

Брянский государственный аграрный университет  
Подборка литературы издательства и ЭБС Лань для кафедры  
Кафедра технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств

Название	Автор	Год издания	Стр	Издательство	Ссылка на книгу в ЭБС	ISBN	Аннотация
Technology of production and processing of agricultural products		2016	79	Казанская государственная академия ветеринарной медицины им. Н.Э.	<a href="https://e.lanbook.com/book/123329">https://e.lanbook.com/book/123329</a>		Данное учебно-методическое пособие предназначено для аудиторной работы со студентами по направлению подготовки «Технология производства и переработки с.-х. продукции». Учебно-методическое пособие состоит из 10 уроков. В уроке обозначена тема и грамматический материал для введения и отработки на занятии. Тексты, представленные в уроке, являются аутентичными и изобилуют профессиональной лексикой. Разнообразные грамматических и лексических упражнений способствует проверки усвоенного материала и его закрепления. Цель учебно-методического пособия - изучить профессиональную лексику и уметь использовать сформировавшиеся навыки при самостоятельной работе с аутентичной литературой.
Аналитическая и физико-химические методы анализа	Кусакина Н.А., Бокова Т.И., Юсупова Г.П.	2010	118	Новосибирский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/4555">https://e.lanbook.com/book/4555</a>		В учебном пособии изложены тематический план изучения курса аналитической химии, лабораторные работы и вопросы для самостоятельной работы студентов очного отделения. В разделе «Качественный анализ» приведена классификация катионов и анионов, представлены основные качественные реакции. По количественному анализу рассматриваются основные химические методы анализа: гравиметрия и титриметрия. Рассмотрены расчеты, используемые в количественном анализе. В четвертом разделе пособия рассмотрены теоретические основы физико-химических методов методов анализа. Отражены вопросы применения инструментальных методов для анализа биологических объектов и пищевых продуктов.
Безопасность жизнедеятельности	Лапшин Ю. А., Шленкин К. В	2015	276	Ульяновский государственный аграрный университет имени П.А.Столып	<a href="https://e.lanbook.com/book/133798">https://e.lanbook.com/book/133798</a>		В учебном пособии изложен учебный материал по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» в соответствии с Федеральными государственными образовательными стандартами и примерной программой дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Учебное пособие предназначено для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Печатается по решению методической комиссии инженерного факультета. Протокол №6 от 18 февраля
Безопасность пищевого сырья	Ордина Н.Б.	2018	86	Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина	<a href="https://e.lanbook.com/book/123428">https://e.lanbook.com/book/123428</a>		Учебное пособие предназначено для студентов-магистров, обучающихся по направлению подготовки 35.04.02 – «Зоотехния»
Безопасность пищевого сырья и продуктов		2018	244	Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия	<a href="https://e.lanbook.com/book/142989">https://e.lanbook.com/book/142989</a>		Пособие содержит материал для изучения дисциплины «Безопасность пищевого сырья и продуктов». Подробно освещены все темы, изучаемые в курсе. Представлены вопросы для самопроверки, контрольные задания в виде тестов и список литературы. Приведен словарь специальных терминов и понятий, включающий около 160 словарных статей. В приложении имеются дополнительные материалы, помогающие студентам расширить и углубить свои представления об особенностях маркировки безопасной продукции, а также нормативной документации, принятой в Российской Федерации. Предназначено для студентов направления подготовки 35.03.07 – «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Составлено в соответствии с требованиями ФГОС ВО и рабочей программой дисциплины.
Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов питания		2020	163	Донской государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/148532">https://e.lanbook.com/book/148532</a>		Учебное пособие предназначено для изучения дисциплины Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов питания для студентов, обучающихся по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение. Включает основные темы занятий и методики проведения практических занятий. Дана характеристика потенциально опасных веществ и основные пути загрязнения сельскохозяйственного сырья и продуктов питания; рассмотрены критерии их регламентирования и методы определения; профилактические мероприятия и способы снижения отрицательного воздействия на организм человека
Биология животных	Овчаренко Н. Д., Грибанова О. Г.	2012	126	Алтайский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/137632">https://e.lanbook.com/book/137632</a>	978-5-94485-218-2	В учебном издании представлены несколько разделов, в которых исходя из роли животных в биосфере освещаются особенности биологии разных групп животных, возникающих в процессе эволюции в связи с освоением различных сред обитания, природно-климатическим зонированием, domestikацией. Раздел рационального использования животных является естественным завершением курса. Для закрепления полученных знаний составлены вопросы для самопроверки. Предназначено для студентов направлений «Зоотехния», «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».
Биотехнология		2014	201	Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина	<a href="https://e.lanbook.com/book/123383">https://e.lanbook.com/book/123383</a>		Учебное пособие предназначено для студентов-бакалавров, обучающихся по направлениям подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»; 36.03.02 «Зоотехния».
Биотехнология в животноводстве		2021	148	Костромская государственная сельскохозяйственная академия	<a href="https://e.lanbook.com/book/251948">https://e.lanbook.com/book/251948</a>		В учебном пособии рассмотрены основные вопросы, раскрывающие содержание биотехнологии как науки и отрасли производства. Приведены сведения об основных этапах и перспективах ее развития, молекулярных основах наследственности, генетической и клеточной инженерии, включая конструирование рекомбинантных ДНК и векторных систем, возможности применения достижений биотехнологии в улучшении воспроизводства и повышения продуктивности сельскохозяйственных животных. Рассматриваются юридические и этические аспекты генетической инженерии и биобезопасности. Учебное пособие предназначено для обучающихся по направлению подготовки
Биотехнология переработки сельскохозяйственной продукции	Шайдуллин Р. Р., Даминова А. И., Пахомова В. М., Москвичева А.	2018	128	Казанский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/138629">https://e.lanbook.com/book/138629</a>	978-5-905201-53-0	В пособии изложены сведения об основных группах микроорганизмов, которые используются в биотехнологии переработки сельскохозяйственного сырья. Рассмотрены разнообразные типы брожения, производство и применение заквасок для молочных продуктов. Рассмотрены вопросы применения ферментных препаратов при производстве продуктов питания. Представлены микробиологические методики исследования молока и молочных продуктов. Предназначено для выполнения лабораторных работ и самостоятельной подготовки студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Биотехнология получения кормовых добавок из крахмалсодержащего растительного сырья	Донкова Н.В.	2016	128	Красноярский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/130076">https://e.lanbook.com/book/130076</a>	978-5-94617-391-9	В монографии изложена биотехнология переработки зернового сырья и отходов зерноперерабатывающего производства – пшеничных отрубей – с целью повышения их усвояемости сельскохозяйственными животными, а также получения из зерна белково-углеводных концентратов и кормовой патоки. Впервые разработана методика биоконверсии зерна с использованием амилотических штаммов микроорганизма <i>Vacillus subtilis</i> . В монографии представлены оригинальные микрофотографии, сделанные авторами. Предназначено для зооветеринарных специалистов и
Биохимические особенности продуктов переработки зерна. Мука	Фёдорова Р.А.	2022	134	Санкт-Петербургский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/258554">https://e.lanbook.com/book/258554</a>		Учебное пособие «Биохимические особенности продуктов переработки зерна. Мука» предназначено для изучения лекционного материала и практических занятий для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
Биохимия мяса и молока (практическое руководство)	Герасименко В. В.	2005	106	Оренбургский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/152667">https://e.lanbook.com/book/152667</a>		Учебное пособие по биохимии мяса и молока соответствует программе и предназначено для студентов специальности 311200— «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». В книге достаточно полно отражены основные понятия количественного и качественного анализа мяса и молока. Излагаемый материал дан в соответствии с действующей рабочей учебной программой. Некоторое увеличение материала предусмотрено для проведения учебно-исследовательской работы студентов. Пособие состоит из двух разделов "биохимия мяса" и "биохимия молока". Вначале каждого раздела имеется небольшое теоретическое введение, в котором кратко приводится необходимая информация по каждой теме. Лабораторный практикум представлен стандартными методами и методиками изучения состава и свойств мяса и молока. В пособии стоящий материал изложен системно.
