

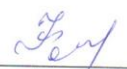
**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой ТПП
 Попова О.М./
« 5 » июня 2018 г.

УЧЕБНО – МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Дисциплина	ТЕХНОХИМИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
Направление подготовки	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Профиль подготовки	Технологии пищевых производств в АПК
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Кафедра – разработчик	Технологии продуктов питания
Ведущий преподаватель	Фоменко О.С., доцент

Разработчик: доцент, Фоменко О.С.


(подпись)

Саратов 2018 г.

Содержание

Введение	3
1. Темы выносимые на самостоятельное обучение.....	3
Тема 1 «Система контроля качества на предприятиях пищевой перерабатывающей промышленности».....	3
Тема 2 «Организация контроля качества на предприятиях пищевой перерабатывающей промышленности».....	5
Перечень дополнительной литературы.....	21

Введение

Самостоятельная работа обучающихся – это планируемая работа, выполняемая по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Основной целью самостоятельной работы обучающихся является улучшение профессиональной подготовки обучающихся, направленное на формирование действенной системы фундаментальных и профессиональных знаний, умений и навыков, которые они могли бы свободно и самостоятельно применять в практической деятельности.

Критерии оценки устного ответа:

- оценка 5 «отлично» выставляется, если обучающийся ответил на поставленный вопрос в полном объеме, с единичными несущественными ошибками.

оценка 4 «хорошо» выставляется, если обучающийся не достаточно полно, с незначительными ошибками ответил на поставленный вопрос.

оценка 3 «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся ответил на вопрос неполно, с существенными ошибками.

оценка 2 «неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся показал полное незнание и непонимание вопроса.

1. Темы, выносимые на самостоятельное обучение

Тема 1 «Система контроля качества на предприятиях пищевой перерабатывающей промышленности»

1.1 Общие сведения о технохимическом контроле. Основные понятия, цели и задачи

1.1.1 Вопросы к занятию

1.Способы регламентации качества продукции.

2.Основные первичные документы производственной лаборатории пищевого предприятия. Основные приборы и оборудование производственных лабораторий пищевых предприятий.

3. Организация дегустационного анализа на пищевом предприятии. Преимущества и недостатки физико-химических методов анализа сырья и продуктов.

4. Углеводы пищевого сырья, методы их определения. Показатели безопасности пищевых продуктов

1.1.2 Рекомендуемая литература

а) основная литература (библиотека СГАУ)

1. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: Учебник/Николаева М. А., Карташова Л. В., 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД

ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 352 с. ISBN 978-5-8199-0623-1
<http://znanium.com/catalog/product/473200>

2. Елисеева, Л. Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Н. Иванова, О. В. Евдокимова. — 3-е изд. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. — 376 с. Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/512009>

б) дополнительная литература

1. Криштафович В.И. Физико-химические методы исследования / В.И. Криштафович, Д.В. Криштафович, Н.В. Еремеева. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0», 2015. — 208 с

2. Курдина, В.Н. Практикум по хранению и переработке с.- х. продуктов: учебное пособие для вузов / В.Н. Курдина, Н.М. Личко. — 2-ое изд., перераб. и доп.. — М.: Колос, 1992. — 176 с.

3. Драгилев, А. И. Шоколад, пралине: сырье, технология, оборудование, теххимический и микробиологический контроль / А.И. Драгилев. — ДеЛи принт, 2007. — 662 с.

4. Изосимов, В.П., Урлапова И.Б. Теххимический контроль качества хлебопродуктов (Контроль качества зерна, готовой продукции по оценке технологической эффективности работы оборудования мукомольных и крупяных предприятий): учебное пособие / В. П. Изосимов, И. Б. Урлапова. - Москва: МГУПП, 2009. - 127 с.

5. Федеральный закон от 09.01.96 №2-ФЗ от 17.12.99г. «О защите прав потребителей».

6. Федеральный закон от 27.12.2002 №184-ФЗ «О техническом регулировании».

7. Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ТР ТС Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

8. ТР ТС 005/2011 Технический регламент таможенного союза "О безопасности пищевой упаковки".

9. ТР ТС Технический регламент таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».

10. Законодательно-правовая электронно-поисковая база по качеству и безопасности пищевых продуктов («Консультант», «Гарант»).

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- НЕБ - <http://elibrary.ru> (подписка на журналы «Зернопродукты», «Перерабатывающая промышленность», Известия вузов — «Пищевая технология» на 2018 год).

-www.yandex [www. bookarchive.ru](http://www.bookarchive.ru)

-www.yandex <http://window.edu.ru/window/>

-www.yandex <http://www.twirpx.com/files/food/>

-www.yandex <http://polpred.com>

г) периодические издания:

1. Хранение и переработка сельхозсырья;
2. Мясная индустрия;
3. Переработка молока.

д) базы данных и поисковые системы

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы, Агропоиск, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, поисковые системы Rambler, Yandex, Google:

1. Электронная библиотека СГАУ - <http://library.sgau.ru>;
2. Электронная библиотека РГБ. — <http://www.rsl.ru/ru/s3/s331/s122/d1312/d13124792>
3. Электронно-библиотечная система издательства "Лань"
4. Электронно-библиотечная система Znanium.com
5. Электронно-библиотечная система IPRbooks
6. Электронно-библиотечная система ibooks.ru («Айбукс»)
7. Национальный цифровой ресурс РУКОНТ
8. «Polpred.com Обзор СМИ»
9. ЦНСХБ Россельхозакадемии

При подготовке к вопросам акцентировать внимание необходимо на основные этапы развития контроля качества продукции сельского хозяйства

Тема 2 «Организация контроля качества на предприятиях пищевой перерабатывающей промышленности»

2.1. Технохимический контроль зерна и продуктов его переработки

2.1.1 Вопросы к занятию

1. Классификация и общая характеристика показателей качества зерна. Порядок отбора и подготовки проб зерна к анализу. Общие методы оценки качества зерна.
2. Специфические показатели качества зерна, предназначенного для переработки в крупу.

