. Социология : учебное пособие / Ф. А. Игебаева. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 236 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-019026-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2083301</p>

		3Оришев, А. Б. Социология: Учебное пособие / А.Б.Оришев - 2-е изд. - Москва : ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 224 с. : - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-369-01457-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1012407
Б1.О.12	Политология	<p>Основная литература:</p> <p>Политология в схемах и комментариях : учебное пособие для вузов / А. Е. Хренов [и др.] ; под редакцией А. Е. Хренова, А. С. Тургаева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 311 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-04199-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/539154</p> <p>Мухаев, Р. Т. Политология. Субъекты политики. Политические процессы : учебник для вузов / Р. Т. Мухаев. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 307 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16741-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/537396</p>
Б1.О.13	Математика	<p>Основная литература:</p> <p>1Пугина, Л. В. Векторная алгебра и аналитическая геометрия : учебно-методическое пособие / Л. В. Пугина. – Москва : РУТ (МИИТ), 2018. - 288 с. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1896874</p> <p>2Конюхов, А. Н. Векторная алгебра : учебное пособие / А. Н. Конюхов, С. Н. Машнина, К. А. Ципоркова. — Рязань : РГРТУ, 2023. — 50 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/380426</p> <p>3Акопян, Р. С. Интегрирование функции одной переменной : учебно-методическое пособие / Р. С. Акопян, Е. А. Ветренко. — Москва : РТУ МИРЭА, 2023. — 84 с. — ISBN 978-5-7339-1804-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/368753</p> <p>4Камартина, Н. М. Высшая математика. Исследование функции : учебно-методическое пособие / Н. М. Камартина. — Санкт-Петербург : СПбГУТ им. М.А. Бонч-Бруевича, 2022. — 27 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/279143</p> <p>5Практические занятия по алгебре. Комплексные числа, многочлены : учебное пособие / Ю. В. Волков, Н. Н. Ермолаева, В. А. Козынченко, Г. И. Курбатова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-1743-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211694</p> <p>6Солодова, Е. Ф. Комплексные числа и их приложения : учебное пособие / Е. Ф. Солодова, Н. А. Михайлова, О. В. Филиппова. — Москва : РТУ МИРЭА, 2021. — 27 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/171435</p> <p>7Трухан, А. А. Математический анализ. Функция нескольких переменных : учебное пособие для вузов / А. А. Трухан. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-6412-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/159502</p> <p>8Додунова, Л. К. Интегрирование тригонометрических функций : учебно-методическое пособие / Л. К. Додунова, И. Ю. Ястребова. — Нижний Новгород : ННГУ им. Н. И. Лобачевского, 2016. — 25 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153514</p> <p>9Галанова, З. С. Математический анализ. Интегрирование : учебное пособие / З. С. Галанова, Е. Н. Елисеева, Т. И. Ушакова. — Санкт-Петербург : ПГУПС, 2013. — 52 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/41125</p> <p>10Бугров, Я. С. Высшая математика в 3 т. Т. 2. Элементы линейной алгебры и аналитической геометрии : учебник для вузов / Я. С. Бугров, С. М. Никольский. — 7-е изд., стер. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 281 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-03009-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/535746</p> <p>11Максимова, О. Д. Математический анализ в примерах и задачах. Предел функции : учебное пособие для вузов / О. Д. Максимова. — 2-е изд., стер. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 200 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07222-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/494208</p>

		<p>12 Бугров, Я. С. Высшая математика в 3 т. Т. 1. Дифференциальное и интегральное исчисление в 2 кн. Книга 1 : учебник для вузов / Я. С. Бугров, С. М. Никольский. — 7-е изд., стер. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 253 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02148-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538131</p> <p>13 Резниченко, С. В. Аналитическая геометрия в примерах и задачах в 2 ч. Часть 2 : учебник и практикум для вузов / С. В. Резниченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 288 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02938-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/539096</p> <p>14 Новак, Е. В. Интегральное исчисление и дифференциальные уравнения : учебное пособие для вузов / Е. В. Новак, Т. В. Рязанова, И. В. Новак ; под общей редакцией Т. В. Рязановой. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 112 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08358-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492235</p> <p>15 Пахомова, Е. Г. Линейная алгебра и аналитическая геометрия. Сборник заданий : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Г. Пахомова, С. В. Рожкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 110 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08432-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/490638</p> <p>16 Максимова, О. Д. Основы математического анализа: числовые ряды : учебное пособие для вузов / О. Д. Максимова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 97 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08225-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/494336</p> <p>Дополнительная литература:</p> <p>1 Потапов, А. П. Математический анализ. Дифференциальное исчисление ФНП, уравнения и ряды : учебник и практикум для вузов / А. П. Потапов. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 379 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08280-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/537210</p> <p>2 Максимова, О. Д. Основы математического анализа: числовые ряды : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. Д. Максимова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 100 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08227-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/494347</p>
Б1.О.14	Физика	<p>Основная литература</p> <p>1. Бондарев, Б. В. Курс общей физики в 3 кн. Книга 2: электромагнетизм, оптика, квантовая физика : учебник для вузов / Б. В. Бондарев, Н. П. Калашников, Г. Г. Спиринов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 441 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-1754-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/535754</p> <p>2. Бондарев, Б. В. Курс общей физики в 3 кн. Книга 3: термодинамика, статистическая физика, строение вещества : учебник для вузов / Б. В. Бондарев, Н. П. Калашников, Г. Г. Спиринов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 369 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-1755-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/532034</p> <p>3. Бондарев, Б. В. Курс общей физики в 3 кн. Книга 1: механика : учебник для вузов / Б. В. Бондарев, Н. П. Калашников, Г. Г. Спиринов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 353 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17167-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/535752</p> <p>4. Канн, К. Б. Курс общей физики : учебное пособие / К. Б. Канн. — Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2022. — 368 с. - ISBN 978-5-905554-47-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1094750</p> <p>5. Кудин, Л. С. Курс общей физики (в вопросах и задачах) : учебное пособие для вузов / Л. С. Кудин, Г. Г. Бурдуковская. — 3-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-7804-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/184045</p> <p>Дополнительная литература</p> <p>1. Савельев, И. В. Курс физики. В 3 томах. Том 3. Квантовая оптика. Атомная физика. Физика твердого тела. Физика атомного ядра и элементарных частиц / И. В. Савельев. — 9-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 308 с. — ISBN 978-5-507-47404-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/367055</p>

		<p>2. Савельев, И. В. Курс общей физики. В 3 томах. Том 1. Механика. Молекулярная физика / И. В. Савельев. — 19-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 436 с. — ISBN 978-5-507-48093-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/341150</p> <p>3. Савельев, И. В. Курс общей физики. В 3-х тт. Том 2. Электричество и магнетизм. Волны. Оптика / И. В. Савельев. — 17-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 500 с. — ISBN 978-5-507-47163-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/333998</p> <p>4. Крохин, С. Н. Краткий курс физики : учебное пособие / С. Н. Крохин, Л. А. Литневский. — Омск : ОмГУПС, [б. г.]. — Часть 1 — 2018. — 49 с. — ISBN 978-5-949-41211-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/129175</p>
Б1.О.15	Информатика	<p>Основная литература:</p> <p>1 Информатика : учебник для вузов / В. В. Трофимов [и др.] ; ответственный редактор В. В. Трофимов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 795 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17577-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/545057</p> <p>2 Загорюлько, Ю. А. Искусственный интеллект. Инженерия знаний : учебное пособие для вузов / Ю. А. Загорюлько, Г. Б. Загорюлько. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 93 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07198-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/494205</p> <p>3 Волк, В. К. Информатика : учебное пособие для вузов / В. К. Волк. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 226 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18427-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/534979</p> <p>4 Сычев, Ю. Н. Основы информационной безопасности : учебное пособие / Ю. Н. Сычев. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 337 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-019432-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2118689</p> <p>5 Сычев, Ю. Н. Стандарты информационной безопасности. Защита и обработка конфиденциальных документов : учебное пособие / Ю.Н. Сычев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 602 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1942679. - ISBN 978-5-16-018253-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1942679</p> <p>Дополнительная литература:</p> <p>1 Советов, Б. Я. Информационные технологии : учебник для вузов / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 327 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00048-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/535730</p> <p>2 Макаренко, С. И. Принципы построения и функционирования аппаратно-программных средств телекоммуникационных систем : учебное пособие / С. И. Макаренко, А. А. Ковальский, С. А. Краснов. — Санкт-Петербург : , 2020 — Часть 2 : Сетевые операционные системы и принципы обеспечения информационной безопасности в сетях — 2020. — 357 с. — ISBN 978-5-6044429-8-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/329378</p> <p>3 Поликанин, А. Н. История и современные системы информационной безопасности : учебное пособие / А. Н. Поликанин. — Новосибирск : СГУГиТ, 2022. — 44 с. — ISBN 978-5-907513-90-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/317444</p> <p>4 Ерошенко, А. В. Алгебра логики. Решение логических задач : учебно-методическое пособие / А. В. Ерошенко, Л. Н. Трофимова, О. А. Шендалева. — Омск : ОмГУПС, 2022. — 35 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/264419</p> <p>5 Буренин, С. Н. Векторный графический редактор LibreOffice Draw : учебное пособие / С. Н. Буренин. — Москва : МосГУ, 2021. — 72 с. — ISBN 978-5-907410-25-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/259325</p>

		<p>6 Моренкова, О. И. Работа в табличном процессоре LibreOffice Calc : учебное пособие / О. И. Моренкова, Т. И. Парначева ; RU. — Новосибирск : СибГУТИ, 2021. — 84 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/257279</p> <p>7 Акмаров, П. Б. Кодирование и защита информации : учебное пособие / П. Б. Акмаров. — Ижевск : УдГАУ, 2016. — 136 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133975</p> <p>8 Типовые алгоритмы и их программирование : учебное пособие / А. Н. Гуцин, Т. И. Лазарева, И. В. Мартынова, О. А. Палехова. — Санкт-Петербург : БГТУ "Военмех" им. Д.Ф. Устинова, 2016. — 128 с. — ISBN 978-5-85546-983-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/113528</p> <p>9 Новожилков, О. П. Информатика в 2 ч. Часть 1 : учебник для вузов / О. П. Новожилков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 320 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09964-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/540737</p> <p>10 Макуха, В. К. Микропроцессорные системы и персональные компьютеры : учебное пособие для вузов / В. К. Макуха, В. А. Микерин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 156 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09117-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538898</p> <p>11 Бруссард, М. Искусственный интеллект: пределы возможного / Мердит Бруссард ; пер. с англ. - Москва : Альпина нон-фикшн, 2020. - 362 с. - ISBN 978-5-00139-080-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1220958</p> <p>12 Гришина, Н. В. Основы информационной безопасности предприятия : учебное пособие / Н. В. Гришина. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 216 с. - (Высшее образование: Специалитет). - ISBN 978-5-16-016534-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1178150</p> <p>13 Партыка, Т. Л. Операционные системы, среды и оболочки : учебное пособие / Т.Л. Партыка, И.И. Попов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 560 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-501-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1189335</p> <p>14 Мирошников, А. И. Основы информационной безопасности и защита информации : учебное пособие / А. И. Мирошников, А. С. Сысов. — Липецк : Липецкий ГТУ, 2022. — 107 с. — ISBN 978-5-00175-160-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/388007</p>
Б1.О.16	Химия биологически активных веществ	<p>Основная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Захарычев, В. В. Химия биологически активных веществ. Фитогормоны, биостимуляторы и другие регуляторы роста растений / В. В. Захарычев. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 412 с. — ISBN 978-5-507-47954-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/356087 (дата обращения: 08.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 2. Омаров, Р. С. Пищевые добавки / Р. С. Омаров, О. В. Сычева, С. Н. Шлыков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 64 с. — ISBN 978-5-507-48057-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/339797 (дата обращения: 08.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. <p>Дополнительная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Омаров, Р. С. Пищевые и биологически активные добавки в производстве продуктов питания : учебное пособие / Р. С. Омаров, О. В. Сычева. — Ставрополь : СтГАУ, 2015. — 64 с. — ISBN 978-5-9596-1104-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/82195 (дата обращения: 08.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
Б1.О.17	Основы биологии и микробиологии	<p>Основная литература:</p>

		<ol style="list-style-type: none"> 1. Нетрусов, А. И. Микробиология: теория и практика в 2 ч. Часть 1 : учебник для вузов / А. И. Нетрусов, И. Б. Котова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 315 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-03805-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/535984 2. Нетрусов, А. И. Микробиология: теория и практика в 2 ч. Часть 2 : учебник для вузов / А. И. Нетрусов, И. Б. Котова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 332 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-03806-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/537610 (Биология в 2 ч. Часть 2 : учебник для вузов / В. Н. Ярыгин [и др.] ; под редакцией В. Н. Ярыгина, И. Н. Волкова. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 347 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-04094-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/537567.) 3. Биология в 2 ч. Часть 1 : учебник для вузов / В. Н. Ярыгин [и др.] ; под редакцией В. Н. Ярыгина, И. Н. Волкова. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 427 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-04092-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/537566. 4. Вирусология и биотехнология / Р. В. Белоусова, Е. И. Ярыгина, И. В. Третьякова [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 220 с. — ISBN 978-5-507-47230-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/351851 (дата обращения: 08.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 5. Микробиология: руководство к лабораторным занятиям : учебно-методическое пособие / М.С. Пономарева, Л.Н. Шабурова, Н.Г. Ильяшенко, М.В. Гернет. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 246 с. : ил. — (Высшее образование: Бакалавриат, Магистратура). - ISBN 978-5-16-017113-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1764800 6. Кисленко, В. Н. Микробиология. Практикум : учебное пособие / В.Н. Кисленко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 239 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1016621. - ISBN 978-5-16-015071-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1505323 (дата обращения: 08.04.2024). – Режим доступа: по подписке. <p>Дополнительная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Карпюк, Т. В. Биология с основами цитологии : учебное пособие / Т.В. Карпюк. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 282 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-019634-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2131555 2. Палеев, Н. Г. Основы клеточной биологии : учебное пособие / Н. Г. Палеев, И. И. Бессчетнов. - Ростов-на-Дону : Издательство ЮФУ, 2011. - 246 с. - ISBN 978-5-9275-0821-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/ 3. Архипова, Т. В. Биология культурных растений : практикум / Т. В. Архипова, И. М. Ващенко, В. С. Коничев. - Москва : МПГУ, 2020. - 80 с. - ISBN 978-5-4263-0942-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1316648 (4. Молекулярная биология. Практикум : учебное пособие для вузов / А. С. Коничев [и др.] ; под редакцией А. С. Коничева. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 169 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12544-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/541513 5. Дондуа, А.К. Биология развития : учебник / А.К. Дондуа. - 2-е изд., испр. и доп. — СПб. : Изд-во С.-Петерб. ун-та, 2018. — 812 с. - ISBN 978-5-288-05827-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1020205
Б1.О.18	Пищевая микробиология	<p>Основная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2084415 (дата обращения: 08.04.2024). – Режим доступа: по подписке. 2. Гернет, М. В. Микробиология : учебник / М. В. Гернет, Н. Г. Ильяшенко, Л. Н. Шабурова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 263 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-018959-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2079284 3. Кисленко, В. Н. Пищевая микробиология: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения : учебник / В.Н. Кисленко, Т.И. Дячук. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 257 с. — (Высшее образование:

		<p>Магистратура). — DOI 10.12737/23908. - ISBN 978-5-16-012413-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1907500</p> <p>4. Еремина, И. А. Пищевая микробиология : учебное пособие / И. А. Еремина, И. В. Долголю. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 210 с. — ISBN 979-5-89289-139-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/102691</p> <p>5. Стрельчик, Н. В. Пищевая микробиология / Н. В. Стрельчик. — Омск : Омский ГАУ, 2014. — 128 с. — ISBN 978-5-89764-382-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/60690</p> <p>Дополнительная литература:</p> <p>1. Микробиология: руководство к лабораторным занятиям : учебно-методическое пособие / М.С. Пономарева, Л.Н. Шабурова, Н.Г. Ильяшенко, М.В. Гернет. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 246 с. : ил. — (Высшее образование: Бакалавриат, Магистратура). - ISBN 978-5-16-017113-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1764800</p> <p>2. Гернет, М. В. Микробиология: Учебник / Гернет М.В., Ильяшенко Н.Г., Шабурова Л.Н. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 263 с. (Высшее образование: Бакалавриат) ISBN 978-5-16-015357-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1081661</p> <p>3. Микробиология пищевых производств: учебник / Ильяшенко Н.Г., Бетева Е.А., Пичугина Т.В., - 2-е изд., стереотип. - Москва :НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 412 с. ISBN 978-5-16-105543-4 (online). - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/894777.</p> <p>4. Еремина, И. А. Пищевая микробиология: лабораторный практикум / И. А. Еремина, И. В. Долголюк. — Кемерово : КемГУ, 2016. — 139 с. — ISBN 978-5-89289-949-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/99566</p>
Б1.О.19	Основы общей и неорганической химии	<p>Основная литература</p> <p>1. Общая химия. Теория и задачи / Н. В. Коровин, Н. В. Кулешов, О. Н. Гончарук [и др.] ; под редакцией Н. В. Коровина и Н. В. Кулешова. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 492 с. — ISBN 978-5-507-45895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/291182 (дата обращения: 08.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>2. Стась, Н. Ф. Решение задач по общей химии / Н. Ф. Стась, А. В. Коршунов. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 168 с. — ISBN 978-5-507-45529-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/271322 (дата обращения: 08.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>3. Черникова, Н. Ю. Задачи по основам общей химии для самостоятельной работы с ответами и решениями : учебное пособие для вузов / Н. Ю. Черникова, Е. В. Мещерякова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-9699-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/197731 (дата обращения: 08.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Дополнительная литература</p> <p>1. Petrova, T. Fundamentals of General Chemistry. Terms and Problems in Tests : учебное пособие : в 2 частях / Т. Petrova, Е. Starodubets. — Казань : КНИТУ, 2020 — Часть 2 : Final examination tests — 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-7882-2840-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/244655 (дата обращения: 08.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>2. Petrova, T. Fundamentals of General Chemistry. Terms and Problems in Tests : учебное пособие : в 2 частях / Т. Petrova, Е. Starodubets. — Казань : КНИТУ, 2020 — Часть 1 : Terms and Examples in Tasks — 2020. — 100 с. — ISBN 978-5-7882-2839-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/244652 (дата обращения: 08.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>

Б1.О.20	Органическая химия	<p>Основная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Тупикин, Е. И.</i> Химия. В 2 ч. Часть 2. Органическая химия : учебник для вузов / Е. И. Тупикин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 197 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02227-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513727 (дата обращения: 08.04.2024). 2. <i>Фоминых, В. Л.</i> Органическая химия и основы биохимии. Практикум : учебное пособие для вузов / В. Л. Фоминых, Е. В. Тарасенко, О. Н. Денисова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 145 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09417-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/472831 (дата обращения: 08.04.2024). 3. <i>Каминский, В. А.</i> Органическая химия: тестовые задания, задачи, вопросы : учебное пособие для вузов / В. А. Каминский. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 289 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02896-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471776 (дата обращения: 08.04.2024). 4. <i>Клюев, М. В.</i> Органическая химия : учебное пособие для среднего профессионального образования / М. В. Клюев, М. Г. Абдуллаев. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 231 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15288-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/488190 (дата обращения: 08.04.2024) <p>Дополнительная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Каминский, В. А.</i> Органическая химия: тестовые задания, задачи, вопросы : учебное пособие для вузов / В. А. Каминский. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 289 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02896-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471776 (дата обращения: 08.04.2024)
Б1.О.21	Биохимия	<p>Основная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Новокишанова, А. Л.</i> Биохимия для технологов в 2 ч. Часть 1. : учебник и практикум для вузов / А. Л. Новокишанова. — 2-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 211 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02151-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538137 (дата обращения: 15.03.2024). 2. <i>Новокишанова, А. Л.</i> Биохимия для технологов в 2 ч. Часть 2 : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Л. Новокишанова. — 2-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 302 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10325-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542092 (дата обращения: 15.03.2024). 3. <i>Комов, В. П.</i> Биохимия : учебник для вузов / В. П. Комов, В. Н. Шведова ; под общей редакцией В. П. Комова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 684 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13939-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/543995 (дата обращения: 15.03.2024). 4. Ершов, Ю. А. Биохимия : учебник и практикум для вузов / Ю. А. Ершов, Н. И. Зайцева ; под редакцией С. И. Щукина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 323 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07505-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 2 — URL: https://urait.ru/bcode/536976/p.2 (дата обращения: 15.03.2024). 5. Копалева, Н. А. Биохимия : учебно-методическое пособие : [16+] / Н. А. Копалева, Е. В. Ласкателев ; Липецкий государственный педагогический университет им. П. П. Семенова-Тян-Шанского. — Липецк : Липецкий государственный педагогический университет им. П. П. Семенова-Тян-Шанского, 2023. — 79 с. : ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=708002 (дата обращения: 15.03.2024). — Библиогр. в кн. — ISBN 978-5-907655-70-6. — Текст : электронный. <p>Дополнительная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Биохимия: задачи и упражнения / В. Н. Бунева, Н. В. Кудряшова, П. Е. Воробьев, С. Д. Мызина. — Новосибирск : Новосибирский государственный университет, 2023. — 91 с. — ISBN 978-5-4437-1456-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс

		<p>IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/134566.html (дата обращения: 15.03.2024). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей</p> <p>2. Биохимия: лабораторный практикум : учебное пособие / И. Б. Заводник, В. И. Резяпкин, Л. И. Сушко, В. Т. Чещевик. — 6-е изд., перераб. — Гродно : ГрГУ им. Янки Купалы, 2023. — 52 с. — ISBN 978-985-582-548-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/338108 (дата обращения: 15.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>3. Биохимия : учебное пособие / составители М. В. Емельянова [и др.]. — Архангельск : САФУ, 2021. — 117 с. — ISBN 978-5-261-01556-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/226985 (дата обращения: 15.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>4. Сусянок, Г. М. Основы биохимии : учебник / Г.М. Сусянок. — 2-е изд., испр. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 400 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1003787. - ISBN 978-5-16-014795-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1003787 (дата обращения: 15.03.2024). — Режим доступа: по подписке.</p> <p>5. Панкрушина Алла Николаевна. Лабораторный практикум по биохимии и молекулярной биологии / Панкрушина Алла Николаевна, Игнатъев Данила Игоревич; ФГБОУ ВО "Твер. гос. ун-т", Биол. фак., Каф. биологии. - Тверь : Тверской государственный университет, 2015. - 63 с. : ил., табл. - Библиогр. в конце книги (5 назв.). - 76.00.</p> <p>6. Лабораторный практикум по дисциплине "Биохимия" : для студентов 2 курса направления 260100.62 "Продукты питания из растительного сырья". (Ч. 1) / ФГБОУ ВО "Твер. гос. ун-т"; сост.: д.х.н., проф. Г. П. Лапина, асс. каф. П. С. Лихуша. - Тверь : Тверской государственный университет, 2015. - 38 с. - Библиогр.: с. 36-37 (19 назв.). - 43.00.</p>
Б1.О.22	Пищевая химия	<p>Основная литература:</p> <p>1. Антипова, Л. В. Химия пищи : учебник / Л. В. Антипова, Н. И. Дунченко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 856 с. — ISBN 978-5-8114-5351-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/139249 (дата обращения: 04.07.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>2. Дымова, Ю. И. Пищевая химия : учебное пособие / Ю. И. Дымова. — Кемерово :КемГУ, 2020. — 75 с. — ISBN 978-5-8353-2658-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/162575 (дата обращения: 04.07.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>3. Новокшанова, А. Л. Пищевая химия : учебник для вузов / А. Л. Новокшанова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 307 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15351-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/544174 (дата обращения: 19.03.2024).</p> <p>Дополнительная литература:</p> <p>1. Крахмалева, Т. Пищевая химия: учебное пособие / Т. Крахмалева, Э. Манеева; Оренбургский государственный университет. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2012. — 154 с. : ил., табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259224 (дата обращения: 04.07.2022). — Библиогр. в кн. — Текст : электронный.</p> <p>2. Неверова О.А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник / О.А. Неверова, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 416 с.: табл., схем. - (Питание практика технология гигиена качество безопасность). - ISBN 5-379-00089-4; 978-5-379-00089-9 ; То же [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57396</p> <p>3. Ким, И. Н. Пищевая химия. Наличие металлов в продуктах : учебное пособие для вузов / И. Н. Ким, Т. И. Штанько, В. В. Кращенко ; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 213 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-9930-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538299 (дата обращения: 19.03.2024).</p>
Б1.О.23	Электротехника и электроника	<p>Основная литература:</p>

		<p>1. Новожилов, О. П. Электротехника и электроника : учебник для бакалавров / О. П. Новожилов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 653 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-2941-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/530807</p> <p>2. Данилов, И. А. Общая электротехника в 2 ч. Часть 1 : учебное пособие для вузов / И. А. Данилов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 426 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-01639-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538745</p> <p>3. Данилов, И. А. Общая электротехника в 2 ч. Часть 2 : учебное пособие для вузов / И. А. Данилов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 251 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-01640-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538746</p> <p>4. Современная технология консервов и пищеконцентратов : учебное пособие / А. В. Волкова, А. Н. Макушин, О. А. Блинова, С. П. Кузьмина. — Самара : СамГАУ, 2023. — 168 с. — ISBN 978-5-88575-723-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/370151</p>
Б1.О.24	Продуценты биологически активных веществ	<p>Основная литература:</p> <p>1. Водоросли. Грибы. Лишайники : учебное пособие / составитель И. В. Филиппова. — Чебоксары : ЧГПУ им. И. Я. Яковлева, 2021. — 134 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/192236 (дата обращения: 07.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>2. Ботаника (разделы Водоросли. Грибы) : методические рекомендации / составители О. Е. Беззубенкова [и др.]. — Ульяновск : УлГПУ им. И.Н. Ульянова, 2021. — 40 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/196764 (дата обращения: 07.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>3. Дрожжина, В. Н. Ботаника (цианобактерии, грибы, водоросли, лишайники) : учебно-методическое пособие / В. Н. Дрожжина, Н. А. Терехова. — Воронеж : ВГПУ, 2021. — 84 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/253361 (дата обращения: 07.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>4. Емцев, В. Т. Сельскохозяйственная микробиология : учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 197 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12975-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538635 (дата обращения: 07.04.2024).</p> <p>5. Биотехнология растений : учебник и практикум для вузов / Л. В. Назаренко, Ю. И. Долгих, Н. В. Загоскина, Г. Н. Ралдугина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 161 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05619-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471466 (дата обращения: 07.04.2024).</p> <p>6. Емцев, В. Т. Микробиология : учебник для вузов / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 428 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-06081-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/535757 (дата обращения: 07.04.2024).</p> <p>Дополнительная литература:</p> <p>1. Биотехнология растений : учебник и практикум для вузов / Л. В. Назаренко, Ю. И. Долгих, Н. В. Загоскина, Г. Н. Ралдугина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 161 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05619-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471466 (дата обращения: 07.04.2024)</p> <p>2. Биотехнология : учебник и практикум для вузов / под редакцией Н. В. Загоскиной, Л. В. Назаренко. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 384 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16026-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/543823 (дата обращения: 07.04.2024).</p>
Б1.О.25	Инженерная и компьютерная графика	<p>Основная литература:</p> <p>1. Инженерная и компьютерная графика : учебник и практикум для вузов / Р. Р. Анамова [и др.] ; под общей редакцией Р. Р. Анамовой, С. А. Леоновой, Н. В. Пшеничной. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 226 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16486-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/537164</p>