Биохимия сельскохозяйственной продукции	Коцаев А. Г., Дмитренко С. Н., Жолобова И. С.	2021	388	Издательство "Лань"	<a href="https://e.lanbook.com/book/158958">https://e.lanbook.com/book/158958</a>	978-5-8114-7347-2	В учебном пособии рассмотрены состав, основные свойства и пути превращений биогенных соединений (белков, углеводов, липидов, витаминов и ферментов) в организме животных и растений. Приводится химический состав зерна злаковых и зерно-бобовых культур, семян масличных растений, клубней картофеля, корнеплодов, плодов и овощей, а также показано влияние климатических условий и удобрений на их качество. Особая роль отводится изучению химического состава молока и мяса и его изменению в процессе переработки. Предназначено для бакалавров, обучающихся по направлению «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», и всех интересующихся биохимией сельскохозяйственного сырья и
Биохимия сельскохозяйственной продукции (теория и практикум)	Охрименко О. В.	2016	459	Вологодская государственная молочнохозяйственная академия имени Н.В. Верещагина	<a href="https://e.lanbook.com/book/130836">https://e.lanbook.com/book/130836</a>	978-5-98076-200-1	Учебное пособие составлено в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль: «Организация предпринимательской деятельности в агропромышленном комплексе (АПК)», квалификация выпускника: бакалавр, и предназначен для студентов очно-заочной формы обучения. Все разделы пособия иллюстрированы уравнениями реакций и рисунками, литературные сведения обобщены в виде таблиц. Пособие содержит глоссарий и список литературных источников. В приложениях приведены способы приготовления реактивов, а также таблицы химического состава некоторых видов сельскохозяйственной продукции. Для проверки качества полученных знаний разработаны вопросы и задания для самоконтроля. Учебное пособие предназначено для бакалавров, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль: «Организация предпринимательской деятельности в агропромышленном комплексе (АПК)». Оно может оказаться полезным широкому кругу читателей, интересующихся
Биохимия сельскохозяйственной продукции. Биологическая и пищевая ценность сырья и продукции	Степанова Н. Ю.	2018	81	Санкт-Петербургский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/162653">https://e.lanbook.com/book/162653</a>		Учебное пособие «Биологическая и пищевая ценность сырья и продукции» по дисциплине «Биохимия сельскохозяйственной продукции» составлено с целью повышения качества подготовки бакалавров в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 года № 1330
Ботаника	Тюлин В. А., Королева Ю. С.	2016	183	Тверская государственная сельскохозяйственная академия	<a href="https://e.lanbook.com/book/134133">https://e.lanbook.com/book/134133</a>		Для студентов бакалавриата технологического факультета, изучающих дисциплину «Ботаника». Учебное пособие составлено для бакалавриата в соответствии с ФГОС и включает материалы по 12 темам основных разделов ботаники. После каждой темы приведены учебные вопросы и тесты для закрепления и проверки полученных знаний. Освещены исторические этапы развития науки, строение растительной клетки и тканей, вегетативные и генеративные органы растений, систематика растений, экология растений, геоботаника, ботаническая география. Достоинством пособия является изложение процесса эволюции тела растения, морфологических, анатомических, биологических, физиологических и экологических особенностей. Материалы пособия могут быть полезны специалистам, занимающимся вопросами экологизации сельскохозяйственного производства.
Ботаника	Милехина Н. В.	2017	118	Брянский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/133027">https://e.lanbook.com/book/133027</a>		Учебно-методическое пособие (с элементами дидактического материала) разработано в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки уровень высшего образования – бакалавриат 35.03.07 Технология производства и переработки с/х продукции, профиль Технология производства и переработки продукции растениеводства. Целью данного пособия является изучение морфологических и анатомических особенностей вегетативных и генеративных органов растений. Представленные схемы и рисунки дают студенту
Влияние адаптированных энергоэффективных технологий возделывания на изменение качественных характеристик овощных культур в процессе хранения	Калмыкова Е. В., Петров Н. Ю., Калмыкова О. В.	2021	184	Волгоградский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/247529">https://e.lanbook.com/book/247529</a>	978-5-4479-0320-6	В научной монографии рассмотрен широкий круг теоретических и практических вопросов, связанных с разработкой и оптимизацией параметров технологии возделывания перца сладкого при орошении. Большое внимание уделено проблеме улучшения качества плодов овощной культуры при формировании высоких урожаев на фоне интенсивных технологий возделывания и в процессе хранения. Проведены количественные оценки показателей качества, выявлена роль агротехнических факторов, определены пределы интенсификации агроприемов в составе технологии возделывания перца сладкого. Значительная часть работы посвящена обоснованию уровней оптимального водообеспечения и питания перца на капельном орошении, обоснованы приемы, обеспечивающие повышение урожайности до 70, 90, 110 т/га. Научная монография ориентирована на использование профильными специалистами аграрного производства и перерабатывающей промышленности, будет полезна научным сотрудникам, аспирантам и обучающимся высших учебных заведений, а также для широкого круга работников агропромышленного комплекса овощеводческой отрасли – агрономов, агрохимиков, экологов, арендаторов и фермеров
Влияние условий хранения семян подсолнечника на экологическую безопасность и стойкость масел к окислению	Овсянникова О. В., Францева Т. П.	2022	108	Издательство "Лань"	<a href="https://e.lanbook.com/book/206759">https://e.lanbook.com/book/206759</a>	978-5-8114-3872-3	В монографии описано исследование условий хранения семян сортового и гибридного подсолнечника с различным жирнокислотным составом запасных липидов, выявление физиолого-биохимических изменений в семенах при исследуемых условиях хранения и их влияние на технологические показатели, экологическую безопасность и стойкость масел к окислению. Книга предназначена для студентов и

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья»	Мударисов Ф. А.	2020	11	Ульяновский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина	<a href="https://e.lanbook.com/book/207194">https://e.lanbook.com/book/207194</a>	Методические указания по прохождению производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья» составлены в соответствии с рабочей программой. Содержание методических указаний по прохождению производственной практики (по профилю специальности) соответствует требованиям федерального государственного стандарта среднего профессионального образования. Методические указания содержат общие положения, структуру, содержание производственной практики (по профилю специальности), требования к структуре и содержанию отчета
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья»	Мударисов Ф. А.	2020	14	Ульяновский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина	<a href="https://e.lanbook.com/book/207197">https://e.lanbook.com/book/207197</a>	Методические указания по прохождению учебной практики профессионального модуля ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья»: составлены в соответствии с рабочей программой. Содержание методических указаний по прохождению учебной практики соответствует требованиям федерального государственного стандарта среднего профессионального образования. Методические указания содержат общие положения, структуру, содержание учебной практики, требования к структуре и содержанию отчета
Выполнение работ по профессии рабочих 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья: учебное пособие для студентов ФДП и СПО	Жевнин Д. И.	2019	137	Рязанский государственный агротехнологический университет им. П.А. Костычева	<a href="https://e.lanbook.com/book/137464">https://e.lanbook.com/book/137464</a>	Учебное пособие одобрено предметно-цикловой комиссией технологических дисциплин факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования
Генетика и разведение сельскохозяйственных животных		2018	67	Тверская государственная сельскохозяйственная академия	<a href="https://e.lanbook.com/book/134249">https://e.lanbook.com/book/134249</a>	
Генетика растений и животных	Шишкина Т. В.	2018	182	Пензенский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/131076">https://e.lanbook.com/book/131076</a>	Практикум предназначен для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. В пособии рассматриваются основные проблемы и разделы современной генетики. По отдельным темам и разделам курса генетики дан краткий теоретический обзор, разобраны примеры и представлены задачи с использованием в качестве примеров (объектов) растений и животных разных видов.