2.1.2 Рекомендуемая литература

а) основная литература (библиотека СГАУ)

1. Хрундин, Д.В. Общая технология пищевых производств [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Д.В. Хрундин. — Электрон. дан. — Казань: КНИТУ, 2016. — 120 с. Режим доступа <https://e.lanbook.com/book/102027#authors>

2. Куприянов, А.В. Управление безопасностью и качеством пищевой продукции: учебное пособие [Электронный ресурс]: учеб. пособие / А.В. Куприянов, В.А. Гарельский. — Электрон. дан. — Оренбург : ОГУ, 2016. — 150 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/98073>.

б) дополнительная литература

1. Репкин, Г.И. Лабораторный практикум по дисциплине «Технологии пищевых производств» [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Г.И. Репкин, В.А. Исаева. — Электрон. дан. — Иваново : ИГХТУ, 2010. — 76 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4483>.

2. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник / Санкт-Петербургский торгово-экономический институт; Рук. авт. колл. В.В. Шевченко. - М.: ИНФРА-М, 2005. - 544 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование). (п) ISBN 5-16-002202-3 Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/88709>

3. Куприянов, А.В. Управление безопасностью и качеством пищевой продукции: учебное пособие [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А.В. Куприянов, В.А. Гарельский. — Электрон. дан. — Оренбург : ОГУ, 2016. — 150 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/98073>.

4. Вытовтов, А.А. Физико-химические свойства и методы контроля качества товаров /А.А. Вытовтов, Т.В. Шленская. – СПб.: ГИОРД, 2007. – 170с. ISBN: 978-5-98879-044-0.

5. Управление качеством в процессе производства: Учебное пособие / Зайцев Г.Н. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 164 с.: 60х88 1/16. - (Высшее образование: Магистратура) (Обложка) ISBN 978-5-369-01501-8 Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/515522>

6. Неверова, О.А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растит. происхожд.: Учеб. / О.А. Неверова, А.Ю. Просеков и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 318 с.: 60х90 1/16 + (Доп. мат. znanium.com). - (Высшее образование: Бакалавриат). (п) ISBN 978-5-16-005309-7 Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/363762>.

7. ТР ТС Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

8. ТР ТС 005/2011 Технический регламент таможенного союза "О безопасности пищевой упаковки".

9. ТР ТС Технический регламент таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».

10. Законодательно-правовая электронно-поисковая база по качеству и безопасности пищевых продуктов («Консультант», «Гарант»);

11. Донченко, Л.В. Безопасность пищевой продукции: учебник / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. – Краснодар: КГАУ, 2006. – 371 с. ISBN: 978-5-94672-298-8.

12. Криштафович В.И. Физико-химические методы исследования/В.И.Криштафович, Д.В.Криштафович, Н.В. Еремеева. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0 », 2015. – 208 с.

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»
- НЕБ - <http://elibrary.ru> (подписка на журналы «Зернопродукты», «Перерабатывающая промышленность», Известия вузов – «Пищевая технология» на 2011 год).

- [www.yandex](http://www.yandex.ru) [www. bookarchive.ru](http://www.bookarchive.ru)
- [www.yandex](http://www.yandex.ru) <http://window.edu.ru/window/>
- [www.yandex](http://www.yandex.ru) <http://www.twirpx.com/files/food/>
- [www.yandex](http://www.yandex.ru) <http://polpred.com>

г) периодические издания:

1. Хранение и переработка сельхозсырья;
2. Мясная индустрия;
3. Переработка молока.

д) базы данных и поисковые системы

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы, Агропоиск, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, поисковые системы Rambler, Yandex, Google:

1. Электронная библиотека СГАУ - <http://library.sgau.ru>;
2. Электронная библиотека РГБ. – <http://www.rsl.ru/ru/s3/s331/s122/d1312/d13124792>
3. Электронно-библиотечная система издательства "Лань"
4. Электронно-библиотечная система Znanium.com
5. Электронно-библиотечная система IPRbooks
6. Электронно-библиотечная система ibooks.ru («Айбукс»)
7. Национальный цифровой ресурс РУКОНТ
8. «Polpred.com Обзор СМИ»
9. ЦНСХБ Россельхозакадемии

При подготовке к вопросам акцентировать внимание необходимо на требования стандартов и методы оценки качества зерна и крупы.

2.2 Технохимический контроль хлебопекарного производства

2.2.1 Вопросы к занятию

1. Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства.
2. Основные полуфабрикаты хлебопекарного производства. Контроль выхода хлеба.

2.2.2 Рекомендуемая литература

а) основная литература (библиотека СГАУ)

1. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: Учебник/Николаева М. А., Карташова Л. В., 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 352 с. ISBN 978-5-8199-0623-1 <http://znanium.com/catalog/product/473200>

2. Хрундин, Д.В. Общая технология пищевых производств [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Д.В. Хрундин. — Электрон. дан. — Казань: КНИТУ, 2016. — 120 с. Режим доступа <https://e.lanbook.com/book/102027#authors>

3. Куприянов, А.В. Управление безопасностью и качеством пищевой продукции: учебное пособие [Электронный ресурс]: учеб. пособие / А.В. Куприянов, В.А. Гарельский. — Электрон. дан. — Оренбург : ОГУ, 2016. — 150 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/98073>

б) дополнительная литература

1. Репкин, Г.И. Лабораторный практикум по дисциплине «Технологии пищевых производств» [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Г.И. Репкин, В.А. Исаева. — Электрон. дан. — Иваново : ИГХТУ, 2010. — 76 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4483>.

2. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник / Санкт-Петербургский торгово-экономический институт; Рук. авт. колл. В.В. Шевченко. - М.: ИНФРА-М, 2005. - 544 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование). (п) ISBN 5-16-002202-3 Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/88709>

3. Куприянов, А.В. Управление безопасностью и качеством пищевой продукции: учебное пособие [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А.В. Куприянов, В.А. Гарельский. — Электрон. дан. — Оренбург : ОГУ, 2016. — 150 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/98073>.

