





7. Злобин, Л. А. Автоматический контроль и управление качеством пищевых продуктов [Текст]: учебное пособие / Л. А. Злобин; М-во общ. и проф. образования Рос. Федерации, Моск. гос. ун-т пищевых пр-в. - Москва: Издательство Моск. гос. ун-та пищ. пр-в, 1998. - 276 с.
8. Киселева, Т. Ф. Технохимический контроль производства солода [Электронный ресурс]: лабораторный практикум: для студентов вузов / Т. Ф. Киселева, Е. А. Вечтомова; М-во образования и науки Рос. Федерации, Кемер. технол. ин-т пищевой пром-ти. - Кемерово: [б. и.], 2015. - 123 с. [http://e.lanbook.com/books/element.php?p11\\_id=72022](http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=72022)
9. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания [Текст] : методические указания по организации самостоятельной работы / Федер. агентство по образованию, Урал.гос. экон. ун-т; [сост. Е. И. Лихачева]. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2007. - 36 с. <http://lib.usue.ru/resource/limit/uml/m1812.pdf>
10. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания [Текст] : методические указания по организации самостоятельной работы / Федер. агентство по образованию, Урал.гос. экон. ун-т; [сост. Е. И. Лихачева]. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2007. - 36 с.
11. Микилева, Г. Н. Аналитическая химия. Электрохимические методы анализа [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов всех форм обучения технических вузов / Г. Н. Микилева, Г. Г. Мельченко, Н. В. Юнникова; [под ред. Г. Н. Микилевой]; Федер. агентство по образованию, Кемер. технол. ин-т пищевой пром-ти. - 2-е изд., перераб. и доп. - Кемерово:КемТИПП, 2010. - 184 с. [http://e.lanbook.com/books/element.php?p11\\_cid=25&p11\\_id=4590](http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_cid=25&p11_id=4590)
12. Могильный, М. П. Контроль качества продукции общественного питания [Текст]: учебник / М. П. Могильный, Т. В. Шленская, Е. А. Лежина; под ред. М. П. Могильного. - Москва: ДеЛи плюс, 2016. - 411 с.
13. Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов [Текст] : научное издание / Под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна; РАМН. Ин-т питания. - Москва: Брандес: Медицина, 1998. - 341 с.
14. Физико-химические методы исследования пищевых продуктов и продовольственного сырья [Текст]: методические указания к лабораторным работам / Федер. агентство по образованию, Урал.гос. экон. ун-т; [сост.: А. Н. Козицина [и др.]. Ч. 1: Инверсионная вольтамперометрия. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2008. - 26 с. <http://lib.usue.ru/resource/limit/uml/m1922.pdf>
15. Физико-химические методы исследования пищевых продуктов и продовольственного сырья [Текст]: методические указания к лабораторным работам / Федер. агентство по образованию, Урал.гос. экон. ун-т; [сост.: А. Н. Козицина [и др.]. Ч. 1: Инверсионная вольтамперометрия. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2008. - 26 с.

**Перечень информационных технологий, включая перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем, онлайн курсов, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине**

**Перечень лицензионного программного обеспечения:**

- Программы для ЭВМ «Лицензия на право установки и использования операционной системы общего назначения Astra Linux Common Edition ТУ 5011-001-88328866-2008 версии 2.12. Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г.

- Программы для ЭВМ «Мой Офис Стандартный. Лицензия Корпоративная на пользователя для образовательных организаций, без ограничения срока действия. Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г.

**Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**

- Справочная правовая система Консультант плюс
- Справочная правовая система ГАРАНТ
- Справочная поисковая система РосБизнесКонсалтинг

**Перечень онлайн курсов**

В данной дисциплине не реализуются

Заведующий кафедрой  
пищевой инженерии  Тихонов С.Л.