Государственная итоговая аттестация		2021	54	Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В. Р. Филиппова	<a href="https://e.lanbook.com/book/226154">https://e.lanbook.com/book/226154</a>	Методические указания содержат рекомендации по организации процедуры защиты, подготовке к защите и процедуре защиты выпускной квалификационной работы. Предназначены для обучающихся очной и заочной форм обучения по направлению подготовки бакалавров 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства».
Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	Макаров В. И.	2016	113	Ижевская государственная сельскохозяйственная академия	<a href="https://e.lanbook.com/book/133980">https://e.lanbook.com/book/133980</a>	В учебном пособии рассмотрены вопросы окультуривания почв, рационального их использования в земледелии. Изложены методики проектирования севооборотов, составления систем удобрения и обработки почвы в адаптивно-ландшафтных системах земледелия. Пособие включает методические указания и задания для выполнения лабораторных, практических занятий, самостоятельной работы для студентов, обучающихся по направлению бакалавриата «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» очной и заочной форм обучения
Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	Морозов В. И., Тойгильдин А. Л.	2012	302	Ульяновский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина	<a href="https://e.lanbook.com/book/133775">https://e.lanbook.com/book/133775</a>	Подготовлено в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования и примерной программы курса для подготовки бакалавров по направлению 110900 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Рекомендовано к изданию решением методической комиссии биотехнологического факультета (протокол № 6 от 16.05.2011).
Зерно-основное сырье в производстве спирта	Терентьев С. Е., Романова И. Н., Башмаков А. А.	2015	112	Смоленская государственная сельскохозяйственная академия	<a href="https://e.lanbook.com/book/139091">https://e.lanbook.com/book/139091</a>	В монографии рассмотрены основы технологии производства алкогольных и безалкогольных напитков, их схемы производства. Представлена информация по хранению готовой продукции. Предназначено для слушателей ФПК и ППК, научных работников, преподавателей, специалистов крупных предприятий и крестьянских (фермерских) хозяйств, а также аспирантов и студентов агротехнологических вузов.
Зоология беспозвоночных животных	Романова Е. М., Шленкина Т. М., Индирякова Т. А., Шадыева Л. А.	2013	246	Ульяновский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина	<a href="https://e.lanbook.com/book/133784">https://e.lanbook.com/book/133784</a>	Зоология служит изучению животного мира по отношению к строению и отправлениям тела животных, их развитию, распределению по земле, взаимным отношениям их по строению и происхождению и отношениям к окружающему миру. Область зоологии соприкасается с областью дряда других наук, таких как ботаника, физиология анатомия и другими. Ввиду громадного количества видов животных (число которых определяют приблизительно в 200000) является необходимостью в группировке животных с целью облегчения изучения их. Учебное пособие составлено в соответствии с действующими образовательными стандартами: Для студентов биотехнологического факультета: Направление подготовки 110900 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (по профилям «Технология переработки продукции животноводства», «Технология переработки продукции растениеводства»); Направление подготовки 111100 - «Зоотехния» (по профилю «Производство продукции животноводства»); Направление подготовки 111400 - «Водные биоресурсы и аквакультура» (по профилю «Биология и биотехнология»)

Зоология позвоночных животных	Романова Е. М., Шленкина Т. М., Индирякова Т. А., Шадыева Л.А.	2013	189	Ульяновский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина	<a href="https://e.lanbook.com/book/133813">https://e.lanbook.com/book/133813</a>		Значение животных в природе трудно переоценить. Они участвуют в опылении многих растений, распространении семян, почвообразовании; в разрушении остатков умерших растений и животных, в очистке водоемов. Животные играют важнейшую роль не только в биоценозах, но и в жизни человека. Структура учебного пособия представлена разделами, в которых представлены указания по изучению дисциплины, теоретические сведения, справочные материалы, контрольные вопросы к заданиям, глоссарий. Учебное пособие составлено в соответствии с действующими образовательными стандартами: Для студентов биотехнологического факультета: Направление подготовки 110900 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (по профилям «Технология переработки продукции животноводства», «Технология переработки продукции растениеводства»); Направление подготовки 111100 - «Зоотехния» (по профилю «Производство продукции животноводства»); Направление подготовки 111400 - «Водные биоресурсы и аквакультура».
Инжиниринг переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. Часть1. Ультразвуковые технологии	Беззубцева М. М., Волков В. С.	2016	208	Санкт-Петербургский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/191252">https://e.lanbook.com/book/191252</a>		В учебном пособии представлены инновационные электротехнологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции с использованием ультразвука, разработанные на кафедре «Энергообеспечение предприятий и электротехнологии» СПбГАУ. Учебное пособие составлено в соответствии с рабочей программой дисциплины «Инжиниринг переработки и хранения с.-х. продукции» и предназначено для магистров, обучающихся по направлению «Агроинженерия» профилям «Энергетический менеджмент и инжиниринг энергосистем» и «Электротехнологии и электрооборудование».
Инновационные подходы к разработке технологий производства, хранения и переработки продукции растениеводческого кластера		2020	319	Мичуринский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/157858">https://e.lanbook.com/book/157858</a>	978-5-94664-418-1	Сборник содержит доклады и тезисы выступлений участников всероссийской научно-практической конференции «Инновационные подходы к разработке технологий производства, хранения и переработки продукции растениеводческого кластера». В сборник включены материалы по различным научным направлениям: производство, хранение и переработка растениеводческой продукции; техническое обеспечение процессов производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; экономические аспекты процессов хранения, производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
Инновационные технологии возделывания зерновых культур		2018	327	Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия	<a href="https://e.lanbook.com/book/143008">https://e.lanbook.com/book/143008</a>		В пособии представлено содержание лекций по дисциплине Инновационные технологии возделывания зерновых культур с наглядным представлением инновационных технологий возделывания зерновых культур, выращиваемых в разных странах мира. Приведены фотографии современной техники и элементов технологии возделывания зерновых культур. Предназначено для студентов направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и всех интересующихся вопросами инновационных технологий возделывания зерновых культур
Инновационные технологии возделывания сельскохозяйственных культур в орошаемых условиях Западного Прикаспия	Магомедова Д. С., Курбанов С. А.	2020	323	Дагестанский государственный аграрный университет имени М. М. Джамбулат	<a href="https://e.lanbook.com/book/159430">https://e.lanbook.com/book/159430</a>		В монографии представлены результаты многолетних исследований по повышению продуктивности орошаемого земледелия с учётом современной тепло- и влагообеспеченности Западного Прикаспия Республики Дагестан. Рассмотрены инновационные технологии возделывания и закономерности продукционного процесса основных сельскохозяйственных культур, определены направления ресурсосбережения водных и энергетических ресурсов, намечены пути использования малопродуктивных земель. Монография предназначена научным сотрудникам, преподавателям, аспирантам и студентам высших учебных заведений, руководителям и специалистам хозяйств различных форм собственности.
Интенсивные технологии производства свинины	Дарьин А. И.	2018	208	Пензенский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/131060">https://e.lanbook.com/book/131060</a>		В учебном пособии на современном научном уровне изложены вопросы воспроизводства, выращивания и откорма свиней. Рассмотрены особенности развития поросят раннего возраста. Материал изложен как с точки зрения использования в промышленном свиноводстве, так и в условиях мелкотоварных, лично-крестьянских хозяйств. Подробно освещены нормы, схемы кормления, примерные рационы, а также состав, питательность и техника скармливания кормов. Пособие предназначено для студентов, обучающихся по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния.