4. Вытовтов, А.А. Физико-химические свойства и методы контроля качества товаров /А.А. Вытовтов, Т.В. Шленская. – СПб.: ГИОРД, 2007. – 170с. ISBN: 978-5-98879-044-0.

5. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов / В.М. Позняковский: Учебник. – Новосибирск: Сиб. унив. изд., 2002.- 556 с. ISBN 5-10-003736-9.

6. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. - М.: ИНФРА-М, 2003. - 16 с. Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/66370>

7. Неверова, О.А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растит. происхожд.: Учеб. / О.А. Неверова, А.Ю. Просеков и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 318 с.: 60х90 1/16 + (Доп. мат. znanium.com). - (Высшее образование: Бакалавриат). (п) ISBN 978-5-16-005309-7 Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/363762>

8. ТР ТС Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

9. ТР ТС 005/2011 Технический регламент таможенного союза "О безопасности пищевой упаковки".

10. ТР ТС Технический регламент таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».

11. Законодательно-правовая электронно-поисковая база по качеству и безопасности пищевых продуктов («Консультант», «Гарант»);

12. Донченко, Л.В. Безопасность пищевой продукции: учебник / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. – Краснодар: КГАУ, 2006. – 371 с. ISBN: 978-5-94672-298-8

13. Зверева, Л.Ф. Технология и технологический контроль хлебопекарного производства / Л.Ф. Зверева, З.С. Немцова, Н.П. Волкова. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 1983. – 407 с.

14. Карушева, Н.В. Технологический контроль кондитерского производства / Н.В. Карушева, И.С. Лурье. - М.: Агропромиздат, 1990. - 160 с. ISBN 5-10-001158-0

15. Лурье, И.С. Технохимический контроль сырья в кондитерском производстве: справочник / И.С. Лурье, А.И. Шаров. – М.: Колос, 2001. – 352 с. ISBN 5-10-003607-9.

16. Лурье, И.С. Технохимический и микробиологический контроль в кондитерском производстве: справочник / И.С. Лурье, Л.Е. Скокан, А.П. Цитович. – М.: КолосС, 2003. – 416 с. ISBN 5-9532-0034-X.

17. Медведев, Г.М. Технология макаронных изделий/ Г.М. Медведев. – СПб.: ГИОРД, 2006.-312 с. ISBN 5-901065-95-6

18. Медведев, Г.М. Технология макаронного производства: учебник / Г.М. Медведев.- М: Колос, 2000. - 272 с.

19. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (технология хлебобулочных изделий): учеб. пособие / под ред. Л. П. Пащенко. – М.: КолосС, 2007. - 215 с.: ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - Прил.: с. 205-211.

20. Курдина, В.Н. Практикум по хранению и переработке с.- х. продуктов: учебное пособие для вузов / В.Н. Курдина, Н.М. Личко. – 2-ое изд., перераб. и доп.. – М.: Колос, 1992. – 176 с. 4.Изосимов, В.П., Урлапова И.Б. Технохимический контроль качества хлебопродуктов (Контроль качества зерна, готовой продукции по оценке технологической эффективности работы оборудования мукомольных и крупяных предприятий): учебное пособие / В. П. Изосимов, И. Б. Урлапова. - Москва: МГУПП, 2009. - 127 с.

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- НЕБ - <http://elibrary.ru> (подписка на журналы «Зернопродукты», «Перерабатывающая промышленность», Известия вузов – «Пищевая технология» на 2011 год).

-[www.yandex](http://www.yandex.ru) [www. bookarchive.ru](http://www.bookarchive.ru)
-[www.yandex](http://www.yandex.ru) <http://window.edu.ru/window/>
-[www.yandex](http://www.yandex.ru) <http://www.twirpx.com/files/food/>
-[www.yandex](http://www.yandex.ru) <http://polpred.com>

г) периодические издания:

1. Хранение и переработка сельхозсырья;
2. Мясная индустрия;
3. Переработка молока.

д) базы данных и поисковые системы

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы, Агропоиск, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, поисковые системы Rambler, Yandex, Google:

1. Электронная библиотека СГАУ - <http://library.sgau.ru>;
2. Электронная библиотека РГБ. —
<http://www.rsl.ru/ru/s3/s331/s122/d1312/d13124792>
3. Электронно-библиотечная система издательства "Лань"
4. Электронно-библиотечная система Znanium.com
5. Электронно-библиотечная система IPRbooks
6. Электронно-библиотечная система ibooks.ru («Айбукс»)
7. Национальный цифровой ресурс РУКОНТ
8. «Polpred.com Обзор СМИ»
9. ЦНСХБ Россельхозакадемии

При подготовке к вопросам акцентировать внимание необходимо на основное сырье — муку, дрожжи, соль, воду и дополнительное сырье — сахар, молоко и молочные продукты, жиры, яйца и яйцепродукты, патока, ферментные препараты, солод, повидло, джем, варенье, ванилин, пряности, мак, изюм, орехи и др., на органолептические показатели качества (внешний вид, цвет корки, цвет и эластичность мякиша, аромат и вкус хлеба, пористость, на оценку качества по физико-химическим показателям (влажность, кислотность, упругость, определение массовой доли сахара и жира).

2.3 Технохимический контроль производства растительных масел

2.3.1 Вопросы к занятию

1. Особенности приемки и методов отбора проб масличных семян.
2. Методы определения содержания фосфолипидов и неомыляемых веществ в семенах масличных культур.

2.3.2 Рекомендуемая литература

а) основная литература (библиотека СГАУ)

1. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: Учебник/Николаева М. А., Карташова Л. В., 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 352 с. ISBN 978-5-8199-0623-1 <http://znanium.com/catalog/product/473200>

2. Хрундин, Д.В. Общая технология пищевых производств [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Д.В. Хрундин. — Электрон. дан. — Казань: КНИТУ, 2016. — 120 с. Режим доступа <https://e.lanbook.com/book/102027#authors>

3. Куприянов, А.В. Управление безопасностью и качеством пищевой продукции: учебное пособие [Электронный ресурс]: учеб. пособие / А.В. Куприянов, В.А. Гарельский. — Электрон. дан. — Оренбург : ОГУ, 2016. — 150 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/98073>.