		<p>2. Борисенко, И. Г. Инженерная и компьютерная графика. Схемы : учебное пособие / И. Г. Борисенко, С. Г. Докшанин, А. Е. Митяев. - Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2022. - 196 с. - ISBN 978-5-7638-4551-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2086844</p> <p>3. Инженерная графика : учебник / Г.В. Буланже, В.А. Гончарова, И.А. Гушин, Т.С. Молокова. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 381 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014817-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1006040</p> <p>4. Назарова, Ж. А. Инженерная и компьютерная графика: практикум : учебное пособие / Ж. А. Назарова. — Екатеринбург : , 2023. — 52 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/369488</p> <p>5. Аверин, В. Н. Практикум по дисциплине «Инженерная и компьютерная графика» : учебное пособие / В. Н. Аверин, А. Д. Гвоздев. — Москва : РУТ (МИИТ), 2023. — 48 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:</p>
Б1.О.26	Метрология	<p>Основная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Белая, М. Н. Метрология : учебное пособие / М. Н. Белая. — Севастополь : СевГУ, 2022. — 215 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/301646 (дата обращения: 23.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 2. Боларев, Б. П. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия : учебник / Б.П. Боларев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 365 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1078037. - ISBN 978-5-16-016022-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1078037 (дата обращения: 21.03.2024). – Режим доступа: по подписке. 3. Гушин, С. Н. Технические измерения : учебно-методическое пособие / С. Н. Гушин. — 3-е. — Киров : Вятская ГСХА, 2017. — 102 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/129608 (дата обращения: 23.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 4. Левина, Т. Ю. Метрология и стандартизация : учебное пособие / Т. Ю. Левина, У. М. Курако. — Саратов : Вавиловский университет, 2022. — 67 с. — ISBN 978-5-6048785-9-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/288248 (дата обращения: 23.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 5. Парфеньева, И. Е. Национальная система аккредитации в Российской Федерации : учебник / И. Е. Парфеньева, О. Ф. Вячеслава, А. П. Адьлина. — Москва : Московский Политех, 2023. — 238 с. — ISBN 978-5-2760-2822-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/365915 (дата обращения: 23.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 6. Разина, И. С. Метрологическое обеспечение качества продукции : учебное пособие / И. С. Разина, Е. В. Приймак. — Казань : КНИТУ, 2022. — 96 с. — ISBN 978-5-7882-3198-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/330932 (дата обращения: 23.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 7. Фаюстов, А. А. Метрология. Стандартизация. Сертификация. Качество : учебник / А. А. Фаюстов, П. М. Гуреев, В. Н. Гришин. — Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2020. - 504 с : ил., табл. - ISBN 978-5-9729-0447-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1167759 (дата обращения: 21.03.2024). – Режим доступа: по подписке. <p>Дополнительная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Бастраков, В. М. Метрология : учебное пособие : [16+] / В. М. Бастраков ; Поволжский государственный технологический университет. – Йошкар-Ола : Поволжский государственный технологический университет, 2016. – 288 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=461556 (дата обращения: 21.03.2024). – Библиогр.: с. 279-280. – ISBN 978-5-8158-1756-2. – Текст : электронный. 2. Взаимозаменяемость, стандартизация и технические измерения. Практикум. В 2 томах. Том 2 / Н. А. Волошина, О. В. Филипович, Н. А. Балакина, Г. В. Невар. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 312 с. — ISBN 978-5-507-48036-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/362702 (дата обращения: 21.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

		<p>3. Зеньков, Е. В. Метрология : учебное пособие / Е. В. Зеньков. — Иркутск : ИрГУПС, 2018. — 88 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/117566 (дата обращения: 24.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>4. Лобач, О. В. Метрология : учебно-методическое пособие / О. В. Лобач, Т. С. Романова. — Новосибирск : НГТУ, 2019. — 67 с. — ISBN 978-5-7782-3854-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152208 (дата обращения: 24.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>5. Метрология, стандартизация и сертификация. Лабораторный практикум : учебное пособие / О.П. Дворянинова [и др.]. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2023. — 172 с. — ISBN 978-5-00032-630-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/132749.html (дата обращения: 21.03.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.</p> <p>6. Третьяк, Л. Н. Взаимозаменяемость и нормирование точности : учебное пособие для вузов / Л. Н. Третьяк, А. С. Вольнов ; под общей редакцией Л. Н. Третьяк. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 362 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16744-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/540348 (дата обращения: 21.03.2024).</p>
Б1.О.27	Тепло- и хладотехника	<p>Основная литература:</p> <p>1. Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. И. Гнездилова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 270 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07351-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/540554</p> <p>2. Процессы и аппараты пищевых производств. Курсовой проект : учебное пособие / В.Н. Тепляшин, Л.И. Ченцова, В.Н. Невзоров, И.В. Мацкевич. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 273 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-018414-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2001720</p> <p>3. Жистин, Е. А. Процессы и аппараты пищевых производств. Сборник задач, методика решений, варианты заданий : учебное пособие / Е. А. Жистин, В. А. Авроров. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2022. - 168 с. - ISBN 978-5-9729-1027-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1902212</p> <p>4. Процессы и аппараты пищевых производств. Тепловые процессы : учебно-методическое пособие / Л. И. Ченцова, В. Н. Тепляшин, И. В. Мацкевич, В. Н. Невзоров. — Красноярск : КрасГАУ, 2016. — 148 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/187338</p>
Б1.О.28	Введение в технологию пищевых продуктов	<p>Основная литература:</p> <p>1. Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник / Т. Е. Бурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 364 с. — ISBN 978-5-8114-3968-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130155 (дата обращения: 24.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>2. Губаненко, Г. А. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / Г. А. Губаненко, Т. Л. Камоза. — Красноярск : СФУ, 2019. — 196 с. — ISBN 978-5-7638-4098-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/157641 (дата обращения: 24.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>3. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции : учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надькта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 452 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16705-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/544946 (дата обращения: 21.03.2024).</p> <p>4. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для аспирантов : учебник / Н. И. Дунченко, М. П. Щетинин, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-3334-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/213167 (дата обращения: 24.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>5. Магомедов, Г. О. Технохимический контроль хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств (теория и практика) : учебное пособие / Г. О. Магомедов, Л. А. Лобосова, А. Я. Олейникова. — Воронеж : Воронежский государственный университет</p>

		<p>инженерных технологий, 2010. — 92 с. — ISBN 978-5-89448-729-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/27338.html (дата обращения: 22.03.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей</p> <p>6. Производственный контроль предприятий отрасли : лабораторный практикум : учебное пособие : [16+] / О. Ю. Мальцева, О. Л. Мещерякова, О. С. Корнеева [и др.] ; науч. ред. О. С. Корнеева ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. — 97 с. : табл., ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482014 (дата обращения: 21.03.2024). — Библиогр. в кн. — ISBN 978-5-00032-211-6. — Текст : электронный.</p> <p>7. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие / Т. В. Рензяева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-4989-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130191 (дата обращения: 24.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>8. Сидоров, Ю. Д. Технохимический контроль пищевых производств : лабораторный практикум / Ю. Д. Сидоров, Д. З. Давлетбаева, М. А. Поливанов. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2008. — 135 с. — ISBN 978-5-7882-0714-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/63508.html (дата обращения: 22.03.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.</p> <p>9. Щербакова, Е. В. Организация контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов / Е. В. Щербакова, Е. А. Ольховатов, Т. В. Орлова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 80 с. — ISBN 978-5-507-46257-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/333200 (дата обращения: 24.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Дополнительная литература:</p> <p>1. Злобин, Э. В. Управление качеством в лаборатории : учебное пособие / Э. В. Злобин, А. Г. Дивин, В. М. Панорядов. — Тамбов : ТГТУ, 2017. — 170 с. — ISBN 978-5-8265-1801-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/319604 (дата обращения: 23.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>2. Кузнецова, Н. В. Управление качеством : учебное пособие : [16+] / Н. В. Кузнецова. — 3-е изд., стер. — Москва : ФЛИНТА, 2021. — 361 с. : табл., схем. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=79558 (дата обращения: 21.03.2024). — ISBN 978-5-9765-0731-9. — Текст : электронный.</p> <p>3. Магомедов, Г. О. Химико-технологический контроль на предприятиях хлебопекарной, макаронной и кондитерской отрасли : теория и практика : учебное пособие : [16+] / Г. О. Магомедов, Л. А. Лобосова, А. Я. Олейникова ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014. — 76 с. : табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=255910 (дата обращения: 21.03.2024). — Библиогр. в кн. — ISBN 978-5-00032-022-8. — Текст : электронный.</p> <p>4. Основы проектирования систем менеджмента безопасности. Практикум / Т. В. Тулякова, Е. В. Крюкова, Е. Д. Горячева [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 92 с. — ISBN 978-5-507-45931-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/319349 (дата обращения: 24.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>5. Черняева, Л. А. Основы микробиологического контроля производства пищевых продуктов. Лабораторный практикум : учебное пособие / Л. А. Черняева, О. С. Корнеева, Т. В. Свиридова. — Воронеж : ВГУИТ, 2013. — 136 с. — ISBN 978-5-00032-020-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/71653</p>
Б1.О.29	Физическая и коллоидная химия	<p>Основная литература:</p> <p>1. Физическая и коллоидная химия. В 2 ч. Часть 2. Коллоидная химия : учебник для вузов / В. Ю. Конюхов [и др.] ; под редакцией В. Ю. Конюхова, К. И. Попова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 309 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-06720-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]- https://urait.ru/bcode/540030</p>

		<p>2. Физическая и коллоидная химия. В 2 ч. Часть 1. Физическая химия : учебник для вузов / В. Ю. Конюхов [и др.] ; под редакцией В. Ю. Конюхова, К. И. Попова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 259 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-06719-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт[сайт]- https://urait.ru/bcode/539737</p> <p>3. Кудряшева, Н. С. Физическая и коллоидная химия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. С. Кудряшева, Л. Г. Бондарева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 452 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17470-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/536634</p> <p>4. Физическая и коллоидная химия. В 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / В. Ю. Конюхов [и др.] ; под редакцией В. Ю. Конюхова, К. И. Попова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 309 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08976-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/540032</p> <p>5. Физическая и коллоидная химия. В 2 ч. Часть 1. Физическая химия : учебник для среднего профессионального образования / В. Ю. Конюхов [и др.] ; под редакцией В. Ю. Конюхова, К. И. Попова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 259 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08974-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/540031</p>
Б1.О.30	Технологические добавки для пищевых производств	<p>Основная литература</p> <p>1 Пищевая химия. Добавки : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко, Н. В. Сокол, Е. В. Щербакова, Е. А. Красносельова ; ответственный редактор Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 223 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05898-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538083 (дата обращения: 20.03.2024).</p> <p>Дополнительная литература</p> <p>1Новокшанова, А. Л. Пищевая химия : учебник для вузов / А. Л. Новокшанова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 307 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15351-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/544174 (дата обращения: 20.03.2024).</p> <p>2 Пучкова Л. И. Технология хлеба [Текст] : учебник / Л. И. Пучкова ; Р. Д. Поландова, И. В. Матвеева. - СПб. : ГИОРД, 2005 - . Ч. 1 : Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. - 559 с.</p>
Б1.О.31	Технология вкусовых пищевых продуктов	<p>Основная литература:</p> <p>1. Донченко, Л. В. Пищевая химия. Гидроколлоиды : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко, Н. В. Сокол, Е. А. Красносельова ; ответственный редактор Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 180 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05897-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471180 (дата обращения: 07.04.2024).</p> <p>2. Пищевая химия. Добавки : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко, Н. В. Сокол, Е. В. Щербакова, Е. А. Красносельова ; ответственный редактор Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 223 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05898-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471181 (дата обращения: 07.04.2024).</p> <p>3. Омаров, Р. С. Пищевые добавки / Р. С. Омаров, О. В. Сычева, С. Н. Шлыков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 64 с. — ISBN 978-5-507-48057-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/339797 (дата обращения: 07.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Дополнительная литература:</p> <p>1. Глухих, М. А. Технология хранения и переработки зерна и семян / М. А. Глухих. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 116 с. — ISBN 978-5-507-47359-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/364502 (дата обращения: 07.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>

		<p>2. Глухих, М. А. Технология хранения и переработки продукции растениеводства / М. А. Глухих. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 128 с. — ISBN 978-5-507-47996-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/362765 (дата обращения: 07.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>3. Шокина, Ю. В. Рациональное питание. Теория и практика / Ю. В. Шокина. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 140 с. — ISBN 978-5-507-45234-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/262517 (дата обращения: 07.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>4. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для вузов / З. Г. Скобельская. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 84 с. — ISBN 978-5-507-44797-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/243014 (дата обращения: 07.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>5. Шокина, Ю. В. Разработка инновационной продукции пищевой биотехнологии. Практикум : учебное пособие для вузов / Ю. В. Шокина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 116 с. — ISBN 978-5-507-44241-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/221258 (дата обращения: 07.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>6. Шокина, Ю. В. Общая технология и научные основы консервирования пищевого сырья. Краткий курс лекций : учебное пособие для вузов / Ю. В. Шокина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 116 с. — ISBN 978-5-8114-8476-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/176889 (дата обращения: 07.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>
Б1.О.32	Технология биологически активных веществ из растительного сырья	<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. В.М. Позняковского. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 143 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/21014. - ISBN 978-5-16-018637-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2031744 (дата обращения: 07.04.2024). — Режим доступа: по подписке.</p> <p>2. Танцерева, И. Г. Фармацевтическая технология. Курс лекций: Твердые лекарственные формы. Мягкие лекарственные формы. Газообразные лекарственные формы : учебное пособие / И. Г. Танцерева. — Кемерово : КемГМУ, 2021. — 105 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/275969 (дата обращения: 07.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>3. Биологически активные вещества. Строение и биологическое действие : учебно-методическое пособие / составители Н. В. Винокурова, И. В. Михайлова. — Оренбург : ОрГМУ, 2020. — 83 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/257999 (дата обращения: 07.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>4. Красочко, П. А. Технология продуктов пчеловодства и их применение : учебник для вузов / П. А. Красочко, Н. Г. Еремия ; под редакцией П. А. Красочко. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 660 с. — ISBN 978-5-8114-8533-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/208493 (дата обращения: 07.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>5. Белокурова, Е. С. Биотехнология продуктов растительного происхождения : учебное пособие / Е. С. Белокурова, О. Б. Иванченко. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-3630-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206516 (дата обращения: 07.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>6. Семенов, П. Н. Пищевые и биологически активные добавки : учебно-методическое пособие / П. Н. Семенов ; составитель П. Н. Семенов. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2020 — Часть 1 — 2020. — 48 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/173571 (дата обращения: 07.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>7. Третьякова, Е. Н. Технология продуктов питания функционального назначения : учебное пособие / Е. Н. Третьякова, Н. А. Грачева, А. Г. Нечепорук. — Воронеж : Мичуринский ГАУ, 2019. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/157852 (дата обращения: 07.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>