Интенсивные технологии производства свинины	Дарьин А. И.	2018	195	Пензенский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/131104">https://e.lanbook.com/book/131104</a>		В учебном пособии представлен материал по изучению особенностей продуктивности свиней разных половозрастных групп и методам их учета, оценке генотипа хряков и свиноматок, бонитировке свиней, породам свиней, способам мечения, технологии кормления свиней и др. Приводится алгоритм расчетов основных технологических параметров свиноводческого предприятия. Пособие предназначено для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
Интенсивные технологии производства яиц и мяса птицы	Бурдашкина В. Н., Дарьин А. И.	2017	123	Пензенский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/131118">https://e.lanbook.com/book/131118</a>		В методических указаниях изложены материалы для выполнения заданий по дисциплине «Интенсивные технологии производства яиц и мяса птицы». Методические указания предназначены для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 – Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства»
Интенсивные технологии производства яиц и мяса птицы	Буяров В.С., Феофилова Ю.Б., Лаушкина Н.Н.	2014	268	Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина	<a href="https://e.lanbook.com/book/71505">https://e.lanbook.com/book/71505</a>	978-5-93382-226-4	В учебно-методическом пособии представлены основные методы и способы комплексной оценки интенсивных технологий производства яиц и мяса птицы, изложены справочные материалы по гигиене содержания птицы и технологии производства продуктов птицеводства. Учебное пособие предназначено для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки «Зоотехния» (квалификация (степень) «бакалавр»).
Интенсификация воспроизводства животных		2017	170	Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия	<a href="https://e.lanbook.com/book/143010">https://e.lanbook.com/book/143010</a>		Электронное учебное пособие предназначено для изучения дисциплины «Интенсификация воспроизводства животных». Составлено в соответствии с требованиями действующего государственного образовательного стандарта высшего образования. В электронном учебном пособии приводятся основные требования к усвоению дисциплины и элементы, включенные в перечень фонда оценочных средств (задания для текущего и промежуточного контроля), позволяющие установить соответствие уровня подготовки студента на данном этапе обучения требованиям рабочей программы учебной дисциплины. Предложен список основной и дополнительной литературы. В приложении дан словарь терминов, который может быть использован как при подготовке к зачету, так и при выполнении контрольной работы. Пособие предназначено для студентов направлений подготовки 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции".

История и современные проблемы гидромелиорации	Лулева Е. Н.	2019	134	Новочеркасский инженерно-мелиоративный институт им. А.К.Кортюкова - филиал ФГБОУ ВО	<a href="https://e.lanbook.com/book/134783">https://e.lanbook.com/book/134783</a>		Приведены сведения по развитию гидромелиорации в странах мирового сообщества и в России. Дана оценка современному состоянию гидромелиорации и показана потребность сельскохозяйственных земель Российской Федерации в комплексных мелиорациях. Сформулированы проблемы современной гидромелиорации и определены перспективы восстановления и развития сельскохозяйственных мелиораций в стране. Предназначено для магистрантов, обучающихся по направлению «Гидромелиорация» и изучающих учебную дисциплину – «История и современные проблемы гидромелиорации».
Консервирование продукции растениеводства	Милячакова А. В., Мазунина Н. И., Коконов С. И.	2021	88	Ижевская государственная сельскохозяйственная академия	<a href="https://e.lanbook.com/book/257912">https://e.lanbook.com/book/257912</a>		Учебное издание предназначено для закрепления теоретического материала по курсу «Консервирование продукции растениеводства», для получения практических навыков в оценке качества консервированной продукции, а также для закрепления знаний по вопросам нормирования качества продукции и производства.
Контроль качества продуктов животноводства	Мусаев Ф. А. Грибановская Е. В.	2012	108	Рязанский государственный агротехнологический университет им. П.А. Костычева	<a href="https://e.lanbook.com/book/137446">https://e.lanbook.com/book/137446</a>		
Кормление сельскохозяйственных животных с основами кормопроизводства. Практикум	Калоев Б. С.	2022	108	Издательство "Лань"	<a href="https://e.lanbook.com/book/252890">https://e.lanbook.com/book/252890</a>	978-5-8114-9914-4	Рассматриваются научные основы полноценного нормированного кормления животных — роли отдельных питательных и биологически активных элементов кормов в обмене веществ, методы оценки химического состава, биологической и питательной ценности кормов для животных, влияние на качество кормов способов их заготовки, методы подготовки кормов к скармливанию. Имеются разделы: оценка питательности кормов и их классификация, нормированное кормление сельскохозяйственных животных разных видов. Обозначенные в пособии методические установки позволяют систематизировать знания по общим вопросам организации кормления сельскохозяйственных животных. Практикум подготовлен по дисциплине «Кормление сельскохозяйственных животных с основами кормопроизводства» в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».
Кормовые растения в животноводстве	Мусаев Ф. А., Захарова О. А., Морозова Н. И.	2013	146	Рязанский государственный агротехнологический университет им. П.А. Костычева	<a href="https://e.lanbook.com/book/137447">https://e.lanbook.com/book/137447</a>		В учебном пособии показаны задачи Государственной программы по развитию сельского хозяйства и регулированию рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на 2013-2020 годы, подпрограмма «развитие отрасли растениеводства, переработки и реализации продукции растениеводства», подпрограмма «развитие отрасли животноводства, переработки и реализации продукции животноводства», основы кормления сельскохозяйственных животных, ботанические и экологические особенности кормовых растений (многолетние злаковые и бобовые, кормовые корнеплоды и т.д.), дана классификация кормов, приведен зоотехнический анализ кормов, показано влияние правильного кормления на продуктивность молочного стада. Учебное пособие предназначено для студентов сельскохозяйственных ВУЗов, для работников научно-исследовательских и учебных заведений.
Курс лекций по дисциплине "Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции"		2008	44	Южно-Уральский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/9637">https://e.lanbook.com/book/9637</a>		Курс лекций предназначен для студентов факультета ТС АПК по направлению подготовки 110300 - "Агроинженерия" по специальности 110303 - "Механизация переработки сельскохозяйственной продукции".
Лабораторный практикум по дисциплине «Монтаж, эксплуатация и ремонт технологического оборудования» для студентов 4 курса дневной и заочной форм обучения специальности 110303 – Механизация переработки сельскохозяйственной продукции		2009	151	Мичуринский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/64737">https://e.lanbook.com/book/64737</a>		Практикум составлен на основании учебной программы «Монтаж, эксплуатация и ремонт технологического оборудования». Предназначен для использования студентами инженерного факультета по специальности 110303 – Механизация переработки сельскохозяйственной продукции при подготовке к лабораторным работам
Лабораторный практикум по технологии и технохимическому контролю молока и молочных продуктов	Шайдуллин Р. Р., Москвичёва А. Б., Шарифутдинов Г. С.	2016	240	Казанский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/138633">https://e.lanbook.com/book/138633</a>	978-5-905201-34-9	Учебное пособие включает работы лабораторно-исследовательского, практического и расчётного характера. Рассчитан на самостоятельную работу студентов, закрепление знаний, полученных при изучении дисциплины и приобретение практических умений и навыков в исследовании состава, свойств и качества сырья, готовой продукции, изучении технологических особенностей производства молока и молочных продуктов. Материал и методики, содержащиеся в учебном пособии могут быть широко использованы студентами, магистрами, аспирантами, научными сотрудниками, изучающими переработку молока. Рекомендуется для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», может быть использован, так же для направлений подготовки 36.03.02 «Зоотехния» и 19.03.03 «Продукты питания животного»

Лабораторный практикум по технологии молока и молочных продуктов	Морозова Н. И., Мусаев Ф. А.	2015	189	Рязанский государственный аграрно-технологический университет им. П.А. Костычева	<a href="https://e.lanbook.com/book/137449">https://e.lanbook.com/book/137449</a>	978-5-98660-233-2	Работа посвящена организации учебного процесса по технологии молока и молочных продуктов по направлению 35.03.07 – «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Первые две главы посвящены технико-химическому контролю молока – сырья и готовых молочных продуктов. Приведена схема технико-химического контроля молочных продуктов, методов исследования цельномолочной продукции, масла коровьего, мягких и твердых сыров и молочных консервов. Методика проведения лабораторных занятий по разделу «Общая технология молока и молочных продуктов» построена по единой схеме: тема; цель занятия; основные теоретические положения; методика проведения занятия; форма отчетности; контрольные вопросы и рекомендуемая литература. Организация лабораторных работ по такой схеме оригинальна, так как способствует развитию самостоятельных навыков в изучении методов исследований и принятии решений в роли лаборанта, мастера, бригадира или технолога в процессе переработки молока и выработке молочных продуктов. Расчеты материального баланса помогут выработать молочные продукты из различного молочного сырья повысить рентабельность их производства. Рекомендовано в качестве учебного пособия по направлению 35.03.07 – «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» для студентов и аспирантов высших учебных заведений, научных работников, специалистов и руководителей сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий АПК разной организационно-правовой формы.