4. Неверова, О.А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растит. происхожд.: Учеб. / О.А. Неверова, А.Ю. Просеков и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 318 с.: 60х90 1/16 + (Доп. мат. znanium.com). - (Высшее образование: Бакалавриат). (п) ISBN 978-5-16-005309-7 Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/363762>

б) дополнительная литература

1. Репкин, Г.И. Лабораторный практикум по дисциплине «Технологии пищевых производств» [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Г.И. Репкин, В.А. Исаева. — Электрон. дан. — Иваново : ИГХТУ, 2010. — 76 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4483>.

2. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник / Санкт-Петербургский торгово-экономический институт; Рук. авт. колл. В.В. Шевченко. - М.: ИНФРА-М, 2005. - 544 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование). (п) ISBN 5-16-002202-3 Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/88709>

3. Куприянов, А.В. Управление безопасностью и качеством пищевой продукции: учебное пособие [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А.В. Куприянов, В.А. Гарельский. — Электрон. дан. — Оренбург : ОГУ, 2016. — 150 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/98073>.

3. Вытовтов, А.А. Физико-химические свойства и методы контроля качества товаров /А.А. Вытовтов, Т.В. Шленская. – СПб.: ГИОРД, 2007. – 170с. ISBN: 978-5-98879-044-0.

4. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов / В.М. Позняковский: Учебник. – Новосибирск: Сиб. унив. изд., 2002.- 556 с. ISBN 5-10-003736-9.

5. ТР ТС Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

6. ТР ТС 005/2011 Технический регламент таможенного союза "О безопасности пищевой упаковки".

7. ТР ТС Технический регламент таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».

8. Законодательно-правовая электронно-поисковая база по качеству и безопасности пищевых продуктов («Консультант», «Гарант»);

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- НЕБ - <http://elibrary.ru> (подписка на журналы «Зернопродукты», «Перерабатывающая промышленность», Известия вузов – «Пищевая технология» на 2011 год).

-[www.yandex](http://www.yandex.ru) [www. bookarchive.ru](http://www.bookarchive.ru)

-[www.yandex](http://www.yandex.ru) <http://window.edu.ru/window/>

-[www.yandex](http://www.yandex.ru) <http://www.twirpx.com/files/food/>

-[www.yandex](http://www.yandex.ru) <http://polpred.com>

г) периодические издания:

1. Хранение и переработка сельхозсырья;

2. Мясная индустрия;

3. Переработка молока.

д) базы данных и поисковые системы

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы, Агропоиск, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, поисковые системы Rambler, Yandex, Google:

1. Электронная библиотека СГАУ - <http://library.sgau.ru>;

2. Электронная библиотека РГБ. – <http://www.rsl.ru/ru/s3/s331/s122/d1312/d13124792>

3. Электронно-библиотечная система издательства "Лань"

4. Электронно-библиотечная система Znanium.com

5. Электронно-библиотечная система IPRbooks

6. Электронно-библиотечная система ibooks.ru («Айбукс»)

7. Национальный цифровой ресурс РУКОНТ

8. «Polpred.com Обзор СМИ»

9. ЦНСХБ Россельхозакадемии

При подготовке к вопросам акцентировать внимание необходимо на вопросы: Масличность и методы ее определения. Сравнительная характеристика используемых методик (исчерпывающая экстракция, рефрактометрический, метод Рушковского и др.). Особенности определения основных показателей качества масличных семян: влажности, содержания сорта и масличной примеси. Специфичные методы оценки качества различных культур: кислотного числа масла в семенах подсолнечника, опушенное семян хлопчатника, лужистости кожурных семян, содержания фосфолипидов и пеомыляемых веществ. Методы анализа промежуточных продуктов переработки масличных семян (рушанки, ядра, мятки).

Определение состава рушанки, содержания семенной и плодовой оболочки в ядре, содержания ядра в лузге и масличности лузги. Определение степени измельчения мятки. Контроль режимов и качественного состояния мезги. Методы анализа растительных масел, установленные государственными стандартами. Органолептические, физические и химические показатели качества масел. Сравнительная характеристика используемых методик. Определение ожидаемых выходов масла, жмыха и отходов производства. Материальный баланс сырья и масла.

2.4 Технохимический контроль процессов переработки плодов, ягод и овощей

2.4.1 Вопросы к занятию:

1. Основные контролируемые показатели качества овощного сырья. Показатели качества готовых продуктов переработки овощей
2. Физико-химические показатели качества соков и методы их определения

2.4.2 Рекомендуемая литература

а) основная литература (библиотека СГАУ)

1. Елисеева, Л. Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Н. Иванова, О. В. Евдокимова. — 3-е изд. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. — 376 с. Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/512009>
2. Хрундин, Д.В. Общая технология пищевых производств [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Д.В. Хрундин. — Электрон. дан. — Казань: КНИТУ, 2016. — 120 с. Режим доступа <https://e.lanbook.com/book/102027#authors>
3. Куприянов, А.В. Управление безопасностью и качеством пищевой продукции: учебное пособие [Электронный ресурс]: учеб. пособие / А.В. Куприянов, В.А. Гарельский. — Электрон. дан. — Оренбург : ОГУ, 2016. — 150 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/98073>.
4. Неверова, О.А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растит. происхожд.: Учеб. / О.А. Неверова, А.Ю. Просеков и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 318 с.: 60x90 1/16 + (Доп. мат. znanium.com). - (Высшее образование: Бакалавриат). (п) ISBN 978-5-16-005309-7 Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/363762>

б) дополнительная литература

1. Криштафович В.И. Физико-химические методы исследования / В.И. Криштафович, Д.В. Криштафович, Н.В. Еремеева. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0 », 2015. — 208 с

2. Курдина, В.Н. Практикум по хранению и переработке с.- х. продуктов: учебное пособие для вузов / В.Н. Курдина, Н.М. Личко. – 2-ое изд., перераб. и доп.. – М.: Колос, 1992. – 176 с. 7

3. Иванова, Е.Ю. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки / Е.Ю. Иванова, М. М. Алексеева. - Самара: Изд-во Самар. гос. с.-х. акад., 2007. - 269 с 2.5.3

4. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов / В.М. Позняковский: Учебник. – Новосибирск: Сиб. унив. изд., 2002.- 556 с. ISBN 5-10-003736-9.

