Форма 5

**Сведения**

**об учебно-методическом обеспечении образовательной деятельности**

**Кыргызский государственный технический университет им. И. Раззакова**

**направление 740300 " Технология продукции и организация общественного питания"**

**Квалификационная степень магистр Технология функциональных продуктов питания, Нутрициология в индустрии питания**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***№*** | ***Наименование дисциплин учебного плана по курсам обучения*** | ***Формы обучения и применяемые технологии*** | | ***Количество магистров*** | ***Количество учебников*** | ***Реквизиты учебника и других материалов в твердом переплете (автор,название,год издания)*** | ***Реквизиты электронных учебников и электронных материалов (ссылка)*** |
| **Гуманитарный и социально-экономический цикл** | | | | | | | |
| **Базовая часть** | | | | | | | |
| 1 | Технический иностранный язык | | Очная, заочная  Кредитная технология | 12 | 1 | 1. Technical English : учебное пособие для магистрантов и аспирантов технических вузов / КГТУ им. И. Раззакова ; сост.: А. А. Суюмбаева, А. М. Чокморова. - Бишкек : ИД "Калем", 2021. |  |
| 2 | Планирование, организация эксперимента и обработка экспериментальных данных | | Очная, заочная  Кредитная технология |  | 9 | 1. Методы обработки экспериментальных данных при измерениях : учебник / Грановский В. А., Сирая Т. Н. - Л. : Энергоатомиздат, 1990. - 287, /1/ с. : ил. - Библиогр.: с. 284-286 | 1.Методы обработки экспериментальных данных : учебное пособие / С. А. Гордин, А. А. Соснин, И. В. Зайченко, В. Д. 2022. — 75 c. — ISBN 978-5-7765-1501-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/122763.html>  2. Киценко, Т. П. Методология, планирование и обработка результатов эксперимента в научных исследованиях : учебно-методическое пособие / Т. П. Киценко, С. В. Лахтарина, Е. В. Егорова. — Макеевка : Донбасская национальная академия строительства и архитектуры, ЭБС АСВ, 2020. — 70 c. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/93862.html> |
| 3 | Педагогика и психология (высшей школы) | | Очная, заочная  Кредитная технология | 9 | 2  3 | 1.Педагогическая психология: подхода к развитию Н.А. Спринтхолл,Р.С. Спринтхолл,1990.  Возрастная и педогагическая психология Шувре М.О.1992 | 1.Педагогическая психология: хрестоматия для студентов педагогических направлений подготовки Л.С.Выготский, П.Ф.Каптерев, Л.В.Занков,Тула,2019 <https://www.iprobookshop.ru/94298/html>  2.Львова,С.В. Педагогическая психология:учебное пособие С.В.Львова.-Москва,2010.  <https://www.iprbookshop.ru/26551.html>  3.Федекин, И.Н. Возрастная психология и Педагогическая психология: И.Н. Федекин,Р.Р. Хуснутдинова- Набережные Челны,2019.  <https://www.iprbookshop.ru/97123.html>  5.Молодцова,Н.Г. Педогагическая психология.-Саратов,2014.  <https://www.iprbookshop.19532.html>  6. Фоминова.А Н. Педагогическая психология.-Саратов.2014.  <https://www.iprbookshop.ru/19532.html> |
| 4 | Пищевые и БАДы в ОП | | Очная, заочная  Кредитная технология | 9 | 50 | 1. Пищевые и биологически активные добавки: Б. C. Тамабаева, Т. Р. Кошоева ; КГТУ им. И. Раззакова. - Бишкек : Текник, 2013. - 107 с. - Библиогр.: с. 107 | 1. Попова, Н. Н. Пищевые и биологически активные добавки : учебное пособие : [16+] / Н. Н. Попова, Е. С. Попов, И. П. Щетилина ; науч. ред. Н. С. Родионова ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. – 68 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482024>  2. Смирнова, И. Р. Пищевые и биологически активные добавки к пище : учебное пособие / И. Р. Смирнова, Л. П. Сатюкова, М. И. Шопинская. — Санкт-Петербург : Квадро, 2021. — 112 c. — ISBN 978-5-906371-89-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/117648.html> |
| Пищевые и биологические активные добавки.  Автор Голубев В.Н., Чичева-Филатова Л.В., Шленская Т.В.  <https://elib.kstu.kg> |