Лабораторный практикум по технологии молока и молочных продуктов	Морозова Н. И., мусаев Ф. А. Черкасов О. В., Морозова О. А.	2022	167	Рязанский государственный аграрно-технологический университет им. П.А. Костычева	<a href="https://e.lanbook.com/book/248876">https://e.lanbook.com/book/248876</a>	978-5-98660-385-8	Работа посвящена организации учебного процесса по технологии молока и молочных продуктов по направлению 35.03.07 – «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (бакалавриат). Первые две главы посвящены технико-химическому контролю молока – сырья и готовых молочных продуктов. Приведена схема технико-химического контроля молочных продуктов, методов исследования цельномолочной продукции, масла коровьего, мягких и твердых сыров и молочных консервов. Методика проведения лабораторных занятий по разделу «Общая технология молока и молочных продуктов» построена по единой схеме: тема; цель занятия; основные теоретические положения; методика проведения занятия; форма отчетности; контрольные вопросы и рекомендуемая литература. Организация лабораторных работ по такой схеме оригинальна, так как способствует развитию самостоятельных навыков в изучении методов исследований и принятии решений в роли лаборанта, мастера, бригадира или технолога в процессе переработки молока и выработке молочных продуктов. Расчеты материального баланса помогут выработать молочные продукты из различного молочного сырья повысить рентабельность их производства. Рекомендовано в качестве учебного пособия по направлению 35.03.07 – «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» для обучающихся и аспирантов высших учебных заведений, научных работников, специалистов и руководителей сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий АПК разной организационно-правовой формы. Учебное пособие содержит сведения, необходимые для формирования профессиональных компетенций при подготовке бакалавров по направлению 35.03.07 Технология
Лабораторный практикум по технологии молока и молочных продуктов	Морозова Н. И., Мусаев Ф. А.	2015	202	Рязанский государственный аграрно-технологический университет им. П.А. Костычева	<a href="https://e.lanbook.com/book/177106">https://e.lanbook.com/book/177106</a>	5-93918-007-8	Работа посвящена организации учебного процесса по технологии молока и молочных продуктов по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Первые две главы посвящены технико-химическому контролю молока – сырья и готовых молочных продуктов. Приведена схема технико-химического контроля молочных продуктов, методов исследования цельномолочной продукции, масла коровьего, мягких и твердых сыров и молочных консервов. Методика проведения лабораторных занятий по разделу «Общая технология молока и молочных продуктов» построена по единой схеме: тема; цель занятия; основные теоретические положения; методика проведения занятия; форма отчетности; контрольные вопросы и рекомендуемая литература. Организация лабораторных работ по такой схеме оригинальна, так как способствует развитию самостоятельных навыков в изучении методов исследований и принятии решений в роли лаборанта, мастера, бригадира или технолога в процессе переработки молока и выработке молочных продуктов. Расчеты материального баланса помогут выработать молочные продукты из различного молочного сырья повысить рентабельность их производства. Рекомендовано в качестве учебного пособия по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» для обучающихся, магистров и аспирантов высших учебных заведений, научных работников, специалистов и руководителей сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий АПК разной организационно-правовой формы.
Лабораторный практикум по технологии мяса и мясных продуктов	Мусаев Ф. А., Жевнин Д. И.	2012	157	Рязанский государственный аграрно-технологический университет им. П.А. Костычева	<a href="https://e.lanbook.com/book/137460">https://e.lanbook.com/book/137460</a>		Работа посвящена организации учебного процесса по технологии мяса. Рассмотрены методы исследования убойных животных, определения качества туш, а также производство продуктов из говядины, свинины, мяса птицы, производство полуфабрикатов и исследования консервов. Практикум составлен в соответствии с программой дисциплины 110900 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Квалификация (степень) выпускника – бакалавр. Методика проведения лабораторных занятий построена по единой схеме: тема; цель занятия; основные теоретические положения; методика проведения занятия; форма отчетности; контрольные вопросы. Организация лабораторных работ по такой схеме способствует развитию самостоятельных навыков в изучении методов исследований и принятии решений в роли мастера, бригадира или технолога в процессе переработки мяса и выработке мясopодyктов. Рекомендовано, как учебное пособие в Центральном округе РФ для студентов и аспирантов высших учебных заведений, научных работников, специалистов и руководителей сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий АПК разной организационно-правовой формы.
Маслоделие и сыроделие	Гаврюшина И. В., Погосян Д. Г.	2019	83	Пензенский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/142015">https://e.lanbook.com/book/142015</a>		В практикуме приводится описание частной технологии производства сливочного масла и сыров. Изложена техника лабораторных методов исследований качественных показателей масла и сыра. Представлены продуктовые расчеты, производственно-технологические журналы выработки продуктов, а также справочный и нормативный материалы. Практикум предназначен для изучения дисциплины «Маслоделие и сыроделие» студентами, обучающимися по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
Маслоделие и сыроделие	Гаврюшина И. В., Погосян Д. Г.	2017	84	Пензенский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/131095">https://e.lanbook.com/book/131095</a>		В практикуме приводится описание частной технологии производства сливочного масла и сыров. Изложена техника лабораторных методов исследований качественных показателей масла и сыра. Представлены продуктовые расчеты, производственно-технологические журналы выработки продуктов, а также справочный и нормативный материал. Практикум предназначен для изучения дисциплины «Маслоделие и сыроделие» студентами, обучающимися по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Материаловедение в хранении и переработке сельскохозяйственной продукции		2019	64	Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина	<a href="https://e.lanbook.com/book/166520">https://e.lanbook.com/book/166520</a>	Учебное пособие предназначено для практических занятий по дисциплине Материаловедение в хранении и переработке сельскохозяйственной продукции, включает вопросы методов проведения исследований, определения механических свойств материалов, назначения видов упрочняющей обработки и получения защитных покрытий на деталях машин и оборудовании перерабатывающих производств. Описаны основные конструкционные, упаковочные материалы и принципы их выбора для конкретного назначения. Учебное пособие рекомендуется для студентов направления подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
Машины и технологическое оборудование ферм и комплексов для крупного рогатого скота, свиней, птиц и овец. Часть 1	Родина А.Г., Русяева Е.Т., Борознин В.А.	2015	108	Волгоградский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/76639">https://e.lanbook.com/book/76639</a>	Даны рекомендации по выполнению лабораторно-практических занятий по дисциплинам: «Механизация и автоматизация в животноводстве», «Технологии и технические средства в животноводстве», «Эксплуатация сельскохозяйственной техники». Учебно-методическое пособие рекомендуется студентам обучающихся на факультетах «Инженерно-технологический», «Биотехнологии и ветеринарной медицины», «Электроэнергетический», «Перерабатывающие технологии и товароведение» и студентам среднепрофессионального образования
Мелиоративное земледелие	Михеев Н. В.	2019	161	Новочеркасский инженерно-мелиоративный институт им. А.К.Кортюва - филиал ФГБОУ ВО	<a href="https://e.lanbook.com/book/134785">https://e.lanbook.com/book/134785</a>	В учебном пособии рассмотрены основные теоретические положения мелиоративного земледелия. Изложены научные основы и законы земледелия; агротехнические и мелиоративные способы регулирования факторов жизни и условий обитания сельскохозяйственных культур; системы севооборотов; системы обработки почв; способы основной и поверхностной обработки почвы; режимы орошения и водопотребление сельскохозяйственных культур; способы орошения, технологии орошения современной дождевальной техникой; особенности применения удобрений; меры борьбы с сорняками, вредителями и болезнями сельскохозяйственных культур; технологические приемы возделывания сельскохозяйственных культур на мелиорированных землях. Предназначено для бакалавров направления подготовки – «Природообустройство и водопользование».