		<p>8. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник / А. Ю. Просеков, О. А. Неверова, Г. Б. Пищиков, В. М. Позняковский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 262 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/135193 (дата обращения: 07.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Дополнительная литература:</p> <p>1. Семенович, Д. С. Пищевые и биологически активные добавки: практикум : учебные пособия / Д. С. Семенович, Н. П. Канунникова. — Гродно : ГрГУ им. Янки Купалы, 2020. — 43 с. — ISBN 978-985-582-354-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/262676 (дата обращения: 07.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>2. Клопов, М. И. Биологически активные вещества в физиологических и биохимических процессах в организме животного : учебное пособие / М. И. Клопов, В. И. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1384-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211019 (дата обращения: 07.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>3. Пищевые и биологически активные добавки : методические указания / составитель Н. Г. Главатских. — Ижевск : УдГАУ, 2020. — 31 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/178011 (дата обращения: 07.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>4. Омаров, Р. С. Пищевые и биологически активные добавки в производстве продуктов питания : учебное пособие / Р. С. Омаров, О. В. Сычева. — Ставрополь : СтГАУ, 2015. — 64 с. — ISBN 978-5-9596-1104-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/82195 (дата обращения: 07.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>
Б1.О.33	Генетически модифицированные продукты	<p>Основная литература:</p> <p>1. Осипова, Л. А. Генетика. В 2 ч. Часть 2 : учебное пособие для вузов / Л. А. Осипова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 251 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07722-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538536 (дата обращения: 07.04.2024).</p> <p>2. Осипова, Л. А. Генетика. В 2 ч. Часть 1 : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. А. Осипова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 243 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09330-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538535 (дата обращения: 07.04.2024).</p> <p>3. Калашникова, Е. А. Клеточная инженерия растений : учебник и практикум для вузов / Е. А. Калашникова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 333 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11790-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538411 (дата обращения: 07.04.2024).</p> <p>4. Лукаткин, А. С. Клеточная инженерия растений : учебное пособие / А. С. Лукаткин, Е. В. Мокшин. — Саранск : МГУ им. Н.П. Огарева, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-7103-3994-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/204584 (дата обращения: 07.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>5. Загоскина, Н. В. Генетическая инженерия : учебник и практикум для вузов / Н. В. Загоскина, Л. В. Назаренко. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 118 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16029-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/544770 (дата обращения: 07.04.2024).</p> <p>Дополнительная литература:</p> <p>1. Нутрициологические, микробиологические, генетические и биохимические основы разработки и производства продуктов с пробиотиками : монография / И. С. Полянская, И. С. Полянская, О. И. Топал [и др.]. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2013. — 200 с. — ISBN 978-5-98076-154-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130716 (дата обращения: 07.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>

		<p>2. Субботина, Т. Н. Молекулярная биология и геновая инженерия : практикум / Т. Н. Субботина, П. А. Николаева, А. Е. Харсекина. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2018. - 60 с. - ISBN 978-5-7638-3857-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1032111 (дата обращения: 07.04.2024). - Режим доступа: по подписке.</p> <p>3. Резяпкин, В. И. Геновая инженерия: практикум : учебное пособие / В. И. Резяпкин. — 6-е изд., перераб. — Гродно : ГрГУ им. Янки Купалы, 2023. — 65 с. — ISBN 978-985-582-549-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/338117 (дата обращения: 07.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>
Б1.О.34	Технология пищевых ингредиентов из растительного сырья	<p>Основная литература:</p> <p>1. Пищевые ингредиенты в продуктах питания: от науки к технологиям : монография / под редакцией В. А. Тутельяна [и др.]. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : МГУПП, 2021. — 664 с. — ISBN 978-5-9920-0377-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277136 (дата обращения: 28.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>2. Трубина, И. А. Технология производства функциональных пищевых продуктов : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. — Ставрополь : СтГАУ, 2020. — 100 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/169709 (дата обращения: 19.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>3. Мусаева, Н. М. Пищевые и биологически активные добавки : учебное пособие / Н. М. Мусаева, М. М. Салманов, Ш. К. Омаров. — Махачкала : ДагГАУ имени М.М.Джамбулатова, 2019. — 46 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/159409 (дата обращения: 19.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>4. Позняковский, В. М. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки : учебник / В.М. Позняковский, О.В. Чугунова, М.Ю. Тамова ; под общ. ред. В.М. Позняковского. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 143 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/21014. - ISBN 978-5-16-018637-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2031744 (дата обращения: 19.03.2024). - Режим доступа: по подписке.</p> <p>Дополнительная литература:</p> <p>1. Витаминоподобные вещества и каротиноиды как ингредиенты специализированных пищевых продуктов : монография / В. М. Коденцова, Д. В. Рисник, Е. В. Крюкова [и др.] ; под редакцией В. М. Коденцова [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 176 с. — ISBN 978-5-507-48570-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/385868 (дата обращения: 19.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>2. Пищевые ингредиенты для продуктов здорового питания : монография / Н. В. Байлова, О. А. Василенко, Н. А. Галочкина [и др.]. — Воронеж : ВГАУ, 2023. — 183 с. — ISBN 978-5-7267-1342-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/381443 (дата обращения: 19.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>
Б1.О.35	Экспертиза продовольственного сырья и пищевых продуктов	<p>Основная литература:</p> <p>1. Сон, К. Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения : учебное пособие / К. Н. Сон, В. И. Родин, Э. В. Беспанев. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-8114-1433-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211211 (дата обращения: 07.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>2. Елисеева, Л. Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей / Л. Г. Елисеева, Т. Н. Иванова, О. В. Евдокимова. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2018. - 374 с. : ISBN 978-5-394-02366-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/512009 (дата обращения: 07.04.2024). - Режим доступа: по подписке.</p> <p>3. Голубенко, О. А. Экспертиза качества и сертификация кондитерских товаров : учебное пособие / О.А. Голубенко, Н.В. Коники. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 238 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-018583-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2021387 (дата обращения: 07.04.2024). - Режим доступа: по подписке.</p> <p>4. Экспертиза и товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. - 6-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издательско-торговая корпорация</p>

		<p>«Дашков и К^о», 2024. - 886 с. - ISBN 978-5-394-05428-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2128260 (дата обращения: 07.04.2024). – Режим доступа: по подписке.</p> <p>5. Кисленко, В. Н. Пищевая микробиология: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения : учебник / В.Н. Кисленко, Т.И. Дячук. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 257 с. — (Высшее образование: Магистратура). — DOI 10.12737/23908. - ISBN 978-5-16-012413-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1856995 (дата обращения: 07.04.2024). – Режим доступа: по подписке.</p> <p>6. Криштафович, Д. В. Товароведение и экспертиза в таможенном деле вкусовых товаров : практикум / Д. В. Криштафович. - Москва : РИО Российской таможенной академии, 2020. - 154 с. - ISBN 978-5-9590-1143-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1840880 (дата обращения: 07.04.2024). – Режим доступа: по подписке.</p> <p>7. Экспертиза пищевых концентратов. Качество и безопасность : учебно-справочное пособие / И. Ю. Резниченко, В. М. Позняковский, А. О. Камбаров, А. М. Попов ; под общ. ред. В. М. Позняковского. — 4-е изд., стер. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 270 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-009477-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1081371 (дата обращения: 07.04.2024). – Режим доступа: по подписке.</p> <p>Дополнительная литература:</p> <p>1. Правила работы в учебно-исследовательской лаборатории «Пищевая микробиология и экспертиза продуктов питания» : методические рекомендации / составитель С. В. Загирева. — Сочи : СГУ, 2022. — 40 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/351659 (дата обращения: 07.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>2. Ивашевская, Е. Б. Экспертиза продуктов пчеловодства. Качество и безопасность : учебник для вузов / Е. Б. Ивашевская, О. А. Рязанова ; под редакцией В. М. Позняковского. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-9827-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/200402 (дата обращения: 07.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>3. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т.В. Рензьева, И.Ю. Резниченко, Т.В. Савенкова, В.М. Позняковский ; под общ. ред. В.М. Позняковского. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 274 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-019091-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2083887 (дата обращения: 07.04.2024). – Режим доступа: по подписке.</p> <p>4. Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум: Учебное пособие / Сидоренко Ю. И. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 182 с. (Высшее образование: Бакалавриат) ISBN 978-5-16-009882-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/541927 (дата обращения: 07.04.2024). – Режим доступа: по подписке.</p> <p>5. Экспертиза хлебобулочных изделий : учебник для вузов / А. С. Романов, Н. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк [и др.] ; Под общей редакцией заслуженного деятеля науки РФ [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-8811-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/181530 (дата обращения: 07.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>
Б1.О.36	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов	<p>Основная литература</p> <p>1 Николаева М.А., Положишникова М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров // НИЦ ИНФРА-М, 2022, 461 с.</p> <p>Дополнительная литература</p> <p>1 Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для вузов / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 241 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14087-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/543905 (дата обращения: 20.03.2024).</p> <p>2 Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для вузов / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 330 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14787-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/544499 (дата обращения: 20.03.2024).</p>

Б1.О.37	Физико-химические методы анализа продовольственного сырья и ингредиентов продуктов питания	<p>Основная литература Физико-химические методы анализа : учебное пособие для вузов / В. Н. Казин [и др.] ; под редакцией Е. М. Плисса. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 201 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14964-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542534 (дата обращения: 20.03.2024).</p> <p>Дополнительная литература Александрова, Э. А. Физико-химические методы анализа : учебник и практикум для вузов / Э. А. Александрова, Н. Г. Гайдукова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 344 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17720-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/536376 (дата обращения: 20.03.2024)</p>
Б1.О.38	Химическая и биологическая безопасность продуктов питания	<p>Основная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Пищевая химия. Добавки : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, Н. В. Сокол, Е. В. Щербакова, Е. А. Красноселова ; ответственный редактор Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 223 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07110-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538488 (дата обращения: 08.04.2024). 2. Ким, И. Н. Пищевая химия. Наличие металлов в продуктах : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Штанько, В. В. Кращенко ; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9931-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538520 (дата обращения: 08.04.2024). 3. Бурашников, Ю. М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств : учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов, В. Н. Сысоев. — 5-е изд., стер. — Москва : Дашков и К°, 2024. — 518 с. : ил., табл., схем. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=711099 (дата обращения: 08.04.2024). — Библиогр. в кн. — ISBN 978-5-394-05525-6. — Текст : электронный. <p>Дополнительная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211973 (дата обращения: 08.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 2. Занько, Н. Г. Технология и оборудование производств. Химическая промышленность: методические указания по изучению дисциплины для бакалавров направления 20.03.01 «Техносферная безопасность» / Н. Г. Занько, Е. Г. Раковская. — Санкт-Петербург : СПбГЛТУ, 2017. — 32 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/94738 (дата обращения: 08.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
Б1.О.39	Физико-химические основы и общие принципы переработки сырья	<p>Основная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Шенцова, Е. С. Методы исследования свойств зернопродуктов и вторичного сырья зерноперерабатывающих предприятий : учебное пособие / Е. С. Шенцова, Л. И. Лыткина, А. А. Шевцов. — Воронеж : ВГУИТ, 2011. — 186 с. — ISBN 978-5-89448-885-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/5826 (дата обращения: 07.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 2. Стрельчик, Н. В. Пищевая микробиология / Н. В. Стрельчик. — Омск : Омский ГАУ, 2014. — 128 с. — ISBN 978-5-89764-382-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/60690 (дата обращения: 07.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 3. Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-5036-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/131052 (дата обращения: 07.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

		<p>4 Орлова, Т. В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья : учебное пособие для вузов / Т. В. Орлова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 208 с. — ISBN 978-5-507-44833-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/247592 (дата обращения: 07.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>5 Ксенз, М. В. Физико-химические основы технологии продуктов общественного питания : учебное пособие / М.В. Ксенз, Т.А. Джум, М.Ю. Тамова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2023. — 232 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0513-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1960115 (дата обращения: 18.03.2024). — Режим доступа: по подписке.</p> <p>6 Основы консервирования пищевых продуктов : учебное пособие / А.И. Машанов, В.В. Матюшев, Н.А. Величко [и др.]. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 270 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-16-019139-3. — Текст : электронный. — URL: https://znanium.ru/catalog/product/2091437 (дата обращения: 18.03.2024). — Режим доступа: по подписке.</p> <p>Дополнительная литература:</p> <p>1 Ваншин, В. В. Производство растительных масел : учебное пособие / В. В. Ваншин. — Оренбург : ОГУ, 2015. — 243 с. — ISBN 978-5-7410-1384-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/98071 (дата обращения: 07.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>2 Дугарова, И. К. Классификация и характеристика растительного сырья. Практикум : учебное пособие для вузов / И. К. Дугарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 44 с. — ISBN 978-5-507-48567-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/385859 (дата обращения: 07.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>
Б1.О.40	Биотехнологические основы производства и переработки растительного сырья	<p>Основная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Биотехнология : учебник и практикум для вузов / под редакцией Н. В. Загоскиной, Л. В. Назаренко. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 384 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16026-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/543823 (дата обращения: 07.04.2024). 2. Чечина, О. Н. Общая биотехнология : учебное пособие для вузов / О. Н. Чечина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 266 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13660-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/541254 (дата обращения: 07.04.2024). 3. Биотехнология. В 2 ч. Часть 2 : учебник и практикум для вузов / под общей редакцией Н. В. Загоскиной, Л. В. Назаренко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 219 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07409-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. 4. Луканин, А. В. Инженерная биотехнология: основы технологии микробиологических производств : учебное пособие / А.В. Луканин. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 304 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/18209. - ISBN 978-5-16-019554-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2126761 (дата обращения: 07.04.2024). — Режим доступа: по подписке. 5. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник / О.А. Неверова, А.Ю. Просеков, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 318 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-017179-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1987554 (дата обращения: 07.04.2024). — Режим доступа: по подписке. 6. Биотехнология молока и молочных продуктов : учебное пособие для вузов / Ю. Ф. Мишанин, Т. Ю. Хворостова, А. Ю. Мишанин, М. Ю. Мишанин. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 180 с. — ISBN 978-5-507-48334-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/380600 (дата обращения: 07.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 7. Виноходов, В. О. Общая биотехнология : учебник / В. О. Виноходов, Д. О. Виноходов, М. В. Виноходова. — Санкт-Петербург : СПбГУВМ, 2022. — 156 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/321128 (дата обращения: 07.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. <p>Дополнительная литература:</p>