5. Управление качеством в процессе производства: Учебное пособие / Зайцев Г.Н. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 164 с.: 60x88 1/16. - (Высшее образование: Магистратура) (Обложка) ISBN 978-5-369-01501-8
Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/515522>

6. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. - М.: ИНФРА-М, 2003. - 16 с. Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/66370>.

7. ТР ТС Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

8. ТР ТС 005/2011 Технический регламент таможенного союза "О безопасности пищевой упаковки".

9. ТР ТС Технический регламент таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».

10. Законодательно-правовая электронно-поисковая база по качеству и безопасности пищевых продуктов («Консультант», «Гарант»).

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- НЕБ - <http://elibrary.ru> (подписка на журналы «Зернопродукты», «Перерабатывающая промышленность», Известия вузов – «Пищевая технология» на 2011 год).

-www.yandex [www. bookarchive.ru](http://www.bookarchive.ru)

-www.yandex <http://window.edu.ru/window/>

-www.yandex <http://www.twirpx.com/files/food/>

-www.yandex <http://polpred.com>

г) периодические издания:

1. Хранение и переработка сельхозсырья;

2. Мясная индустрия;

3. Переработка молока.

д) базы данных и поисковые системы

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы, Агропоиск, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, поисковые системы Rambler, Yandex, Google:

9. Электронная библиотека СГАУ - <http://library.sgau.ru>;

3. Электронно-библиотечная система издательства "Лань"
4. Электронно-библиотечная система Znanium.com
5. Электронно-библиотечная система IPRbooks
6. Электронно-библиотечная система ibooks.ru («Айбукс»)
7. Национальный цифровой ресурс РУКОНТ
8. «Polpred.com Обзор СМИ»
9. ЦНСХБ Россельхозакадемии

При подготовке к вопросам акцентировать внимание необходимо на органолептическую и физико-химическую оценку поступающего на переработку сырья. Контроль качественных показателей полупродуктов и соблюдения технологических режимов на основных технологических процессах (мойка, сортировка, дробление и протирание томатов, упаривание пасты, расфасовка, упаковка и стерилизация)'. Особенности схемы технохимического контроля томатного сока. Основные качественные показатели готовой продукции из томатного сырья и методы их определения. Контроль соблюдения технологических режимов на основных технологических операциях (сортировка, инспектирование, мойка, бланширование, фасовка, заливка, стерилизация). Особенности схемы технохимического контроля овощных маринадов. Основные качественные показатели готовой продукции и их сравнительная оценка. Контроль за соблюдением рецептуры, заливки, фасовки, укупорки, стерилизации. Основные качественные показатели готовой продукции и методы их определения.

2.5 Технохимический контроль картофелекрахмального производства

2.5.1 Вопросы к занятию

1. Особенности отбора проб сырья и картофелекрахмального производства.
2. Сравнительная характеристика методов определения содержания крахмала в картофеле.
3. Методы оценки качества крахмала

2.5.2 Рекомендуемая литература

- а) основная литература (библиотека СГАУ)

1. Елисеева, Л. Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Н. Иванова, О. В. Евдокимова. — 3-е изд. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. — 376 с. Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/512009>

2. Хрундин, Д.В. Общая технология пищевых производств [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Д.В. Хрундин. — Электрон. дан. — Казань: КНИТУ, 2016. — 120 с. Режим доступа <https://e.lanbook.com/book/102027#authors>

3. Куприянов, А.В. Управление безопасностью и качеством пищевой продукции: учебное пособие [Электронный ресурс]: учеб. пособие / А.В. Куприянов, В.А. Гарельский. — Электрон. дан. — Оренбург : ОГУ, 2016. — 150 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/98073>.

4. Неверова, О.А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растит. происхожд.: Учеб. / О.А. Неверова, А.Ю. Просеков и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 318 с.: 60х90 1/16 + (Доп. мат. znanium.com). - (Высшее образование: Бакалавриат). (п) ISBN 978-5-16-005309-7 Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/363762>

б) дополнительная литература

1. Репкин, Г.И. Лабораторный практикум по дисциплине «Технологии пищевых производств» [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Г.И. Репкин, В.А. Исаева. — Электрон. дан. — Иваново : ИГХТУ, 2010. — 76 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4483>.

2. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник / Санкт-Петербургский торгово-экономический институт; Рук. авт. колл. В.В. Шевченко. - М.: ИНФРА-М, 2005. - 544 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование). (п) ISBN 5-16-002202-3 Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/88709>

3. Вытовтов, А.А. Физико-химические свойства и методы контроля качества товаров / А.А. Вытовтов, Т.В. Шленская. — СПб.: ГИОРД, 2007. — 170с. ISBN: 978-5-98879-044-0.

4. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов / В.М. Позняковский: Учебник. — Новосибирск: Сиб. унив. изд., 2002.- 556 с. ISBN 5-10-003736-9.

5. ТР ТС Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

6. ТР ТС 005/2011 Технический регламент таможенного союза "О безопасности пищевой упаковки".

7. ТР ТС Технический регламент таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».

8. Курдина, В.Н. Практикум по хранению и переработке с.- х. продуктов: учебное пособие для вузов / В.Н. Курдина, Н.М. Личко. — 2-ое изд., перераб. и доп.. — М.: Колос, 1992. — 176 с.