| Омаров, Р. С. Пищевые и биологически активные добавки в производстве продуктов питания – Ставрополь : АГРУС, 2015. – 64 с. <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438735> |
| 5 | Современные методы исследования свойств сырья и ПП | | Очная, заочная  Кредитная технология | 9 | 10 | 1.Тамабаева Б.С., Кыдыралиев Н.А. Методы исследования свойств сырья и готовой продукции, Бишкек, 2018 г. | Методы исследования свойств сырья и готовой продукции  Автор: Тамабаева Б.С., Кыдыралиев Н.А.  Год: 2018  <https://elib.kstu.kg> |
| 8 | Исследование продовольственных товаров : учебное пособие для вузов / В. И. Базарова, Л. А. Боровикова, А. Л. Дорофеев. - 2-е изд., перераб. - М. : Экономика, 1986. - 294 с | Мельникова, Е. И. Современные методы исследования свойств сырья и продуктов– Воронеж, 2014. – 95 с. <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=255911> |
| Карпова, Г. В. Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья продуктов питания : учебное, 2012. – Часть 2. – 214 с. URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258839> |
| 6 | Микробиология и эпидемиология в области питания / Пищевая эпидемиология | | Очная, заочная  Кредитная технология | 9 | 1 | 1.Кожобекова К.К. Микробиология: Учебное пособие. –Бишкек.  2009. -274 с. | Куранова, Н. Г. Микробиология : учебное пособие – Москва : Прометей, 2020. – Часть 3. Мир прокариот. – 119 с. : схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612078> |
| 2 | Основы микробиологии : учебник и практикум для вузов / И. Б. Леонова ; рец. М. А. Егорова. - М. : Юрайт, 2020. - 298 с. - (Высшее образование). - Библиогр.: с. 295-296 | Камышева, К. С. Основы микробиологии и иммунологии: учебное пособие / Феникс, 2020. – 383 с. URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=601646> |
| 7 | Основы научных исследований | | Очная, заочная  Кредитная технология | 9 | 4 | Основы научного исследования : учебник для машиностроит. и автодор. вузов / Я.Х. Закин, Н.Р. Рашидов. - 2-е изд., испр. и доп. - Ташкент : Укитувчи, 1981. - 207 с | Шкляр, М. Ф. Основы научных исследований : учебное пособие : [16+] / М. Ф. Шкляр. – 9-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2022. – 208 с. : табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684505> |
| 255 | Основы научных исследований : учеб. для техн. вузов / Под ред. В. И. Крутова, В. В. Попова. - М. : Высшая школа. , 1989. - 400 с | Фот, Ж. А. Основы научных исследований – Омск : Омский государственный технический университет (ОмГТУ), 2020. – 156 сURL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=682954> |
| 8 | Концепция здорового питания | | Очная, заочная  Кредитная технология | 9 | 4 | Технология функциональных продуктов питания : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко [и др.] ; ред. Л. В. Донченко ; рец.: Т. Н. Дорошенко, М. Ю. Тамова. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : Юрайт , 2019. - 176 с | Лаврова, Л. Ю. Теоретико-практические основы здорового питания – Москва : Библио-Глобус, 2018. – 202 с. URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=498986> |
| 4 | 2. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учеб. для студ. вузоа / И. С. Витол, А. В. Коваленок, А. П. Нечаев. - М. : ДеЛи принт, 2010. - 352 с | Совершенствование организации и формирование культуры здорового питания в образовательных учреждениях / Н. Аширова, Е. Бычкова, А. Дриль –, 2016. – 266 с. URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575287> |
| 1 | 1.Боровская Э. Быстрое консервирование –М.: Эксмо, 2013. -320 с. | Гигиена питания и здоровье населения : учебное пособие / В. И. Попов, Е. П. Мелихова, Т. Е. Фертикова [и др.] ; под редакцией В. И. Попова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2023. — 190 c. — ISBN 978-5-222-40047-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/137057.html> |
| 9 | Разработка продукции предприятий общественного питания | | Очная, заочная  Кредитная технология | 9 | 2 | 1.Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания. – Минск, 2009 г. | Баранов В.С., Мглинец А.И., Алешина Л.М. и др. Технология производства продукции общественного питания.  <https://elib.kstu.kg> |