		<ol style="list-style-type: none"> 1. Загоскина, Н. В. Экологическая биотехнология : учебник и практикум для вузов / Н. В. Загоскина, Л. В. Назаренко. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 99 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16030-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/544771 (дата обращения: 07.04.2024) 2. Биотехнология растений : учебник и практикум для вузов / Л. В. Назаренко, Ю. И. Долгих, Н. В. Загоскина, Г. Н. Ралдугина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 161 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05619-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538344 (дата обращения: 07.04.2024). 3. Винаров, А. Ю. Безотходная биотехнология этилового спирта : монография / А. Ю. Винаров, А. А. Кухаренко, Н. Е. Николайкина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 217 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15582-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/540528 (дата обращения: 07.04.2024). 4. Биотехнология. Практикум по культивированию клеточных культур : учебное пособие / М. Ш. Азаев, Т. Н. Ильичева, Л. Ф. Бакулина [и др.]. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 142 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015953-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2083373 (дата обращения: 07.04.2024). – Режим доступа: по подписке. 5. Биотехнология и фармакология нейропептидов : учебное пособие / М. А. Сомотруева, А. Л. Ясенявская, В. Х. Мурталиева, А. А. Старикова. — Астрахань : АГМУ, 2023. — 125 с. — ISBN 978-5-4424-0761-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/385286 (дата обращения: 07.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
Б1.О.41	Процессы и аппараты пищевых производств	<p>Основная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. И. Гнездилова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 270 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07351-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/540554 2. Процессы и аппараты пищевых производств. Курсовой проект : учебное пособие / В.Н. Тепляшин, Л.И. Ченцова, В.Н. Невзоров, И.В. Мацкевич. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 273 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-018414-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2001720 3. Жистин, Е. А. Процессы и аппараты пищевых производств. Сборник задач, методика решений, варианты заданий : учебное пособие / Е. А. Жистин, В. А. Авроров. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2022. - 168 с. - ISBN 978-5-9729-1027-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1902212 4. Процессы и аппараты пищевых производств. Тепловые процессы : учебно-методическое пособие / Л. И. Ченцова, В. Н. Тепляшин, И. В. Мацкевич, В. Н. Невзоров. — Красноярск : КрасГАУ, 2016. — 148 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/187338
Б1.О.42	Основы технологии пищевого концентратного производства	<ol style="list-style-type: none"> 1. Киселева, Т. Ф. Технология пищевых концентратов : учебное пособие / Т. Ф. Киселева. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 255 с. — ISBN 978-5-8353-2657-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/162585 2. Улчибекова, Н. А. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов : учебно-методическое пособие / Н. А. Улчибекова, Т. А. Исригова. — Махачкала : ДагГАУ имени М.М.Джамбулатова, 2020. — 31 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/175377 3. Современная технология консервов и пищевого концентратов : учебное пособие / А. В. Волкова, А. Н. Макушин, О. А. Блинова, С. П. Кузьмина. — Самара : СамГАУ, 2023. — 168 с. — ISBN 978-5-88575-723-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/370151 (дата обращения: 21.03.2024). 4. Иванова, Т. Н. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок: Учеб./Т.Н.Иванова и др. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2014-265с. + (Доп. мат. znanium.com). - (ВО: Бакалавр.). ISBN 978-5-16-006916-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/414639

		<p>5. Домарецкий, В. А. Технология экстрактов, концентратов и напитков из растительного сырья: Учебное пособие / В.А. Домарецкий. - Москва : Форум, 2007. - 444 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-91134-120-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/127630</p> <p>6. Экспертиза пищевых концентратов. Качество и безопасность: Уч.-справ. пособие/И.Ю.Резниченко, В.М.Позняковский и др., 4 изд., стер. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 270 с. (ВО: Бакалавриат) ISBN 978-5-16-009477-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/443817</p>
Б1.О.43	Стандартизация и сертификация продуктов питания	<p>Основная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Александрова, Е. Г. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / Е. Г. Александрова, Н. Ю. Коржавина, А. Н. Макушин. — Самара : СамГАУ, 2019. — 111 с. — ISBN 978-5-88575-560-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/123519 (дата обращения: 24.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 2. 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: 25.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 3. Николаева, М. А. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия. Практикум : учебное пособие / М.А. Николаева, Л.В. Карташова, Т.П. Лебедева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 115 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/1160867. - ISBN 978-5-16-019643-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2131760 (дата обращения: 21.03.2024). – Режим доступа: по подписке. 4. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие / Т. В. Рензяева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-4989-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130191 (дата обращения: 25.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 5. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции : учебное пособие. — 2-е изд., доп. и перераб. — Уссурийск : Приморский ГАУ, 2015 — Часть 1 : Стандартизация и сертификация продукции растениеводства — 2015. — 200 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/149280 (дата обращения: 24.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 6. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции : учебно-методическое пособие / составители Н. В. Доржиева [и др.]. — Улан-Удэ : Бурятская ГСХА им. В.П. Филиппова, 2015. — 70 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/138771 (дата обращения: 24.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 7. Стандартизация и сертификация продукции и услуг в АПК : учебно-методическое пособие / составители А. Ф. Кокорин, Ф. Н. Граков. — Челябинск : ЮУрГАУ, 2018. — 50 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/363950 (дата обращения: 24.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 8. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства : учебное пособие / составители М. М. Оконов [и др.]. — Элиста : КГУ, 2014. — 150 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/183457 (дата обращения: 24.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 9. Стандартизация и сертификация промышленной продукции. Практикум : учебное пособие / Г. В. Попов, Н. Л. Клейменова, О. А. Орловцева, Ж. И. Богатырева. — Воронеж : ВГУИТ, 2012. — 88 с. — ISBN 978-5-89448-940-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/9909 (дата обращения: 24.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 10. Ториков, В. Е. Стандартизация, сертификация и качество продукции растениеводства : учебное пособие / В. Е. Ториков, И. Д. Сазонова, А. А. Осипов. — Брянск : Брянский ГАУ, 2020. — 152 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/172113 (дата обращения: 24.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

		<p>11. Хрундин, Д. В. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности : учебное пособие : [16+] / Д. В. Хрундин, Г. О. Ежкова ; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. – 88 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699910 (дата обращения: 21.03.2024). – Библиогр.: с. 95. – ISBN 978-5-7882-2960-7. – Текст : электронный.</p> <p>Дополнительная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Боларев, Б. П. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия : учебник / Б.П. Боларев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 365 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1078037. - ISBN 978-5-16-016022-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1078037 (дата обращения: 21.03.2024). – Режим доступа: по подписке. 2. Колчков, В. И. Метрология, стандартизация и сертификация : учебник / В.И. Колчков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 432 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-00091-638-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/987721 (дата обращения: 21.03.2024). – Режим доступа: по подписке. 3. Латышенко, К. П. Автоматизация измерений, контроля и испытаний. Практикум : учебное пособие для вузов / К. П. Латышенко, В. В. Головин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 161 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08688-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538122 (дата обращения: 21.03.2024). 4. Метрология, стандартизация, сертификация: Учебное пособие / Аристов А.И., Приходько В.М., Сергеев И.Д. - Москва :НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 256 с. (Высшее образование: Бакалавриат)ISBN 978-5-16-004750-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/424613 (дата обращения: 21.03.2024). – Режим доступа: по подписке. 5. Принципы стандартизации и сертификации пищевых продуктов и медикаментов : учебно-методическое пособие / Н. П. Перфильева, С. Н. Хохлова, А. Н. Фасахутдинова, С. А. Серегин. — Ульяновск : УлГПУ им. И.Н. Ульянова, 2021. — 26 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/196771 (дата обращения: 24.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
Б1.О.44	Основы проектирования пищевых предприятий	<p>Основная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Исаев, В. Н. Основы проектирования : учебное пособие для вузов / В. Н. Исаев. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 206 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14474-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/544079 2. Тихонова, Н. С. Основы проектирования предприятий легкой промышленности : учебное пособие / Н. С. Тихонова, Г. А. Свищев, О. И. Седяров. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2022. — 224 с. - ISBN 978-5-9558-0375-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1730034 3. Кузнецова, В. С. Основы проектирования предприятий пищевой отрасли : учебное пособие / В. С. Кузнецова. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2015. — 97 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130746 4. Руднев, С. Д. Основы проектирования предприятий пищевой промышленности: : учебное пособие / С. Д. Руднев, В. И. Петров. — Кемерово : КемГУ, 2016. — 168 с. — ISBN 978-5-89289-946-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/99562
Б1.О.45	Экспертиза биологически активных веществ	<p>Основная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Позняковский, В. М. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки : учебник / В.М. Позняковский, О.В. Чугунова, М.Ю. Тамова ; под общ. ред. В.М. Позняковского. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 143 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/21014. - ISBN 978-5-16-018637-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2031744 (дата обращения: 26.02.2024). – Режим доступа: по подписке.

		<p>2. Никифорова, Т. А. Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья : учебное пособие / Т. А. Никифорова. — Оренбург : ОГУ, 2019. — 98 с. — ISBN 978-5-7410-2254-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/159967 (дата обращения: 26.02.2024). — Режим доступа: для авториз. Пользователей</p> <p>Дополнительная литература:</p> <p>1. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 080401 - Товароведение и экспертиза товаров / Елисеева Людмила Геннадьевна [и др.]; под ред. д.т.н., проф. Л. Г. Елисеевой. - Москва : ИНФРА-М, 2014. - 523 с. : табл. - (Высшее образование). - Библиогр.: с. 491-501. - ISBN 978-5-16-003821-6</p> <p>2. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов белкового питания и пищевых жиров : учебник : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 080401 "Товароведение и экспертиза товаров" / Родина Тамара Григорьевна [и др.]; под ред. Т. Г. Родиной. - Москва : ИНФРА-М, 2011. - 543, [1] с. : ил., табл. ; 22 см. - (Высшее образование). - Авт. указаны на обороте тит. л. - Библиогр. в конце разд. - ISBN 978-5-16-003791-2</p> <p>3. Николаева Мария Андреевна. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям 080301 - Коммерция (торговое дело) и 080111 - Маркетинг / Николаева Мария Андреевна, Положишникова Марина Александровна. - Москва : Форум : ИНФРА-М, 2011. - 463 с. : ил., табл. ; 22 см. - (Высшее образование). - Библиогр.: с. 435-440 (65 назв.). - ISBN 978-5-8199-0370-4 (ФОРУМ). - ISBN 978-5-16-003409-6 (ИНФРА-М)</p> <p>4. Елизарова Людмила Григорьевна. Товароведческая экспертиза продовольственных товаров и сырья : учебное пособие по дисциплине "Товароведение и экспертиза в таможенном деле" / Елизарова Людмила Григорьевна, Леонова Мария Ярославовна, Алешкина Дарья Викторовна. - Москва : Российская таможенная академия, 2005. - 145 с.</p>
Б1.О.46	Общая технология пищевых производств	<p>Основная литература:</p> <p>1. Сапожников, А. Н. Технология пищевых производств : учебное пособие / А. Н. Сапожников, А. А. Дриль, Т. Г. Мартынова. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-7782-4121-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1870477 (дата обращения: 07.04.2024). – Режим доступа: по подписке.</p> <p>2. Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач : учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 256 с. - ISBN 978-5-9776-0219-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2124341 (дата обращения: 07.04.2024). – Режим доступа: по подписке.</p> <p>3. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник / О.А. Неверова, А.Ю. Просеков, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 318 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-017179-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1987554 (дата обращения: 07.04.2024). – Режим доступа: по подписке.</p> <p>4. Красочко, П. А. Технология продуктов пчеловодства и их применение : учебник для вузов / П. А. Красочко, Н. Г. Еремия ; под редакцией П. А. Красочко. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 660 с. — ISBN 978-5-8114-8533-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/208493 (дата обращения: 07.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>5. Третьякова, Е. Н. Технология продуктов питания функционального назначения : учебное пособие / Е. Н. Третьякова, Н. А. Грачева, А. Г. Нечепорук. — Воронеж : Мичуринский ГАУ, 2019. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/157852 (дата обращения: 07.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Дополнительная литература:</p>

		<ol style="list-style-type: none"> 1. Хрундин, Д. В. Общая технология пищевых производств : учебное пособие / Д. В. Хрундин. — Казань : КНИТУ, 2016. — 120 с. — ISBN 978-5-7882-2025-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/102027 (дата обращения: 07.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 2. Гасиева, В. А. Общая и специальная технология пищевых производств : учебно-методическое пособие / В. А. Гасиева. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2021. — 120 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/214853 (дата обращения: 07.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 3. Неровных, Л. П. Учебное пособие по дисциплине «Технология пищевых производств» для студентов всех форм обучения по направлению подготовки 15.03.02 Технологические машины и оборудование, профиль подготовки «Машины и аппараты пищевых производств» : учебное пособие / Л. П. Неровных, Х. Р. Сихов, М. М. Коблева. — Майкоп : МГТУ, 2022. — 207 с. — ISBN 978-5-91692-939-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/309350 (дата обращения: 07.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
Б1.О.47	Системы менеджмента и качеством пищевой продукции	<p>Основная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Борисова, Т. А. Системы менеджмента качества : учебное пособие / Т. А. Борисова, В. Я. Дмитриев ; под редакцией Е. В. Ушаковой. — Санкт-Петербург : ИЭО СПбУТУиЭ, 2017. — 168 с. — ISBN 978-5-94047-049-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/144174 (дата обращения: 23.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 2. Вебер, А. Л. Управление качеством : учебное пособие / А. Л. Вебер. — Омск : Омский ГАУ, 2021. — 95 с. — ISBN 978-5-89764-936-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/202244 (дата обращения: 23.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 3. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции : учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 452 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16705-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/544946 (дата обращения: 21.03.2024). 4. Кирдищева, Д. Н. Управление качеством : учебно-методическое пособие / Д. Н. Кирдищева, О. М. Хохрина. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 46 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/304808 (дата обращения: 23.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 5. Скрябина, О. В. Управление качеством : учебное пособие / О. В. Скрябина, Д. С. Рябкова. — Омск : Омский ГАУ, 2020. — 95 с. — ISBN 978-5-89764-861-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153557 (дата обращения: 23.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 6. Лобарева, Н. В. Управление качеством: Практикум : учебное пособие / Н. В. Лобарева. — Москва : РТУ МИРЭА, 2023. — 78 с. — ISBN 978-5-7339-1960-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/382757 (дата обращения: 23.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 7. Сертификация систем качества : учебно-практическое пособие / сост. И. В. Логинова ; Ульяновский государственный технический университет, Институт дистанционного и дополнительного образования. — Ульяновск : Ульяновский государственный технический университет (УлГТУ), 2014. — 172 с. : ил., табл., схем. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=363504 (дата обращения: 21.03.2024). — Библиогр. в кн. — ISBN 978-5-9795-1292-1. — Текст : электронный. 8. Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности : учебник / А. Н. Австриевских, В. М. Кантере, И. В. Сурков, Е. О. Ермолаева. — 2-е изд., испр. и доп. — Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. — 272 с. : табл., схем. — (Питание: практика, технология, гигиена, качество, безопасность). — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57391 (дата обращения: 21.03.2024). — Библиогр.: с. 231-234. — ISBN 5-379-00088-6. — ISBN 978-5-379-00088-2. — Текст : электронный.