9. Трисвятский, Л.А. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов/ Л.А. Трисвятский, Б.В. Лесик, В.Н. Курдина. – М.: Агропромиздат, 1991. – 415 с.

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»
- НЕБ - <http://elibrary.ru> (подписка на журналы «Зернопродукты», «Перерабатывающая промышленность», Известия вузов – «Пищевая технология» на 2011 год).

-www.yandex [www. bookarchive.ru](http://www.bookarchive.ru)

-www.yandex <http://window.edu.ru/window/>

-www.yandex <http://www.twirpx.com/files/food/>

-www.yandex <http://polpred.com>

г) периодические издания:

1. Хранение и переработка сельхозсырья;

2. Мясная индустрия;

3. Переработка молока.

д) базы данных и поисковые системы

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы, Агропоиск, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, поисковые системы Rambler, Yandex, Google:

1.Электронная библиотека СГАУ - <http://library.sgau.ru>;

2.Электронная библиотека РГБ. –
<http://www.rsl.ru/ru/s3/s331/s122/d1312/d13124792>

3. Электронно-библиотечная система издательства "Лань"

4. Электронно-библиотечная система Znanium.com

5. Электронно-библиотечная система IPRbooks

6. Электронно-библиотечная система ibooks.ru («Айбукс»)

7. Национальный цифровой ресурс РУКОНТ

8 . «Polpred.com Обзор СМИ»

9. ЦНСХБ Россельхозакадемии

При подготовке к вопросам акцентировать внимание необходимо на особенности методик оценки поврежденного и дефектного сырья (однократно замороженного, мороженого, загнившего, гнилого). Определение сухих веществ картофельной мезги, свободного и связанного крахмала в мезге. Сравнительная характеристика методов оценки качества полупродуктов и отходов (определение сухих и растворимых веществ в крахмальном молоке, содержания крахмала и соковых, промывных и сточных водах). Материальный баланс технологического процесса. Учет выхода крахмала по методу К. К. Тарновского. Возможность получения дополнительного количества продукции при утилизации отходов производства (ловушечного и грязевого крахмала). Схема контроля и

технологические показатели для лабораторного контроля крахмального производства.

2.6 Технохимический контроль качества мяса и продуктов его переработки

2.6.1 Вопросы к занятию

1. Основные операции при подготовке мяса к переработке и точки производственного контроля.

2. Показатели качеств колбасных изделий, субпродуктов, мясных консервов.

2.6.2 Рекомендуемая литература

а) основная литература (библиотека СГАУ)

1. Мирошничко Е.П. Технохимический контроль и управление качеством производства мяса и мясопродуктов/ Мирошничко Е.П. Оренбург –2006. – 124 с.

2. Управление качеством в процессе производства: Учебное пособие / Зайцев Г.Н. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 164 с.: 60х88 1/16. - (Высшее образование: Магистратура) (Обложка) ISBN 978-5-369-01501-8 Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/515522>

3. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. - М.: ИНФРА-М, 2003. - 16 с. Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/66370>

4. Чебакова, Г.В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: Учебное пособие / Г.В. Чебакова, И.А. Данилова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с.: 60х90 1/16. - (ВО: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-006081-1 Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/361170>

б) дополнительная литература

1. Емельченко П.А., Косилов В.И., Крылов В.Н. Сырье и технология производства мясопродуктов: учебное пособие. Оренбург: Издательский центр ОГАУ, 2009. 228 с.

2. Журавская, Н.К., Гуткин Б.Е., Журавская Н.А. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов. - М.: Колос, 1999. - 176 с.

3. Физические методы контроля сырья и продуктов в мясной промышленности (лабораторный практикум) / Л.В. Антипова, Н.Н. Безрядин, С.А. Титов и др. – СПб: ГИОРД, 2006. – 200 с.: ил. ISBN 5-98879-009-7

4. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. (Санитарно - эпидемиологические правила и нормативы. СанПиН 2.3.2. 1078-01).- М.: ФГУП “ИнтерСЭН”, 2002.-168с

5. ТР ТС Технический регламент таможенного союза «О

безопасности пищевой продукции».

6. ТР ТС 005/2011 Технический регламент таможенного союза "О безопасности пищевой упаковки".

7. ТР ТС Технический регламент таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- НЕБ - <http://elibrary.ru> (подписка на журналы «Зернопродукты», «Перерабатывающая промышленность», Известия вузов – «Пищевая технология» на 2011 год).

-www.yandex www.bookarchive.ru

-www.yandex <http://window.edu.ru/window/>

-www.yandex <http://www.twirpx.com/files/food/>

-www.yandex <http://polpred.com>

г) периодические издания:

1. Хранение и переработка сельхозсырья;

2. Мясная индустрия;

3. Переработка молока.

д) базы данных и поисковые системы

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы, Агропоиск, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, поисковые системы Rambler, Yandex, Google:

1. Электронная библиотека СГАУ - <http://library.sgau.ru>;

2. Электронная библиотека РГБ. – <http://www.rsl.ru/ru/s3/s331/s122/d1312/d13124792>

3. Электронно-библиотечная система издательства "Лань"

4. Электронно-библиотечная система Znanium.com

5. Электронно-библиотечная система IPRbooks

6. Электронно-библиотечная система ibooks.ru («Айбукс»)

7. Национальный цифровой ресурс РУКОНТ

8. «Polpred.com Обзор СМИ»

8. ЦНСХБ Россельхозакадемии

При подготовке к вопросам акцентировать внимание необходимо на виды мясных продуктов в зависимости от технологии получения и результатов вет.-сан. экспертизы.

2.7 Технохимический контроль качества молока и продуктов его переработки

2.7.1 Вопросы к занятию

1. Пороки молока при получении, их предупреждение и устранение.

2. Определение качества молока на ферме.