Методические рекомендации по выполнению курсовой работы по дисциплине «Технология хранения и переработки продукции растениеводства»		2016	110	Курская государственная сельскохозяйственная академия имени И. И. Иванова	<a href="https://e.lanbook.com/book/134790">https://e.lanbook.com/book/134790</a>	В методических рекомендациях приводится порядок оформления и последовательность выполнения курсовой работы по мукомольному производству, структура курсовой работы, методика подбора и расчета технологического оборудования для подготовительного и размольного отделения мукомольного завода. Рекомендован список источников для изучения технологии мукомольного производства и выполнения курсовой работы и приведена справочная информация, необходимая для расчетов. Предназначены для студентов, обучающихся по направлению под-готовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
Методические указания для прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков (Технология хранения и переработки продукции животноводства)	Коростелева Л.А.	2019	20	Самарский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/123554">https://e.lanbook.com/book/123554</a>	Методические указания предназначены для обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профилю подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции», преподавателей и специалистов, занятых организацией и проведением практики по получению первичных профессиональных умений и навыков (Технология хранения и переработки продукции животноводства).
Методические указания к выполнения выпускной квалификационной работы для студентов, обучающихся по специальности СПО 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Костин В. И., Андреев Н. Н., Мударисов Ф. А.	2020	62	Ульяновский государственный аграрный университет имени П.А.Столып	<a href="https://e.lanbook.com/book/207167">https://e.lanbook.com/book/207167</a>	Методические указания к выполнения выпускной квалификационной работы предназначены для подготовки обучающихся колледжа агротехнологий и бизнеса по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции базового уровня подготовки, квалификация выпускника «Технолог», форма обучения очная, заочная. Методические указания разработаны в соответствии с рабочей программой государственной итоговой аттестации, содержит требования к уровню подготовки специалистов среднего звена, структуру выполнения ВКР, требования к оформлению ВКР. Основная цель методических указаний помочь студентам освоить требования к структуре работы, оформлению ее текстовой, графической части
Методические указания по выполнению курсового проекта профессионального модуля ПМ.01 Реализация агротехнологий различной интенсивности МДК.01.01. Технология производства продукции растениеводства	Дмитриева Е. А.	2017	22	Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина	<a href="https://e.lanbook.com/book/167498">https://e.lanbook.com/book/167498</a>	Данные методические указания содержит материалы по правилам написания курсового проекта, решения практических вопросов, оформления и защите курсового проекта по ПМ. 01 Реализация агротехнологий различной интенсивности МДК.01.01. Технология производства продукции растениеводства. Данные методические указания предназначены для преподавателей и обучающихся очной формы обучения по специальности 35.02.05 Агронмия.
Методические указания по дисциплине "Производство продукции растениеводства" для студентов заочной формы обучения по специальности 110305.65 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"		2009	27	Арктический государственный агротехнологический университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/225173">https://e.lanbook.com/book/225173</a>	Методические указания разработаны профессором кафедры агрономии агротехнологического факультета Якутской государственной сельскохозяйственной академии Львовой П.М. Предназначены для студентов заочной формы обучения по специальности 110305.65 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».
Методические указания по изучению дисциплины «Технология производства и переработки продуктов животноводства» и задания для контрольной работы	Негреева А.Н., Скоркина И.А., Сухарева Т.Н., Хлупов А.А.	2005	31	Мичуринский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/47127">https://e.lanbook.com/book/47127</a>	
Методические указания по прохождению практики по получению первичных профессиональных умений и навыков	Канаев М.А.	2018	32	Самарский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/123558">https://e.lanbook.com/book/123558</a>	Методические указания предназначены для обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профилю подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции», преподавателей и специалистов, занятых организацией и проведением производственной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков.

Методические указания по прохождению практики по получению первичных профессиональных умений и навыков	Канаев М.А.	2018	32	Самарский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/109430">https://e.lanbook.com/book/109430</a>		Методические указания предназначены для обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профилю подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции», преподавателей и специалистов, занятых организацией и проведением производственной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков.
Методические указания по прохождению практики по получению первичных профессиональных умений и навыков (технология производства продукции животноводства)	Долгошева Е.В., Пашкова Е.Ю.	2018	24	Самарский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/109435">https://e.lanbook.com/book/109435</a>		Методические указания предназначены для обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профилю подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции», преподавателей и специалистов, занятых организацией и проведением практики.
Методические указания по прохождению практики по получению первичных профессиональных умений и навыков (технология производства продукции растениеводства)	Васина Н.В., Кожевникова О.П., Пашкова Е.Ю.	2018	22	Самарский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/109448">https://e.lanbook.com/book/109448</a>		Методические указания предназначены для обучающихся при прохождении практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, по направлению 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Методические указания содержат задания для выполнения практических работ, список рекомендованной учебной литературы, вопросы для самоконтроля и подготовке к зачету, требования к оформлению отчета.
Методические указания по прохождению практики по получению первичных профессиональных умений и навыков (Технология хранения и переработки продукции растениеводства)	Александрова Е.Г.	2018	14	Самарский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/123557">https://e.lanbook.com/book/123557</a>		Методические указания предназначены для обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профилю подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции», преподавателей и специалистов, занятых организацией и проведением практики по получению первичных профессиональных умений и навыков (Технология хранения и переработки продукции растениеводства).
Методические указания по прохождению производственной (преддипломной) практики для студентов, обучающихся по специальности СПО 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Андреев Н. Н.	2020	36	Ульяновский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина	<a href="https://e.lanbook.com/book/207110">https://e.lanbook.com/book/207110</a>		Методические указания по прохождению производственной (преддипломной) практики составлены в соответствии с рабочей программой. Содержание методических указаний по прохождению производственной (преддипломной) практики соответствует требованиям федерального государственного стандарта среднего профессионального образования. Методические указания содержат общие положения, распределения часов, структуру, содержание производственной (преддипломной) практики, требования к структуре и содержанию отчета, материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.
Методические указания по прохождению производственной практики (научно-исследовательская работа)	Дулов М.И., Пашкова Е.Ю.	2018	26	Самарский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/109434">https://e.lanbook.com/book/109434</a>		Методические указания предназначены для обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (профиль «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»), преподавателей и специалистов, занятых организацией и проведением производственной практики (научно-исследовательская работа).
Методические указания по прохождению технологической практики	Дулов М.И., Сысов В.Н., Макушин А.Н.	2018	26	Самарский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/109457">https://e.lanbook.com/book/109457</a>		Методические указания предназначены для обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профилю подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции», преподавателей и специалистов, занятых организацией и проведением производственной технологической практики.
Методы исследования молока и молочных продуктов	Федорова Е.Г.	2017	84	Красноярский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/130134">https://e.lanbook.com/book/130134</a>		Содержится цикл лекций, предусматривающих изучение современных оптических, электрохимических, хроматографических, ультразвуковых, реологических и аналитических методов, которые базируются на трудах отечественных и зарубежных ученых. Предназначено для студентов направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».
Механизация и автоматизация животноводства	Третьяков Е. А.	2017	139	Вологодская государственная молочнохозяйственная академия имени Н.В.Верещагина	<a href="https://e.lanbook.com/book/130707">https://e.lanbook.com/book/130707</a>	978-5-98076-247-6	Учебно-методическое пособие для студентов направлений подготовки 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и 36.03.02 - Зоотехния составлено в соответствии с Федеральными государственными образовательными стандартами высшего образования. Пособие предназначено для студентов факультета ветеринарной медицины и биотехнологий направлений подготовки 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и 36.03.02 - Зоотехния.
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства. Ч. I	Крючина Н.В., Васильев С.А.	2018	48	Самарский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/123559">https://e.lanbook.com/book/123559</a>		В рабочей тетради представлены задания по конструкции, технологических схем работы, регулировок базовых моделей сельскохозяйственных машин, а также основы конструкции двигателей внутреннего сгорания. Предназначено для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции».