| 2 | Пасько, О. В.  Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. - М. : Юрайт, 2021. - 203 с. | Справочник технолога общественного питания  Автор: Мглинец А.И., Ловачева Г.Н.  Год: 2000  <https://elib.kstu.kg> |
| Современное состояние ресторанного / Н. С. Родионова, В. М. Сидельников, Е. С. Попов, А. В. Богомолов – Воронеж, 2018. – 229 сURL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=561375> |
| 10 | Особенности и ассортимент продукции современной кухни мира | | Очная, заочная  Кредитная технология | 11 | 23 | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : сборник / А. С. Ратушный [и др.]. - М. : Экономика , 1981. - 720 с | 1.Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / под редакцией А. Т. Васюковой. — 6-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 816 c. — ISBN 978-5-394-03339-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/85341.html> |
| Дранкевич, О. Г. Кухни народов мира : учебное пособие / О. Г. Дранкевич. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2023. — 368 c. — ISBN 978-985-895-111-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/134080.html> |
| Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом – Москва, 2022. – 368 с. <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684425> |
| 1 | Основы технологии общественного питания. / Артемова Е.Н. - [Б. м.] : Кнорус, 2008. - 336 с | Кухня народов мира : учебное пособие / авт.-сост. В. В. Марченко, Н. В. Судакова – Ставрополь, 2016. – 149 с. <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=459071> |
| 11 | Высокотехнологичные производства ПП | | Очная, заочная  Кредитная технология | 11 | 2 | Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания. – Минск, 2009 г. | Семиглазов, В. А. Инновационный менеджмент – Томск : ТУСУР, 2016. – 173 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=480950> |
| Дворецкий, Д. С. Основы проектирования пищевых производств – Тамбов : Тамбовский государственный технический университет (ТГТУ), 2013. – 352 с. URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=277681> |
| 12 | Проектный анализ и управление проектами | | Очная, заочная  Кредитная технология | 13 | 2 | 1.Харпер-Смит Патрик. Управление проектами. –М.: Дело и сервис, 2011. -240 с. | Беликова, И. П. Основы управления проектами, 2020. – 112 с. URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=614085> |
| 1 | 2.Никонова И.А. Проектный анализ и проектное финансирование. –М.: Альпина Паблишер, 2012. -154 с. | Никитаева, А. Ю. Экономика и управление проектами в социальных – Ростов-на-Дону ; Таганрог : Южный федеральный университет, 2019. – 209 с. URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=577782> |
| 1 | 3.Троцкий М. Управление проектами. –М.: Финансы и статистика, 2006. | Грекул, В. И. Методические основы управления проектами, 2010. – 392 с. URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=233070> |
| 1 | 4.Управление проектами. Основы проектного управления Учебник. М.Л.Разу и др. –М.: Кнорус, 2011. -768 с.: |
| 2 | 5.Ивасенко А.Г. Управление проектами: Учебное пособие. –Ростов н/Д: Феникс, 2009. -330 с. |
| 12 | Система ХАССП и его внедрение в производство | | Очная, заочная  Кредитная технология | 11 | 10 | **Управление общественным питанием** : учебник для вузов / Ю. А. Васильев, В. Н. Пысин, В. И. Карсекин и др.; Под общ. ред. Ю. А. Васильева. - М. : Экономика , 1989. - 191 с. | 1.Димитриев, А. Д. Управление качеством пищевой продукции на принципах ХАССП в системе общественного питания, 2017. – 156 с. URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=500629> |
| 4 | **Витол, И. С.**  Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учеб. для студ. вузоа / И. С. Витол, А. В. Коваленок, А. П. Нечаев. - М. : ДеЛи принт, 2010. - 352 с. |