3.Отбор проб и хранение молока

2.7.2 Рекомендуемая литература

а) основная литература (библиотека СГАУ)

1. Оценка качества молока и молочных продуктов: Учебно-методическое пособие/Г.В. Чебакова, И.А. Зачесова - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 182 с. Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/485583>
2. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник / Санкт-Петербургский торгово-экономический институт; Рук. авт. колл. В.В. Шевченко. - М.: ИНФРА-М, 2005. - 544 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование). (п) ISBN 5-16-002202-3 Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/88709>
3. Вытовтов, А.А Физико-химические свойства и методы контроля качества товаров /А.А. Вытовтов, Т.В. Шленская. – СПб.: ГИОРД, 2007. – 170с. ISBN: 978-5-98879-044-0.
4. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов / В.М. Позняковский: Учебник. – Новосибирск: Сиб. унив. изд., 2002.- 556 с. ISBN 5-10-003736-9.

б) дополнительная литература

1. Криштафович В.И. Физико-химические методы исследования/В.И.Криштафович, Д.В.Криштафович, Н.В. Еремеева. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0 », 2015. – 208 с
3. Соболева Н.В., Топурия Г.М Технохимический контроль производства молока и молочных продуктов: учебное пособие. Оренбург.: Издательский центр ОГАУ, 2009.176 с.
4. Чебакова, Г.В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: Учебное пособие / Г.В. Чебакова, И.А. Данилова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с.: 60х90 1/16. - (ВО: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-006081-1 Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/361170>
5. ТР ТС Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».
6. ТР ТС 005/2011 Технический регламент таможенного союза "О безопасности пищевой упаковки".
7. ТР ТС Технический регламент таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».
- в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»
 - НЕБ - <http://elibrary.ru> (подписка на журналы «Зернопродукты», «Перерабатывающая промышленность», Известия вузов – «Пищевая технология» на 2011 год).
 - www.yandex [www. bookarchive.ru](http://www.bookarchive.ru)
 - www.yandex <http://window.edu.ru/window/>

-www.yandex <http://www.twirpx.com/files/food/>
-www.yandex <http://polpred.com>

г) периодические издания:

1. Хранение и переработка сельхозсырья;
2. Мясная индустрия;
3. Переработка молока.

д) базы данных и поисковые системы

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы, Агропоиск, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, поисковые системы Rambler, Yandex, Google:

1. Электронная библиотека СГАУ - <http://library.sgau.ru>;
2. Электронная библиотека РГБ. — <http://www.rsl.ru/ru/s3/s331/s122/d1312/d13124792>
3. Электронно-библиотечная система издательства "Лань"
4. Электронно-библиотечная система Znanium.com
5. Электронно-библиотечная система IPRbooks
6. Электронно-библиотечная система ibooks.ru («Айбукс»)
7. Национальный цифровой ресурс РУКОНТ
8. «Polpred.com Обзор СМИ»
9. ЦНСХБ Россельхозакадемии

При подготовке к вопросам акцентировать внимание необходимо на вопросы определения качества молока на ферме. Отбор и хранение проб молока. Органолептическая оценка молока (цвет, консистенция, вкус и запах), условия проведения анализа. Определение физико-химических показателей (жирность, механическая загрязненность, температура, плотность, кислотность, микробиологические показатели). Показатель содержания соматических клеток, его значение и определение. Особенности определения кислотности по Тернеру и содержания жира и молока. Требования к качеству сырья и готовой продукции. Основные органолептические и физико-химические показатели качества и методы их определения. Точки контроля технологических процессов. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

Перечень дополнительной литература:

1. Технология переработки продукции растениеводства [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по спец. «Технология производства и переработки с.-х. продукции» и агрономич. спец. / под ред. Н. М. Личко. - М. : КолосС, 2008. - 616 с. : ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений).

2. Романова Е.В. Технология хранения и переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Романова Е.В., Введенский В.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Российский университет дружбы народов, 2010.— 188 с. - ЭБС «IPR Books». – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>

3. Донченко, Людмила Владимировна. Безопасность пищевой продукции [Текст] : учебник / Донченко, Людмила Владимировна, Надыкта, Владимир Дмитриевич. - 2-е изд. ; перераб. и доп. - М. : ДеЛи принт, 2007. - 539 с. : ил.

4. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст] : учебное пособие / И.А. Рогов, Н.И. Дунченко, В.М. Позняковский и др. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2007. - 227 с. - (Питание).

5. Бредихина, О. В. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] / О. В. Бредихина, Л. П. Липатова Т. А. Шалимова, Л. Г. Черкасова. - СПб.: Троицкий мост, 2014. – 192 с. – ЭБС «Троицкий мост»

6. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ И.А. Рогов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.- Режим доступа : <http://www.iprbookshop.ru/>

7. Пащенко, Л.П. Технология хлебобулочных изделий [Текст] :/Л.П.Пащенко, И.М. Жаркова. - М.: КолосС, 2008. – 398 с.

Дополнительная литература:

1. Гетманов, В. Г. Метрология, стандартизация и сертификация [Текст] : / В.Г. Гетманов, В.Е. Жужжалов. - М. :ДеЛипринт, 2003. - 104 с.

2. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия [Электронный ресурс] : учебник и практикум для прикладного бакалавриата / И. М. Лифиц. – Электрон. текстовые дан. - 12-е изд., пер. и доп. – М. : Юрайт, 2015. – ЭБС « ЮРАЙТ». – Режим доступа: <http://www.biblio-online.ru/> 10

3. Переработка продукции растительного и животного происхождения / Под ред. А.В. Богомолова. - СПб. : ГИОРД, 2003. - 336 с.

4. Технология переработки продукции растениеводства [Текст]: учебник для студентов вузов, обучающихся по спец. "Технология производства и переработки с.-х. продукции" и агрономич. спец. / под ред. Н. М. Личко. - М. : КолосС, 2008. - 616 с. : ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений).

5. Агробιοлогические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства : Учеб. пособие / Под ред. В.И. Филатова. - М. : КолосС, 2004. - 724 с. - (Учебники и учеб. пособия для студентов высших учебных заведений).