Микробиологическая порча сельскохозяйственной продукции		2022	86	Алтайский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/262007">https://e.lanbook.com/book/262007</a>		Учебно-теоретическое издание составлено в соответствии с программой для высших учебных заведений и включает описание видов и возбудителей микробной порчи основной сельскохозяйственной продукции и производимых из нее продуктов. Предназначено для самостоятельной работы студентов при подготовке к занятиям, лекциям, промежуточной аттестации по направлениям подготовки «Зоотехния», «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», «Продукты питания животного»
Микробиология		2018	120	Казанская государственная академия ветеринарной медицины им. Н.Э.	<a href="https://e.lanbook.com/book/122937">https://e.lanbook.com/book/122937</a>		Учебное пособие по изучению дисциплины «Микробиология» и заданий контрольной работы для бакалавров заочной формы обучения по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (квалификация – бакалавр, профиль – «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»).



Микробиология молока	Литвина Л.А., Горских В.Г., Анфилофьева И.Ю.	2012	112	Новосибирский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/5510">https://e.lanbook.com/book/5510</a>		Учебно-методическое пособие предназначено для студентов по направлениям подготовки 020400 – Биология, 221700 – Стандартизация и метрология, 110900 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, 260800 – Технология продуктов общественного питания, 100800 – Товароведение, 111100 – Зоотехния очной и заочной формы обучения. Данное пособие может быть использовано на лабораторно-практических занятиях по дисциплине «Микробиология».
Микробиология пищевых продуктов		2018	58	Курская государственная сельскохозяйственная академия имени И. И. Иванова	<a href="https://e.lanbook.com/book/134845">https://e.lanbook.com/book/134845</a>		Предназначен для использования в учебном процессе при изучении дисциплины «Микробиология пищевых продуктов» студентам очной и заочной формы обучения.
Молоко: состояние и проблемы производства	Трухачев В. И., Капустин И. В., Злыднев Н. З., Капустина Е.	2022	300	Издательство "Лань"	<a href="https://e.lanbook.com/book/212723">https://e.lanbook.com/book/212723</a>	978-5-8114-2793-2	В монографии рассмотрены вопросы функционирования молочного сектора экономики агропромышленного комплекса Российской Федерации и Ставропольского края. Приведен анализ состояния рынка молока и молочных продуктов. Отражены проблемы, снижающие эффективность молочного скотоводства и основные пути их решения. Монография предназначена для специалистов сельскохозяйственных и молокоперерабатывающих предприятий, руководителей и работников личных подсобных и фермерских хозяйств, а также студентов аграрных вузов.
Молочное дело	Погосян Д. Г., Гаврюшина И. В.	2014	112	Пензенский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/131097">https://e.lanbook.com/book/131097</a>		В практикуме приводится описание техники определения лабораторных методов исследований качественных показателей молока. Представлены требования, предъявляемые к качеству молока при закупках. Освещены вопросы, связанные с сепарированием молока, влиянием различных факторов на физико-химические показатели и состав молока, а также с производством молочных продуктов.
Молочное дело	Хромова Л.Г., Востроилов А.В., Байлова Н.В.	2020	332	Издательство "Лань"	<a href="https://e.lanbook.com/book/129234">https://e.lanbook.com/book/129234</a>	978-5-8114-4971-2	Изложены сведения о составе и свойствах молока, как сырья для молочной отрасли; рассмотрены современные требования к его качеству и безопасности; условия получения высококачественного молока; основы технологии молочных продуктов и рационального использования побочных продуктов переработки молока. Учебник «Молочное дело» предназначен для студентов аграрных вузов, обучающихся по направлению
Молочное дело	Мамаев А. В., Самусенко Л. Д.	2022	384	Издательство "Лань"	<a href="https://e.lanbook.com/book/211343">https://e.lanbook.com/book/211343</a>	978-5-8114-1514-4	В пособии представлен материал согласно ФГОС-З ВПО по направлению подготовки «Зоотехния», профиль подготовки «Технология производства продуктов животноводства», квалификация (степень) «бакалавр сельского хозяйства». Описаны методики определения качественных и количественных показателей молока, общие технологии молочных продуктов с учетом современных требований. Пособие окажет помощь в проведении анализа качества молока специалистам малых форм бизнеса.
Оборудование для механической обработки молока	Грицай Д. И., Детистова О. И., Сидельников Д. А.	2021	64	Ставропольский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/245708">https://e.lanbook.com/book/245708</a>		Рассмотрено устройство оборудования для механической обработки молока. Изложены основы рабочих процессов, принцип действия, виды и периодичность технического обслуживания оборудования. Приведены технические данные и технологические расчеты по основным видам оборудования. Для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки: 35.03.06 – Агроинженерия; 23.03.03 – Эксплуатация транспортно-технологических машин и комплексов; 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции; 36.03.02 – Зоотехния и слушателей курсов повышения
Оборудование и процессы перерабатывающих производств	Зимняков В. М.	2018	98	Пензенский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/131098">https://e.lanbook.com/book/131098</a>		Рабочая тетрадь по оборудованию и процессам перерабатывающих производств предназначена для выполнения отчетов по лабораторным работам студентов 3 курса технологического факультета, обучающихся по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»
Оборудование перерабатывающих производств	Сысоев В.Н., Толлекин С.А., Волкова А.В., Макушин А.Н.	2019	160	Самарский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/119880">https://e.lanbook.com/book/119880</a>	978-5-88575-555-9	В практикуме рассмотрены машинно-аппаратурные схемы линий и основное оборудование для производства муки, крупы, комбикормов, хлебобулочных изделий и растительных масел, а также технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. Практикум предназначен для обучающихся вузов по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции», магистров, обучающихся по смежным направлениям, а так же аспирантов, научных и инженерно-
Общая технология мясной отрасли	Омаров Р. С., Шлыков С. Н.	2018	96	Ставропольский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/141612">https://e.lanbook.com/book/141612</a>		Приведен теоретический материал об основных видах мясного сырья, дается характеристика сырья и готовых продуктов убоя; описаны технологические процессы переработки скота, свиней, птицы и кроликов; даны основы обработки субпродуктов, кишок, эндокринно-ферментного сырья, шкур, переработки жира-сырца и непищевой продукции. Для студентов всех форм обучения по направлению подготовки: по направлению подготовки 35.03.07 - "Технология производства и переработки с.х. продукции", 19.04.03 - "Продукты питания животного происхождения".
Общая технология мясной отрасли	Омаров Р.С., Шлыков С.Н.	2016	94	Ставропольский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/107195">https://e.lanbook.com/book/107195</a>		Приведен теоретический материал об основных видах мясного сырья, дается характеристика сырья и готовых продуктов убоя; описаны технологические процессы переработки скота, свиней, птицы и кроликов; даны основы обработки субпродуктов, кишок, эндокринно-ферментного сырья, шкур, переработки жира-сырца и непищевой продукции. Для студентов всех форм обучения по направлению подготовки: 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции".
Общие принципы переработки сельскохозяйственной продукции	Кузнецова Е. А., Зенина Е. А.	2018	88	Волгоградский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/139209">https://e.lanbook.com/book/139209</a>		Учебное пособие предназначено для формирования знаний физико-химических основ и принципов переработки сельскохозяйственной продукции с целью ее дальнейшей практической реализации в соответствии с современными достижениями науки и техники. Материал книги конкретизирует последовательные стадии переработки растительного сырья, что позволяет рассмотреть и понять принципы этих процессов в целом. Учебное пособие предназначено для подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».
Организация производства и переработки молока в условиях развития интеграционных процессов	Шалапина И.П., Грекова Н.С.	2009	143	Мичуринский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/47167">https://e.lanbook.com/book/47167</a>	978-5-94664-153-1	В монографии рассмотрены теоретические и практические вопросы состояния и развития молочного скотоводства, механизм распределительных отношений между участниками единого производственного цикла создания конечного продукта, представлены методологические основы развития интеграционных связей предприятий в системе производства и переработки молока. Предназначена для научных работников, преподавателей, студентов высших и средних заведений, руководителей и специалистов агропромышленного комплекса.