		<p>9. Управление качеством : учебное пособие / А. Н. Байдаков, Л. И. Черникова, Д. В. Запорожец [и др.]. — Ставрополь : СтГАУ, 2017. — 136 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/107225 (дата обращения: 23.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Дополнительная литература:</p> <p>1. Злобин, Э. В. Управление качеством в лаборатории : учебное пособие / Э. В. Злобин, А. Г. Дивин, В. М. Панорядов. — Тамбов : ТГТУ, 2017. — 170 с. — ISBN 978-5-8265-1801-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/319604 (дата обращения: 23.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>2. Основы проектирования систем менеджмента безопасности. Практикум / Т. В. Тулякова, Е. В. Крюкова, Е. Д. Горячева [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 92 с. — ISBN 978-5-507-45931-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/319349 (дата обращения: 24.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>3. Пшеничникова, А. Б. Управление качеством биотехнологической продукции : учебное пособие / А. Б. Пшеничникова, Н. А. Брагина. — Москва : РТУ МИРЭА, 2022. — 74 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/311072 (дата обращения: 23.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>4. Саморуков, В. И. Управление качеством. Международные системы управления качеством. Рабочая тетрадь : учебное пособие / В. И. Саморуков. — Санкт-Петербург : СПбГАУ, 2019. — 92 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/162871 (дата обращения: 23.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>5. Салдаева, Е. Ю. Основы аудита системы менеджмента качества : учебное пособие : [16+] / Е. Ю. Салдаева, В. И. Федюков ; Поволжский государственный технологический университет. — Йошкар-Ола : Поволжский государственный технологический университет, 2022. — 102 с. : схем., табл., ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=696373 (дата обращения: 21.03.2024). — Библиогр.: с. 94-95. — ISBN 978-5-8158-2301-3. — Текст : электронный.</p> <p>6. Салдаева, Е. Ю. Система менеджмента качества : учебное пособие : [16+] / Е. Ю. Салдаева ; Поволжский государственный технологический университет. — Йошкар-Ола : Поволжский государственный технологический университет, 2019. — 82 с. : ил., табл., схем. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612655 (дата обращения: 21.03.2024). — Библиогр.: с. 79-80. — ISBN 978-5-8158-2117-0. — Текст : электронный.</p> <p>7. Управление качеством. Практикум : учебно-методическое пособие / составитель А. Р. Давыдович. — Сочи : СГУ, 2018. — 54 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147817 (дата обращения: 23.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>
Б1.В.01	Методы исследования ингредиентов продуктов питания и продуктов питания	<p>Основная литература</p> <p>1. Физико-химические методы исследований : учебное пособие / Т. Н. Романова, Л. А. Коростелева, Р. Х. Баймишев [и др.]. — Самара : СамГАУ, 2023. — 123 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/370169 (дата обращения: 18.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>2. Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 284 с. — ISBN 978-5-8114-3705-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206975 (дата обращения: 18.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>3. Антипова, Л. В. Биотехнология пищи: физические методы : учебное пособие для вузов / Л. В. Антипова, С. С. Антипов, С. А. Титов. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 210 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13162-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 1 — URL: https://urait.ru/bcode/543066/p.1 (дата обращения: 19.03.2024).</p> <p>Дополнительная литература</p> <p>1. Методология научных исследований в пищевой биотехнологии : учебное пособие : [16+] / В. С. Колодязная, Е. И. Кипрушкина, Д. А. Бараненко [и др.] ; Министерство науки и высшего образования Российской Федерации, Университет ИТМО. — Санкт-Петербург : Университет ИТМО, 2019. — 145 с. : ил., табл., схем. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=564010 (дата обращения: 18.03.2024). — Библиогр.: с. 140. — Текст : электронный.</p>

		<p>2. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции : учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надькта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 452 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16705-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 1 — URL: https://urait.ru/bcode/544946/p.1 (дата обращения: 19.03.2024).</p>
Б1.В.02	Социальное взаимодействие в командной работе	<p>Основная литература:</p> <p>1. Чанько, А. Д. Команды в современных организациях : учебник [Электронный ресурс] / А. Д. Чанько; Высшая школа менеджмента СПбГУ. — СПб.: Изд-во «Высшая школа менеджмента», 2011. — 408 с. - ISBN 978-5-9924-0062-5 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/492801</p> <p>2. Внутрифирменные конфликты, или Трудовая конфликтология в бизнесе : учеб. пособие / Лукаш Ю.А. – М.:Юстицинформ, 2014. - 158 с. ISBN 978-5-7205-1235-4 - [Электронный ресурс] - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/505105</p> <p>3. Социальная психология: Учебное пособие / А.Л. Журавлев, В.А. Соснин, М.А. Красников. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Форум, 2011. - 496 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование). (переплет) ISBN 978-5-91134-494-8 - [Электронный ресурс] - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/265824</p> <p>Дополнительная литература:</p> <p>1.Мандель, Б.Р. Современная психология управления. Модульный курс. ФГОС-3+ : учебное пособие / Б.Р. Мандель. - Изд. 2-е, стер. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2019. - 349 с. : ил., табл. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-4499-0064-7 ; То же [Электронный ресурс]. Режим доступа - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=363425.</p> <p>2. Мандель, Б.Р. Современная организационная психология. Модульный курс : учебное пособие для обучающихся в гуманитарных вузах (бакалавры, магистры) / Б.Р. Мандель. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2016. - 446 с. : ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-4475-7369-0 ; То же [Электронный ресурс]. – режим доступа URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=435528</p> <p>3. Семечкин, Н.И. Психология социальных групп : учебное пособие / Н.И. Семечкин. - Москва : Директ-Медиа, 2014. - 459 с. - ISBN 978-5-4458-8829-1 ; То же [Электронный ресурс]. – Режим доступа URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=233961</p> <p>4. Социальная психология в организациях. Инновационный тренинг: Учебное пособие / Чикер В.А. - СПб:СПбГУ, 2017. - 56 с. - [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/999828</p> <p>5. Практика психологического тренинга / О.В. Евтихов. - СПб: Речь, 2004. - 256 с.: 60x90 1/16 ISBN 5-9268-0248-2 -[Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/529464</p>
Б1.В.03	Стратегия личностно-профессионального развития	<p>Основная литература:</p> <p>1.Виноградова, Н.И. Акмеология профессиональной деятельности педагогов дошкольного и начального общего образования [Электронный ресурс] : монография / Н.И. Виноградова, А.И. Улзытуева, Н.М. Шибанова. — Электрон. дан. — Москва : ФЛИНТА, 2012. — 256 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=3745</p> <p>2.Белова Ю.В. Основы педагогического мастерства и развития профессиональной компетентности преподавателя [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Ю.В. Белова. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2018. — 123 с. — 978-5-4487-0139-9. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/72352.html</p> <p>3.Психолого-педагогическое сопровождение реализации Федеральных государственных образовательных стандартов дошкольного образования (ФГОС ДО) / Т.П. Авдулова, О.В. Гавриченко, Л.А. Григорович и др. - Москва : Владос, 2016. - 321 с. : табл. - ISBN 978-5-691-02210-4 ; [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=455528</p> <p>4. Джанерьян, С.Т. Психология профессионального самосознания : учебник / С.Т. Джанерьян ; Федеральное агентство по образованию Российской Федерации, Федеральное государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования "Южный федеральный университет", Факультет психологии. - Ростов-на-Дону : Издательство Южного федерального университета, 2008. - 240 с. - библиогр. с: С. 179-204 - ISBN 978-5-9275-0476-3 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=240924</p> <p>Дополнительная литература:</p>

		<p>1. Иванчикова, Т.В. Речевая компетентность в педагогической деятельности: курс лекций, практикум, справочник, тесты : учеб. пособие [Электронный ресурс] : учеб. пособие — Электрон. дан. — Москва : ФЛИНТА, 2010. — 224 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=2436</p> <p>2. Тутолмин, А.В. Профессионально-творческая компетентность педагога начального образования: методологические аспекты : монография / А.В. Тутолмин ; Министерство образования и науки РФ, Федеральное агентство по образованию, Московский государственный открытый педагогический университет им. М.А. Шолохова. - Москва : МГОПУ им. М.А. Шолохова, 2006. - 113 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 5-8288-1945-8 ; [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=458749</p>
Б1.В.04	Основы инклюзивной культуры	<p>Основная литература: Михальчи, Е. В. Инклюзивное образование : учебник и практикум для вузов / Е. В. Михальчи. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 172 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16837-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/539870</p> <p>Инклюзивное образование обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата : учебное пособие / составители Т. М. Кожанова [и др.]. — Чебоксары : ЧГПУ им. И. Я. Яковлева, 2022. — 180 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/354299</p>
Б1.В.05	Медико-биологические требования и санитарные нормы к пищевым продуктам	<p>Основная литература: 1. <i>Веселовский, С. Ю.</i> Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для вузов / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 224 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14764-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/543234 (дата обращения: 08.04.2024). 2. Джум, Т. А. Санитария и гигиена питания : учебник / Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 544 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0475-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2084412 (дата обращения: 08.04.2024). – Режим доступа: по подписке.</p> <p>Дополнительная литература: 1. Суделовская, А. В. Микробиология, санитария и гигиена : методические указания / А. В. Суделовская. — Брянск : Брянский ГАУ, 2021. — 40 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/304568 (дата обращения: 08.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>
Б1.В.06	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	<p>Основная литература: 1. Автоматизация технологических процессов и производств : учебное электронное издание : учебное пособие : [16+] / И. А. Елизаров, В. А. Погонин, В. Н. Назаров, А. А. Третьяков ; Тамбовский государственный технический университет. – Тамбов : Тамбовский государственный технический университет (ТГТУ), 2018. – 226 с. : табл., граф., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=570292 (дата обращения: 21.03.2024). – Библиогр.: с. 221. – ISBN 978-5-8265-1920-2. – Текст : электронный. 2. Автоматизированные системы управления предприятием : учебное пособие / составитель В. А. Солдатов. — пос. Караваево : КГСХА, 2021. — 70 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/252143 (дата обращения: 23.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 3. Валиков, Е. Н. Метрологическое обеспечение продукции, процессов и услуг. Проектирование технологии технического контроля : учебное пособие / Е. Н. Валиков, В. А. Белякова, Д. И. Благовещенский. — Тула : ТулГУ, 2017. — 120 с. — ISBN 978-5-7679-3771-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/201221 (дата обращения: 23.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>

		<p>4. Втюрин, В. А. Автоматизированные системы управления технологическими процессами. Программно-технические комплексы : учебное пособие / В. А. Втюрин. — Санкт-Петербург : СПбГЛТУ, 2007. — 232 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/60870 (дата обращения: 23.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>5. Латышенко, К. П. Автоматизация измерений, контроля и испытаний. Практикум : учебное пособие для вузов / К. П. Латышенко, В. В. Головин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 161 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08688-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538122 (дата обращения: 21.03.2024).</p> <p>6. Молдабаева, М. Н. Автоматизация технологических процессов и производств : учебное пособие : [16+] / М. Н. Молдабаева. — Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2019. — 225 с. : ил., табл., схем. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=564225 (дата обращения: 21.03.2024). — Библиогр.: с. 220. — ISBN 978-5-9729-0330-6. — Текст : электронный.</p> <p>7. Шишмарёв, В. Ю. Автоматика : учебник для вузов / В. Ю. Шишмарёв. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 280 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08429-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/539888 (дата обращения: 21.03.2024).</p> <p>Дополнительная литература:</p> <p>1. Алтынбаев, Р. Б. Основы инноватики и управления проектами автоматизации производства : учебное пособие / Р. Б. Алтынбаев, Н. З. Султанов ; Оренбургский государственный университет. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2013. — 300 с. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259183 (дата обращения: 21.03.2024). — Текст : электронный.</p> <p>2. Иванов, А. А. Автоматизация технологических процессов и производств : учебное пособие / А.А. Иванов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 224 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-521-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1971876 (дата обращения: 21.03.2024). — Режим доступа: по подписке.</p> <p>3. Интегрированные системы проектирования и управления : SCADA-системы : учебное пособие / И. А. Елизаров, А. А. Третьяков, А. Н. Пчелинцев [и др.] ; Тамбовский государственный технический университет. — Тамбов : Тамбовский государственный технический университет (ТГТУ), 2015. — 160 с. : ил., табл., схем. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=444643 (дата обращения: 21.03.2024). — Библиогр. в кн. — ISBN 978-5-8265-1469-6. — Текст : электронный.</p> <p>4. Монтаж, наладка, эксплуатация систем автоматизации : учебное электронное издание : учебное пособие : [16+] / В. Н. Назаров, А. А. Третьяков, И. А. Елизаров, В. А. Погонин ; Тамбовский государственный технический университет. — Тамбов : Тамбовский государственный технический университет (ТГТУ), 2018. — 249 с. : табл., схем., ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=570372 (дата обращения: 21.03.2024). — Библиогр.: с. 243-244. — ISBN 978-5-8265-1932-5. — Текст : электронный.</p> <p>5. Петрова, И. В. Автоматизация технологических процессов и производств : учебно-методическое пособие / И. В. Петрова, Р. В. Чернухин. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2020. - 84 с. - ISBN 978-5-7782-4329-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1867787 (дата обращения: 21.03.2024). — Режим доступа: по подписке.</p>
Б1.В.07	Экономика и управление производством	<p>Основная литература:</p> <p>1. Газалиев, М. М. Экономика предприятия / Газалиев М.М., Осипов В.А. - Москва : Дашков и К, 2015. - 276 с.: ISBN 978-5-394-02571-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/558286 (дата обращения: 21.03.2024). — Режим доступа: по подписке.</p> <p>2. Ганина, Н. А. Экономика предприятия (организации) : учебное пособие / Н. А. Ганина. — Иркутск : Иркутский ГАУ, 2013. — 238 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/143190 (дата обращения: 23.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>