6. Курдина, В. Н. Практикум по хранению и переработке сельскохозяйственных продуктов / Курдина, Вера Николаевна, Личко, Нина Михайловна. - 2-е изд. ; перераб.и доп. - М. : Колос, 1992. - 176 с.

7. Технология пищевых производств : Учебник / Под ред. Л.П. Ковальской. - М. : Колос, 1997. - 752 с. : ил.

8. Широков Е.П. Технология хранения и переработки плодов и овощей с основами стандартизации/ Е.П. Широков. - М., Агропромиздат, 1988. – 318 с.

9. Закревский, Виктор Вениаминович. Безопасность пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище. Практическое руководство по санитарноэпидемиологическому надзору [Текст] / Закревский, Виктор Вениаминович. - СПб. : ГИОРД, 2004. - 280 с.

10. Качество и безопасность продукции в рамках гармонизации государственной политики в области здорового питания населения [Текст] : коллективная монография / ФГБОУ ВПО "СПбГТЭУ" ; под общ. ред. Н. В. Панковой. - СПб. : ЛЕМА, 2012. - 370 с.

11. Пищевая химия [Текст] : учебник для студентов вузов, обуч. по направлениям 260100 "Продукты питания из растительного сырья", 260800 "Технология продукции и организация общественного питания", 100800 "Товароведение" / Под ред. А.П. Нечаева. - 5-е изд. ; испр. и доп. - СПб. : ГИОРД, 2012. - 672 с.

12. Позняковский, Валерий Михайлович. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов : учебник / Позняковский, Валерий Михайлович. - 5-е изд. ; испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское унив. изд-во, 2007. - 455 с. - (Питание). Периодические издания:

13. Вопросы питания : науч.-практ. журнал / учредитель : редакция журнала «Вопросы питания». – 1932- . - М. : Издат. Группа «ГЭОТАР-Медиа», 2015 - . – Двухмес. – ISSN 0042-8833.

2. Масложировая промышленность : науч.-теоретич. и производ. журн. / учредитель и изд. : ООО «Издательство «Пищевая промышленность». – 1998 - . – М., 2015 - . – Двухмес. - ISSN 0025-4649. 3. Питание и общество : профессиональный кулинарный журнал; научнопроизводственное издание / учредители : Редакция журнала «Питание и общество» (физические лица). - 1928. – М. : «Питание и общество», 2015 - . – Ежемес.

4. Пищевая промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель ООО «Пищепромиздат». – 1930, июль - . – М. : Пищевая промышленность, 2015- . – Ежемес. - ISSN 0235-2486. 5. Стандарты и качество : науч.-техн. журн. / учредитель : РИА «Стандарты и качество». – 1927 - . – М. : ООО РИА «Стандарты и качество», 2015 - . – Ежемес. – ISSN 0038-9692.

6. Хлебопечение России : науч.-технич. журн. / учрежден Российским Союзом пекарей. – 1996, март - . – М. : Пищевая промышленность, 2015 - . – Двухмес. – ISSN 11 2073-3569. - Предыдущее название: Хлебопекарная и кондитерская промышленность (до 1987 года).

Методические указания к лабораторным занятиям:

1. Грибановская, Е.В. Методические рекомендации по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология кондитерских изделий и

сахара» для студентов, обучающихся по направлению подготовки /19.03.02 \продукты питания из растительного сырья / Рязань, 2016, [Электронный ресурс] – Рязань: Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ, 2016. – 10с. – ЭБС РГАТУ.

2. Грибановская, Е.В. Методические рекомендации по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий» для студентов, обучающихся по направлению подготовки /19.03.02 \продукты питания из растительного сырья / Рязань, 2016, [Электронный ресурс] – Рязань: Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ, 2016. – 12с. – ЭБС РГАТУ.

3. Грибановская, Е.В. Методические рекомендации по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» для студентов, обучающихся по направлению подготовки /19.03.02 \продукты питания из растительного сырья / Рязань, 2016, [Электронный ресурс] – Рязань: Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ, 2016. – 6 с. – ЭБС РГАТУ.

4. Грибановская, Е.В. Методические рекомендации по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технохимический контроль отрасли» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 \продукты питания из растительного сырья / Рязань, 2016, [Электронный ресурс] – Рязань: Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ, 2016. – 12с. – ЭБС РГАТУ.
Методические указания к практическим занятиям

1. Грибановская, Е.В. Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 \продукты питания из растительного сырья / Рязань, 2016, [Электронный ресурс] – Рязань: Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ, 2016. – 45с. – ЭБС РГАТУ.

Методические указания к другим видам самостоятельной работы

1. Грибановская, Е.В. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Технология кондитерских изделий и сахара» для студентов, обучающихся по направлению подготовки /19.03.02 \продукты питания из растительного сырья / Рязань, 2016, [Электронный ресурс] – Рязань: Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ, 2016. – 10с. – ЭБС РГАТУ.

2. Грибановская, Е.В. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Технология хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий» для студентов, обучающихся по направлению подготовки /19.03.02 \продукты питания из растительного сырья / Рязань, 2016, [Электронный ресурс] – Рязань: Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ, 2016. – 12с. – ЭБС РГАТУ.

3. Грибановская, Е.В. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Безопасность продовольственного

сырья и продуктов питания» для студентов, обучающихся по направлению подготовки /19.03.02 12 \продукты питания из растительного сырья / Рязань, 2016, [Электронный ресурс] – Рязань: Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ, 2016. – 6 с. – ЭБС РГАТУ.

4. Грибановская, Е.В. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 \продукты питания из растительного сырья / Рязань, 2016, [Электронный ресурс] – Рязань: Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ, 2016. – 12с. – ЭБС РГАТУ.

5. Грибановская, Е.В. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Технохимический контроль отрасли» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 \продукты питания из растительного сырья / Рязань, 2016, [Электронный ресурс] – Рязань: Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ, 2016. – 12с. – ЭБС РГАТУ.