| 2.Еремеева, Н. Б. Разработка и внедрение системы ХАССП на предприятиях общественного питания : курс лекций / Н. Б. Еремеева. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2015. — 156 c. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/90891.html> |
| 13 | Проектирование и реконструкция предприятий общественного питания | | Очная, заочная  Кредитная технология | 11 | 10 | Технологическое проектирование предприятий общественного питания : учебник для технолог. фак. торг.вузов / М. В. Зуева [и др.] ; рец. З. С. Фролова [и др.]. - М. : Экономика , 1982. - 152 с | 1. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум / А. Т. Васюкова. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2020. — 144 c. — ISBN 978-5-394-03486-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/110912.html> |
| 86 | **Никуленкова, Т. Т.**  Проектирование предприятий общественного питания : учеб. для вузов / Т.Т. Никуленкова, В.Н. Маргелов. - М. : Экономика , 1987. - 176 с. |
| 2.Борисова, А. В. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Инновационное оборудование : учебное пособие / А. В. Борисова. — Самара : Самарский государственный технический университет, 2021. — 342 c. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/122214.html> |
| 11 | Кыдыралиев Н.А. Дипломное проектирование:учеб.для вузов.-Б.:ЧП. “Абыкеев А.Э.”,2011.-180с. |  |
|  | Управление качества пищевых продуктов | | Очная, заочная  Кредитная технология | 13 | 1 | Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов : учебник для студ. вузов / В. М. Позняковский ; рец.: В. Б. Спиричев, Л. А. Остроумов, И. Э. Цапалова. - 5-е изд | 1.Симонова, О. И. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП : учебное пособие / О. И. Симонова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2023. — 178 c. — ISBN 978-5-4377-0181-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/134488.html>  2. Сысоева, Е. В. Контроль качества пищевых продуктов : учебное пособие / Е. В. Сысоева, Г. А. Кутырев, М. А. Сысоева. — Казань : Издательство КНИТУ, 2020. — 88 c. — ISBN 978-5-7882-2862-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/120993.html>  3. Волков, Р. А. Санитарная и товарная оценка качества сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / Р. А. Волков, А. К. Галиуллин. — Казань : Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана, 2021. — 89 c. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/109333.html> |
| 14 | Информационный поиск и защита интелектуальной собственности патентоведений | | Очная, заочная  Кредитная технология | 13 | 3 | Информационные технологии : конспект лекций / Н. М. Хохлова. - М. : Приор-издат, 2007. - 192 с. | 1. Тиханова, Н. Е. Защита интеллектуальной собственности : учебное пособие / Н. Е. Тиханова. — Москва : Московский государственный технический университет имени Н.Э. Баумана, 2020. — 76 c. — ISBN 978-5-7038-5427-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/115318.html>  2. Толок, Ю. И. Защита интеллектуальной собственности и патентоведение : учебное пособие : [16+] / Ю. И. Толок, Т. В. Толок ; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2013. – 294 с. : табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258739> |
| 15 | Управление и экономика на предприятиях общественного питания | | Очная, заочная  Кредитная технология | 11 | 4  5 | 1.Управление предприятиями общественного питания : к изучению дисциплины / Б. Г. Шелегеда, А. И. Савостьянова. - М. : Экономика , 1986. - 176 с  2. Организация, техника и управление предприятиями общественного питания : учеб. пособие для бух. отд-ний техникумов / И. В. Плошай, Г. Г. Хлебникова. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Экономика, 1980. - 256 с | 1.Донченко, Я. А. Современные технологии управления в экономике : курс лекций / Я. А. Донченко. — Симферополь : Университет экономики и управления, 2020. — 181 c. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/101402.html>  2. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания : учебник для бакалавров / А. М. Фридман. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2020. — 463 c. — ISBN 978-5-394-03538-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/110945.html>  3. Воронина, М. С. Технология открытия, продвижения и функционирования предприятий общественного питания : учебное пособие для СПО / М. С. Воронина. — Саратов : Профобразование, 2022. — 514 c. — ISBN 978-5-4488-1424-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116306.html> |