		<p>3. Зашук, М. С. Стратегия предприятия : учебное пособие / М. С. Зашук. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2021. — 285 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/338906 (дата обращения: 23.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>4. Касьяненко, Т. Г. Анализ и оценка рисков в бизнесе : учебник и практикум для вузов / Т. Г. Касьяненко, Г. А. Маховикова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 381 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00375-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/535956 (дата обращения: 21.03.2024).</p> <p>5. Кондратьева, И. В. Экономика предприятия / И. В. Кондратьева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 232 с. — ISBN 978-5-507-45267-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/263045 (дата обращения: 23.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>6. Скиба, М. В. Экономика и управление производством : учебное пособие / М. В. Скиба, В. П. Глухов. — Самара : Самарский университет, 2022. — 76 с. — ISBN 978-5-7883-1747-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/336563 (дата обращения: 23.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Дополнительная литература:</p> <p>1. Голов, Р. С. Организация производства, экономика и управление в промышленности : учебник / Р. С. Голов, А. П. Агарков, А. В. Мыльник. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2023. - 859 с. - ISBN 978-5-394-05285-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2083269 (дата обращения: 21.03.2024). – Режим доступа: по подписке.</p> <p>2. Складенко, В. К. Экономика предприятия / Складенко В.К., Прудников В.М., - 2-е изд. - М.:НИИЦ ИНФРА-М, 2019. - 192 с. (Высшее образование: Бакалавриат) ISBN 978-5-16-006291-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/987782 (дата обращения: 21.03.2024). – Режим доступа: по подписке.</p> <p>3. Экономика и организация производства : учебное пособие / под ред. Ю. И. Трещевского, Ю. В. Вертаковой, Л. П. Пидоймо ; рук. авт. кол. Ю. В. Вертакова. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 381 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-006517-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1896951 (дата обращения: 21.03.2024). – Режим доступа: по подписке.</p> <p>4. Экономика предприятия : методические указания для самостоятельной работы студентов / сост. Н. А. Храмова ; СибАДИ, Институт «Информационные системы, экономика и управление», Кафедра «Экономика, логистика и управление качеством». - Омск : СибАДИ, 2022. - 29 с. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2112475</p> <p>5. Экономика предприятия : практикум / сост. Н. А. Храмова. - Омск : СибАДИ, 2022. - 51 с. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2110865</p>
Б1.В.ДВ.01.01	Пищевая комбинаторика	<p>Основная литература</p> <p>1. Мезенова, О. Я. Проектирование поликомпонентных пищевых продуктов : учебное пособие / О. Я. Мезенова. — Калининград : КГТУ, 2015. — 216 с. — ISBN 978-5-94826-447-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/367271 (дата обращения: 29.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>2. Мезенова, О. Я. Проектирование комбинированных продуктов питания : учебное пособие / О. Я. Мезенова. — Калининград : КГТУ, 2012. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/197961 (дата обращения: 10.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>3. Цифровая нутрициология: применение информационных технологий при разработке и совершенствовании пищевых продуктов : монография / В. А. Тутельян, О. Н. Мусина, М. Г. Балыхин [и др.]. — Москва : МГУПП, 2020. — 378 с. — ISBN 978-5-93957-969-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/163723 (дата обращения: 10.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>4. Лисицын, А. Б. Конструирование многокомпонентных продуктов питания : учебник / А. Б. Лисицын, И. М. Чернуха, М. А. Никитина. — Москва : МГУПП, 2021. — 176 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277133 (дата обращения: 10.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Дополнительная литература</p>

		<p>1. Юдина, С. Б. Технология геронтологического питания : учебное пособие / С. Б. Юдина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-2728-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/210050 (дата обращения: 19.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>2. Даева, Т. В. Управление разработкой и внедрением нового продукта : учебное пособие / Т. В. Даева, А. А. Карпова, О. А. Донскова. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2016. — 132 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/100842 (дата обращения: 10.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>
Б1.В.ДВ.01.02	Проектирование пищевых продуктов	<p>Основная литература</p> <p>1. Мезенова, О. Я. Проектирование поликомпонентных пищевых продуктов : учебное пособие / О. Я. Мезенова. — Калининград : КГТУ, 2015. — 216 с. — ISBN 978-5-94826-447-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/367271 (дата обращения: 29.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>2. Мезенова, О. Я. Проектирование комбинированных продуктов питания : учебное пособие / О. Я. Мезенова. — Калининград : КГТУ, 2012. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/197961 (дата обращения: 10.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>3. Цифровая нутрициология: применение информационных технологий при разработке и совершенствовании пищевых продуктов : монография / В. А. Тутельян, О. Н. Мусина, М. Г. Балыхин [и др.]. — Москва : МГУПП, 2020. — 378 с. — ISBN 978-5-93957-969-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/163723 (дата обращения: 10.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>4. Лисицын, А. Б. Конструирование многокомпонентных продуктов питания : учебник / А. Б. Лисицын, И. М. Чернуха, М. А. Никитина. — Москва : МГУПП, 2021. — 176 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277133 (дата обращения: 10.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>5. Даева, Т. В. Управление разработкой и внедрением нового продукта : учебное пособие / Т. В. Даева, А. А. Карпова, О. А. Донскова. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2016. — 132 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/100842 (дата обращения: 10.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Дополнительная литература</p> <p>1. Решетник, Е. И. Методология проектирования продуктов питания с требуемым комплексом показателей пищевой ценности : монография / Е. И. Решетник. — Благовещенск : ДальГАУ, 2016. — 197 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/137716 (дата обращения: 19.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>
Б1.В.ДВ.02.01	Нутрициология	<p>Основная литература</p> <p>1. <u>Донченко, Л. В.</u> Безопасность пищевой продукции : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 452 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16706-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/544947</p> <p>2. <u>Коротько, Г. Ф.</u> Физиология органов системы пищеварения : учебное пособие для вузов / Г. Ф. Коротько. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 235 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12950-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/476767</p> <p>3. <u>Григорьева, Е. В.</u> Возрастная анатомия и физиология : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Григорьева, В. П. Мальцев, Н. А. Белоусова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 182 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12305-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/476163</p> <p>Дополнительная литература</p> <p>1. Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Г. Кульнева, В. А. Гольбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. —</p>

		<p>141 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13210-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542167</p> <p>2. <i>Косюра, В. Т.</i> Основы виноделия : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Т. Косюра, Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 422 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07279-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538501</p>
Б1.В.ДВ.02.02	Физиология питания	<p>Основная литература:</p> <p>1. <i>Коротько, Г. Ф.</i> Физиология органов системы пищеварения : учебное пособие для вузов / Г. Ф. Коротько. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 235 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12950-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/476767 .</p> <p>2. Позняковский, В. М. Физиология питания / В. М. Позняковский, Т. М. Дроздова, П. Е. Влощинский. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 432 с. — ISBN 978-5-507-45227-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/262496</p> <p>3. Физиология пищеварения и обмена веществ : учебное пособие для вузов / И. Н. Медведев, С. Ю. Завалишина, Т. А. Белова, Н. В. Кутафина ; Под общей редакцией профессора И. Н. Медведева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 144 с. — ISBN 978-5-507-44721-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/</p> <p>Дополнительная литература:</p> <p>1. Физиология. Избранные произведения в 4 ч. Часть 2 / И. М. Сеченов ; под редакцией Х. С. Коштыянца ; составители С. Г. Геллерштейн, Г. Д. Смирнов. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 276 с. — (Антология мысли). — ISBN 978-5-534-12985-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/448692 .</p>
Б1.В.ДВ.03.01	Контроль качества на производстве	<p>Основная литература:</p> <p>1. Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник / Т. Е. Бурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 364 с. — ISBN 978-5-8114-3968-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130155.</p> <p>2. Губаненко, Г. А. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / Г. А. Губаненко, Т. Л. Камоза. — Красноярск : СФУ, 2019. — 196 с. — ISBN 978-5-7638-4098-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/157641</p> <p>3. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции : учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 452 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16705-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/544946</p> <p>4. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для аспирантов : учебник / Н. И. Дунченко, М. П. Щетинин, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-3334-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/213167 .</p> <p>5. Магомедов, Г. О. Технохимический контроль хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств (теория и практика) : учебное пособие / Г. О. Магомедов, Л. А. Лобосова, А. Я. Олейникова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2010. — 92 с. — ISBN 978-5-89448-729-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/27338.html</p> <p>6. Производственный контроль предприятий отрасли : лабораторный практикум : учебное пособие : [16+] / О. Ю. Мальцева, О. Л. Мещерякова, О. С. Корнеева [и др.] ; науч. ред. О. С. Корнеева ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. — 97 с. : табл., ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482014. — Библиогр. в кн. — ISBN 978-5-00032-211-6. — Текст : электронный.</p>

		<p>7. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие / Т. В. Рензяева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-4989-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/.</p> <p>8. Сидоров, Ю. Д. Технохимический контроль пищевых производств : лабораторный практикум / Ю. Д. Сидоров, Д. З. Давлетбаева, М. А. Поливанов. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2008. — 135 с. — ISBN 978-5-7882-0714-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/63508.html.</p> <p>9. Щербакова, Е. В. Организация контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов / Е. В. Щербакова, Е. А. Ольховатов, Т. В. Орлова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 80 с. — ISBN 978-5-507-46257-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/333200.</p> <p>Дополнительная литература:</p> <p>1. Злобин, Э. В. Управление качеством в лаборатории : учебное пособие / Э. В. Злобин, А. Г. Дивин, В. М. Панорядов. — Тамбов : ТГТУ, 2017. — 170 с. — ISBN 978-5-8265-1801-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/319604 (дата обращения: 23.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>2. Кузнецова, Н. В. Управление качеством : учебное пособие : [16+] / Н. В. Кузнецова. — Москва : ФЛИНТА, 2021. — 361 с. : табл., схем. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=79558 (дата обращения: 21.03.2024). — ISBN 978-5-9765-0731-9. — Текст : электронный.</p> <p>3. Магомедов, Г. О. Химико-технологический контроль на предприятиях хлебопекарной, макаронной и кондитерской отрасли : теория и практика : учебное пособие : [16+] / Г. О. Магомедов, Л. А. Лобосова, А. Я. Олейникова ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014. — 76 с. : табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=255910 (дата обращения: 21.03.2024). — Библиогр. в кн. — ISBN 978-5-00032-022-8. — Текст : электронный.</p> <p>4. Основы проектирования систем менеджмента безопасности. Практикум / Т. В. Тулякова, Е. В. Крюкова, Е. Д. Горячева [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 92 с. — ISBN 978-5-507-45931-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/319349 (дата обращения: 24.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>5. Черняева, Л. А. Основы микробиологического контроля производства пищевых продуктов. Лабораторный практикум : учебное пособие / Л. А. Черняева, О. С. Корнеева, Т. В. Свиридова. — Воронеж : ВГУИТ, 2013. — 136 с. — ISBN 978-5-00032-020-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/71653</p>
Б1.В.ДВ.03.02	Термо-химический контроль качества на пищевом производстве	<p>Основная литература:</p> <p>1. Дивин, А. Г. Методы и средства измерений, испытаний и контроля : учебное пособие : в 5 частях / А. Г. Дивин, С. В. Пономарев ; Тамбовский государственный технический университет. — Тамбов : Тамбовский государственный технический университет (ТГТУ), 2013. — Часть 3. Средства измерения температуры, оптических и радиационных величин. — 117 с. : ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=277647 (дата обращения: 21.03.2024). — Библиогр.: с. 114. — ISBN 978-5-8265-1215-9(ч. 3). — ISBN 978-5-8265-1225-8. — Текст : электронный.</p> <p>2. Зотов, С. В. Методы и средства измерения : учебное пособие / С. В. Зотов, Е. Г. Касаткина, Г. А. Бережная. — Магнитогорск : МГТУ им. Г.И. Носова, 2023. — 105 с. — ISBN 978-5-9967-2673-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/366011 (дата обращения: 21.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>3. Метрология и технические измерения : учебное электронное издание : учебное пособие / Г. В. Мозгова, А. П. Савенков, А. Г. Дивин [и др.] ; Тамбовский государственный технический университет. — Тамбов : Тамбовский государственный технический университет (ТГТУ), 2018. — 89 с. : табл., граф. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=570356 (дата обращения: 21.03.2024). — Библиогр.: с. 80. — ISBN 978-5-8265-1907-3. — Текст : электронный.</p>

		<p>4. Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 284 с. — ISBN 978-5-8114-3705-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/123681 (дата обращения: 25.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>5. Сажин, С. Г. Приборы контроля состава и качества технологических сред : учебное пособие / С. Г. Сажин. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-1237-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/210863 (дата обращения: 21.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>6. Технические средства учета и контроля : учебное пособие : [16+] / сост. Д. М. Попов ; Кемеровский государственный университет. — Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2018. — 128 с. : ил., схем., табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574110 (дата обращения: 21.03.2024). — Библиогр. в кн. — ISBN 978-5-8353-2336-4. — Текст : электронный.</p> <p>7. Щербакова, Е. В. Организация контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов / Е. В. Щербакова, Е. А. Ольховатов, Т. В. Орлова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 80 с. — ISBN 978-5-507-46257-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/333200 (дата обращения: 24.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Дополнительная литература:</p> <p>1. Дивин, А. Г. Методы и средства измерений, испытаний и контроля : учебное пособие : в 5 частях / А. Г. Дивин, С. В. Пономарев ; Тамбовский государственный технический университет. — Тамбов : Тамбовский государственный технический университет (ТГТУ), 2014. — Часть 4. Методы и средства измерения состава и свойств веществ. — 104 с. : ил., табл., схем. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=277932 (дата обращения: 21.03.2024). — Библиогр.: с. 97. — ISBN 978-5-8265-1272-2. — Текст : электронный.</p> <p>2. Кузьмин, В. В. Современные методы и средства формирования измерительных сигналов : учебное пособие / В. В. Кузьмин, Р. К. Нургалеев, А. А. Рыжова ; Казанский национальный исследовательский технологический университет. — 2-е изд., доп. и перераб. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2020. — 360 с. : ил., табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699938 (дата обращения: 21.03.2024). — Библиогр.: с. 345-350. — ISBN 978-5-7882-2922-5. — Текст : электронный.</p> <p>3. Производственный контроль предприятий отрасли : лабораторный практикум : учебное пособие : [16+] / О. Ю. Мальцева, О. Л. Мещерякова, О. С. Корнеева [и др.] ; науч. ред. О. С. Корнеева ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. — 97 с. : табл., ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482014 (дата обращения: 21.03.2024). — Библиогр. в кн. — ISBN 978-5-00032-211-6. — Текст : электронный.</p> <p>4. Рыжова, А. А. Датчики температуры и ряда механических величин : учебно-методическое пособие : [16+] / А. А. Рыжова, В. В. Кузьмин ; Казанский национальный исследовательский технологический университет. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2018. — 116 с. : ил., табл., схем. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612729 (дата обращения: 21.03.2024). — Библиогр.: с. 105. — ISBN 978-5-7882-2466-4. — Текст : электронный.</p> <p>5. Соколов, В. А. Анализ газов : [16+] / В. А. Соколов. — Москва ; Ленинград : Государственное научно-техническое издательство нефтяной и горно-топливной литературы, 1950. — 336 с. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=222232 (дата обращения: 21.03.2024). — ISBN 978-5-4458-5110-3. — Текст : электронный.</p> <p>6. Шальгин, М. Г. Автоматизация измерений, контроля и испытаний / М. Г. Шальгин, Я. А. Вавилин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 172 с. — ISBN 978-5-507-47370-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/364529 (дата обращения: 21.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>
--	--	---