| 16 | Разработка продукции предприятий общественного питания и функциональное питание | | Очная, заочная  Кредитная технология | 11 | 4 | 1. Технология функциональных продуктов питания : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко [и др.] ; ред. Л. В. Донченко | 1.Мячикова, Н. И. Законодательство в сфере производства функциональных продуктов и разработка нормативно-технических документов на новые виды продуктов питания : учебное пособие / Н. И. Мячикова, И. Ю. Коротких. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 272 c. — ISBN 978-5-4377-0151-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116123.html>  2. Трубина, И. А. Технология производства продуктов питания функционального назначения : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2022. — 104 c. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/129610.html>  3. Алексашина, С. А. Методология разработки новых блюд в общественном питании: примеры «полевых» кейсов основных категорий блюд общественного питания – дизайн, технология : учебное пособие / С. А. Алексашина. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2020. — 126 c. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/105026.html> |
| 5 | 1. Наука о питании и функциональные пищевые компоненты : учебное пособие для студ. вузов / КГТУ им. И. Раззакова ; сост. А. Ш. Мамбетова ; рец.: А. М. Аксупова, А. У. Дейдиев, К. К. Каратаева. |
| 17 | Практическое нутрициология и методы проектирование пп и рационах | | Очная, заочная  Кредитная технология | 7 | 2 | Все о пище с точки зрения химика : справочное издание / И. М. Скурихин , А. П. Нечаев. - М. : Высшая школа, 1991. - 288 с | 1.Дмитриев, А. В. Спортивная нутрициология / А. В. Дмитриев, Л. М. Гунина. — 2-е изд. — Москва : Издательство «Спорт», 2022. — 640 c. — ISBN 978-5-907225-91-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119192.html>  2. Гигиена питания и здоровье населения : учебное пособие / В. И. Попов, Е. П. Мелихова, Т. Е. Фертикова [и др.] ; под редакцией В. И. Попова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2023. — 190 c. — ISBN 978-5-222-40047-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/137057.html>  3. Сысоева, Е. В. Контроль качества пищевых продуктов : учебное пособие / Е. В. Сысоева, Г. А. Кутырев, М. А. Сысоева. — Казань : Издательство КНИТУ, 2020. — 88 c. — ISBN 978-5-7882-2862-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/120993.html> |
| 18 | Основы диетологии | | Очная, заочная  Кредитная технология | 7 | 2 | Все о пище с точки зрения химика : справочное издание / И. М. Скурихин , А. П. Нечаев. - М. : Высшая школа, 1991. - 288 с | 1.Барышева, Е. С. Биохимические основы физиологии питания : учебное пособие / Е. С. Барышева ; Оренбургский государственный университет. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2017. – 200 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=481746>  2. Полный справочник диетолога / М. В. Кабков, А. Ю. Полянина, Д. Д. Шнайдер [и др.]. — Саратов : Научная книга, 2019. — 541 c. — ISBN 978-5-9758-1839-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/80186.html>  3. Гигиена питания и здоровье населения : учебное пособие / В. И. Попов, Е. П. Мелихова, Т. Е. Фертикова [и др.] ; под редакцией В. И. Попова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2023. — 190 c. — ISBN 978-5-222-40047-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/137057.html> |