Б1.В.ДВ.03.04.01	Технология и промышленное использование ферментных препаратов	<p>Основная литература :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Биохимия: задачи и упражнения / В. Н. Бунева, Н. В. Кудряшова, П. Е. Воробьев, С. Д. Мызина. — Новосибирск : Новосибирский государственный университет, 2023. — 91 с. — ISBN 978-5-4437-1456-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/134566.html (дата обращения: 19.03.2024). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей 2. Химия биологически активных веществ : учебно-методическое пособие / О. Н. Понаморева, Т. А. Карасева, Т. Н. Козлова [и др.]. — Тула : ТулГУ, 2022. — 152 с. — ISBN 978-5-7679-5011-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/264059 (дата обращения: 19.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 3. Воронова, Т. Д. Ферменты: строение, свойства и применение : учебное пособие / Т. Д. Воронова, Н. А. Погорелова. — Омск : Омский ГАУ, 2021. — 134 с. — ISBN 978-5-89764-778-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/202247 (дата обращения: 19.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 4. Антипова, Л. В. Химия пищи : учебник / Л. В. Антипова, Н. И. Дунченко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 856 с. — ISBN 978-5-8114-5351-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/139249 (дата обращения: 19.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. <p>Дополнительная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Плакунов Владимир Константинович. Основы энзимологии : [учебное пособие для студентов вузов по направлениям подготовки бакалавров и магистров "Биология", "Экология и природопользование", "Химическая технология и биотехнология", направлениям подготовки дипломированных специалистов "Биология", "Физиология", "Микробиология", "Биохимия", "Биоэкология" / Плакунов Владимир Константинович. - Изд. 2-е. - Москва : Логос, 2011. - 126, [1] с. : ил., табл. - (Учебник для XXI века). - Библиогр. в конце кн. (24 назв.). - ISBN 978-5-98704-557-2 : 133.10. 2. Березов Темирболат Темболатович. Биологическая химия : [учебник для студентов медицинских вузов] / Березов Темирболат Темболатович; Б.Ф. Коровкин. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : Медицина, 1998. - 703,[1] с. : ил. - (Учебная литература для студентов медицинских вузов). - Библиогр.: с.679. - Предм. указ.: с. 680-704. - ISBN 5-225-02709-1
Б1.В.ДВ.03.04.02	Обогащение продуктов питания биологически активными веществами	<p>Основная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Функциональное питание : учебное пособие / авторы-составители Э. Э. Сафонова [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 256 с. — ISBN 978-5-8114-3688-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206804 (дата обращения: 19.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 2. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-2553-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/213026 (дата обращения: 19.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 3. Пищевые ингредиенты в продуктах питания: от науки к технологиям : монография / под редакцией В. А. Тутельяна [и др.]. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : МГУПП, 2021. — 664 с. — ISBN 978-5-9920-0377-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277136 (дата обращения: 19.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 4. Бобренева, И. В. Функциональные продукты питания и их разработка : монография / И. В. Бобренева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-3558-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206300 (дата обращения: 19.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 5. Степанова, Н. Ю. Производство функциональных продуктов питания : учебное пособие / Н. Ю. Степанова. — Санкт-Петербург : СПбГАУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2022. — 80 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/258521 (дата обращения: 19.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. <p>Дополнительная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технология функциональных продуктов питания : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко [и др.] ; под общей редакцией Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 176 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-

		05899-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538084 (дата обращения: 19.03.2024).
ФТД.01	Технология хлеба и кондитерских изделий	<p>Основная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Бывалец, О. А. Технология кондитерского производства : учебное пособие / О. А. Бывалец. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2023. - 120 с. - ISBN 978-5-9729-1168-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2100450 (дата обращения: 22.03.2024). – Режим доступа: по подписке. 2. Коновалов, С. А. Введение в технологию продуктов питания / С. А. Коновалов, А. Л. Вебер. — Омск : Омский ГАУ, 2014. — 104 с. — ISBN 978-5-89764-416-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/60676 (дата обращения: 22.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 3. Производство хлеба и хлебобулочных изделий : учебное пособие / З. Ш. Мингалеева, О. В. Старовойтова, Л. И. Агзамова [и др.]. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 104 с. — ISBN 978-5-7882-2043-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/79482.html (дата обращения: 22.03.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей 4. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для вузов / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-507-44338-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/223439 (дата обращения: 22.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 5. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т.В. Рензяева, И.Ю. Резниченко, Т.В. Савенкова, В.М. Позняковский ; под общ. ред. В.М. Позняковского. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 274 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-019091-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2083887 (дата обращения: 22.03.2024). – Режим доступа: по подписке. 6. Юсупова, Г. Г. Технология мукомольного производства : учебное пособие / Г. Г. Юсупова, О. Н. Бердышникова. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 180 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-011886-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1904818 (дата обращения: 22.03.2024). – Режим доступа: по подписке. <p>Дополнительная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Корячкина, С. Я. Технология мучных кондитерских изделий : учебник / С. Я. Корячкина, Т. В. Матвеева. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2011. — 400 с. — ISBN 978-5-904406-16-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/40910.html (дата обращения: 22.03.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. 2. Магомедов, Г. О. Технология отрасли: сахаристые кондитерские изделия : лабораторный практикум. Учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, Т. А. Шевякова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. — 136 с. — ISBN 978-5-00032-410-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/88450.html (дата обращения: 22.03.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. 3. Сапожников, А. Н. Технология пищевых производств : учебное пособие / А. Н. Сапожников, А. А. Дриль, Т. Г. Мартынова. — Новосибирск : НГТУ, 2020. — 208 с. — ISBN 978-5-7782-4121-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152314 (дата обращения: 23.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 4. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология кондитерских изделий : учебное пособие для вузов / Т. А. Толмачева, В. Н. Николаев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 132 с. — ISBN 978-5-507-44798-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/243017 (дата обращения: 22.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 5. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий : качество и безопасность : учебное пособие / ред. В. М. Поздняковский. — Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. — 288 с. — (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья). — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57546 (дата обращения: 22.03.2024). — ISBN 978-5-379-01223-6. — Текст : электронный.

ФТД.02	Основы разработки биологически активных добавок	<p>Основная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> Захарычев, В. В. Химия биологически активных веществ. Фитогормоны, биостимуляторы и другие регуляторы роста растений / В. В. Захарычев. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 412 с. — ISBN 978-5-507-47954-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/356087 (дата обращения: 08.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Омаров, Р. С. Пищевые добавки / Р. С. Омаров, О. В. Сычева, С. Н. Шлыков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 64 с. — ISBN 978-5-507-48057-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/339797 (дата обращения: 08.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. <p>Дополнительная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> Саутина, Н. В. Микроэмульсионные самоорганизующиеся среды для направленной доставки лекарственных и биологически активных веществ : монография / Н. В. Саутина, Ю. Г. Галаметдинов. — Казань : КНИТУ, 2018. — 96 с. — ISBN 978-5-7882-2537-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/166178 (дата обращения: 08.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
ФТД.02	Основы математического моделирования технологических процессов	<p>Основная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> Маликов, Р. Ф. Основы математического моделирования : учебное пособие для вузов / Р. Ф. Маликов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 403 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15279-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/544601 Аверченков, В. И. Основы математического моделирования технических систем [электронный ресурс] : учеб. пособие / В. И. Аверченков, В. П. Федоров, М. Л. Хейфец. — 2-е изд., стереотип. — Москва : ФЛИНТА, 2011. — 271 с. — ISBN 978-5-9765-1278-8. — Текст : электронный. — URL: https://znanium.com/catalog/product/453870 Нагаева, И. А. Основы математического моделирования и численные методы / И. А. Нагаева, И. А. Кузнецов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 204 с. — ISBN 978-5-507-47347-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/362324 Родионов, Ю. В. Основы математического моделирования : учебное пособие / Ю. В. Родионов, А. Д. Нахман. — Тамбов : ТГТУ, 2018. — 114 с. — ISBN 978-5-8265-1886-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/319745
ФТД.02	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Основная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> Шитов, В. Н. Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие / В. Н. Шитов. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 247 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/995608. — ISBN 978-5-16-014647-8. — Текст : электронный. — URL: https://znanium.com/catalog/product/995608 Цифровая нутрициология: применение информационных технологий при разработке и совершенствовании пищевых продуктов : монография / В. А. Тутельян, О. Н. Мусина, М. Г. Бальхин [и др.]. — Москва : МГУПП, 2020. — 378 с. — ISBN 978-5-93957-969-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/163723 Лисин, П. А. Системный анализ сбалансированности продуктов питания (идеи, методы, решения) : монография / П. А. Лисин. — Омск : Омский ГАУ, 2018. — 122 с. — ISBN 978-5-89764-663-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/113359 <p>Дополнительная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> Лисин, П. А. Рецептурный расчет продуктов питания на основе цифровых технологий : учебное пособие для вузов / П. А. Лисин. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-8934-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/208499

		2Мусина, О. Н. Компьютерное проектирование рецептур : практикум : [16+] / О. Н. Мусина. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2015. – 105 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=278881
--	--	---

Приложение 5. Справка о современных профессиональных базах данных и информационных справочных системах ООП

№ п/п	Вид информационного ресурса	Наименование информационного Ресурса	Адрес (URL)
1.	СПС	ЭБС «ZNANIUM.COM»	www.znanium.com
2.	СПС	ЭБС «ЮРАИТ»	www.biblio-online.ru
3.	СПС	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	https://biblioclub.ru/
4.	СПС	ЭБС <i>IPRbooks</i>	http://www.iprbookshop.ru/
5.	СПС	ЭБС «Лань»	http://e.lanbook.com

Приложение 6. Справка о финансовых условиях реализации основной образовательной программы

Финансовые условия реализации ООП набор 2024 г. бакалавриат 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология и экспертиза ингредиентов продуктов питания и биологически активных веществ»

Составляющие базовых нормативных затрат	%
Затраты на оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда профессорско-преподавательского состава и других работников образовательной организации, непосредственно связанных с оказанием государственной услуги, включая страховые взносы в Пенсионный фонд Российской Федерации, Фонд социального страхования Российской Федерации и Федеральный фонд обязательного медицинского страхования, страховые взносы на обязательное социальное страхование от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний в соответствии с трудовым законодательством и иными нормативными правовыми актами, содержащими нормы трудового права	67,19
Затраты на приобретение материальных запасов и на приобретение движимого имущества (основных средств и нематериальных активов), не отнесенного к особо ценному движимому имуществу и используемого в процессе оказания государственной услуги, с учетом срока его полезного использования, а также затраты на аренду указанного имущества	3,08
Затраты на приобретение учебной литературы, периодических изданий, издательских и полиграфических услуг, электронных изданий, непосредственно связанных с оказанием соответствующей государственной услуги	0,20
Затраты на организацию учебной и производственной практики, в том числе затраты на проживание и оплату суточных для обучающихся, проходящих практику, и сопровождающих их работников образовательной организации, за исключением затрат на приобретение транспортных услуг	4,20
Затраты на повышение квалификации ППС, в том числе связанные с наймом жилого помещения и дополнительные расходы, связанные с проживанием вне места постоянного жительства (суточные) ППС на время повышения квалификации, за исключением затрат на приобретение транспортных услуг	0,21
Затраты на прохождение ППС периодических медицинских осмотров	0,42
Затраты на коммунальные услуги, в том числе затраты на холодное и горячее водоснабжение и водоотведение, теплоснабжение, электроснабжение, газоснабжение и котельно-печное топливо	3,70
Затраты на содержание объектов недвижимого имущества (в том числе затраты на арендные платежи)	3,08
Затраты на содержание объектов особо ценного движимого имущества	0,21
Затраты на приобретение услуг связи, в том числе, затраты на местную, междугороднюю и международную телефонную связь, интернет	0,07
Затраты на приобретение транспортных услуг, в том числе на проезд ППС до места прохождения повышения квалификации и обратно, на проезд до места прохождения практики и обратно для обучающихся, проходящих практику, и сопровождающих их работников	0,35

образовательной организации	
Затраты на оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда работников образовательной организации, которые не принимают непосредственного участия в оказании государственной услуги (административно-хозяйственного, учебно-вспомогательного персонала и иных работников, осуществляющих вспомогательные функции), включая страховые взносы в Пенсионный фонд Российской Федерации, Фонд социального страхования Российской Федерации и Федеральный фонд обязательного медицинского страхования, страховые взносы на обязательное социальное страхование от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний в соответствии с трудовым законодательством и иными нормативными правовыми актами, содержащими нормы трудового права	14,49
Затраты на организацию культурно-массовой, физкультурной и спортивной, оздоровительной работы со студентами	2,80
Итого базовые нормативные затраты	100,00

Начальник ПФУ

Вед.экономист



Л.М. Кучинова

С.Г.Цыганкова