Организация производства продукции скотоводства	Бекаревич Н. И., Миронова Н. А.	2012	96	Вологодская государственная молочнохозяйственная академия имени Н.В. Верещагина	<a href="https://e.lanbook.com/book/130909">https://e.lanbook.com/book/130909</a>	Учебно-методическое пособие предназначено для практических занятий студентов, обучающихся по направлениям подготовки 111100 «Зоотехния» (бакалавриат), 111801 «Ветеринария» (специалитет).
Органолептическая оценка зернопродуктов	Скорбина Е.А.	2016	40	Ставропольский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/107202">https://e.lanbook.com/book/107202</a>	Может быть использовано при реализации учебных программ подготовки бакалавров и магистров по следующим направлениям: 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания; 35.03.07 – технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Основы биотехнологии переработки растительной продукции. Часть 1	Степанова Н. Ю.	2019	91	Санкт-Петербургский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/162713">https://e.lanbook.com/book/162713</a>	Учебное пособие «Основы биотехнологии переработки растительной продукции» по дисциплине «Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции» составлено с целью повышения качества подготовки бакалавров в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. № 1330
Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции	Ильин Д. Ю., Ильина Г. В.	2016	115	Пензенский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/142107">https://e.lanbook.com/book/142107</a>	В пособии приводится теоретический материал, необходимый для усвоения дисциплины студентами технологического факультета направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», квалификация бакалавр. Содержатся примеры, иллюстрации и табличный материал, упрощающий восприятие тем и отдельных вопросов.
Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции	Ильин Д. Ю., Ильина Г. В.	2017	88	Пензенский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/131115">https://e.lanbook.com/book/131115</a>	В методических указаниях приводится теоретический материал, необходимый для выполнения лабораторных работ студентами 3 курса технологического факультета направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, квалификация бакалавр. Содержатся задания к лабораторным работам, контрольные вопросы, вопросы для самостоятельной подготовки и программы коллоквиумов по каждому разделу.
Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции	Невитов М. Н.	2015	21	Пензенский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/142179">https://e.lanbook.com/book/142179</a>	В методических указаниях рассматривается порядок самостоятельного изучения дисциплины «Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции» студентами 3 курса заочной формы обучения технологического факультета, обучающимися по направлению подготовки 35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», даются рекомендации и вопросы для выполнения контрольной работы, приводятся справочные материалы.
Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции		2018	44	Чеченский государственный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/176266">https://e.lanbook.com/book/176266</a>	В учебном-методическом пособии изложены вопросы биохимического процесса в молоке и молочных продуктах протекающие при хранении и переработке. В основе производства молочных и мясных продуктов лежат биохимические превращения основных составных частей молока и мяса – углеводов, белков, липидов и солей. Рассмотрены вопросы биохимические и физико-химические процессы при производстве кисломолочных продуктов. Предназначено для студентов, обучающихся по специальности 11030565 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и по направлению подготовки бакалавров и магистров 1109005 «Технология производства и переработки»
Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции: лабораторный практикум	Тюрина Л. Е.	2016	56	Красноярский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/187279">https://e.lanbook.com/book/187279</a>	Представлены лабораторные работы по темам дисциплины «Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции». Предназначено для студентов Института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки продукции животноводства».
Основы научных исследований		2018	60	Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина	<a href="https://e.lanbook.com/book/123438">https://e.lanbook.com/book/123438</a>	Учебное пособие предназначено для студентов направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Основы научных исследований		2014	111	Ижевская государственная сельскохозяйственная академия	<a href="https://e.lanbook.com/book/133986">https://e.lanbook.com/book/133986</a>	Учебное пособие содержит теоретический материал, необходимый для изучения дисциплины. Предназначено для студентов очной и заочной формы обучения по направлению подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».
Основы научных исследований. Методика научных исследований	Степанова Н. Ю.	2019	90	Санкт-Петербургский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/162624">https://e.lanbook.com/book/162624</a>	Учебное пособие «Методика научных исследований» по дисциплине «Основы научных исследований» составлены с целью повышения качества подготовки бакалавров в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. N 1330

Основы разработки новых продуктов		2019	31	Вологодская государственная молочнохозяйственная академия имени Н.В. Верещагина	<a href="https://e.lanbook.com/book/138551">https://e.lanbook.com/book/138551</a>		Практикум составлен, исходя из требуемого уровня вариативной части профессионального цикла дисциплин федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Организация предпринимательской деятельности в агропромышленном комплексе (АПК)».
Основы рационального питания	Омаров Р. С., Шлыков С. Н.	2018	76	Ставропольский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/141614">https://e.lanbook.com/book/141614</a>		Приведен теоретический материал о функционировании пищеварительной системы, освещаются вопросы нормирования и достижения сбалансированности рациона человека по энергетической ценности, содержанию мак-ро- и микроэлементов; рассматриваются научные теории и концепции питания. Дана характеристика основных диет в лечебном питании. Для студентов, обучающихся по направлениям подготовки: по направлению подготовки 35.03.07 - "Технология производства и переработки с.-х. продукции", 19.04.03 - "Продукты питания животного происхождения".
Основы сельского хозяйства	Чегодаева Е.Д.	2013	150	Мордовский государственный педагогический университет им. М. Е. Евсевьева	<a href="https://e.lanbook.com/book/74468">https://e.lanbook.com/book/74468</a>		Учебное пособие «Основы сельского хозяйства» составлено в соответствии с требованиями государственных образовательных стандартов высшего профессионального образования. Содержит пояснительную записку, описание практических работ по всем разделам курса. Для каждого занятия указаны цель, материалы и оборудование, дан краткий теоретический материал, задания для самостоятельного выполнения, контрольные вопросы для проверки пройденного материала и необходимая литература. Пособие предназначено для студентов-бакалавров первого курса направления подготовки 050100 «Педагогическое образование», профили «Технология. Информатика», а также может быть использовано учителями общеобразовательных школ.
Основы сельскохозяйственной биотехнологии	Кияшко Н.В.	2014	110	Приморская государственная сельскохозяйственная академия	<a href="https://e.lanbook.com/book/70633">https://e.lanbook.com/book/70633</a>		В учебном пособии приведены содержание и методики выполнения лабораторных работ по клеточной биотехнологии и генетической инженерии. Изложена современная методика культивирования изолированных клеток и тканей растений. Особое внимание было уделено растениям, используемым в сельскохозяйственном производстве. Учебное пособие дополнено контрольными вопросами, содержит словарь терминов. Материал предназначен для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлениям подготовки: агрономия, технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
Основы технологии мяса и мясных продуктов		2018	168	Донской государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/108185">https://e.lanbook.com/book/108185</a>		В учебном издании представлены основы технологии производства мяса и мясных продуктов, применяемых на предприятиях мясной промышленности. Пособие предназначено для студентов очной и заочной формы обучения
Основы технологии пищевых производств		2021	99	Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В. Р. Филиппова	<a href="https://e.lanbook.com/book/226199">https://e.lanbook.com/book/226199</a>		Учебное пособие предназначено для изучения дисциплины «Основы технологии пищевых производств» для обучающихся по направлениям подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 36.04.02 «Зоотехния» при изучении специализированных дисциплин по пищевым технологиям. Пособие содержит теоретический материал по основным технологиям пищевых производств: производство молочных, мясных продуктов, производство муки, круп, хлеба. Приведены контрольные вопросы по темам.
Основы технологии пищевых производств	Семенова Е. Г.	2022	92	Издательство "Лань"	<a href="https://e.lanbook.com/book/247328">https://e.lanbook.com/book/247328</a>	978-5-507-44141-9	Пособие содержит теоретический материал по основам технологий пищевых производств: производство молочных, мясных продуктов, производство муки, круп, хлеба. Приведены контрольные вопросы по темам. Учебное пособие предназначено для изучения дисциплины «Основы технологии пищевых производств» для обучающихся по направлениям подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», «Зоотехния» при изучении специализированных дисциплин по
Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства	Киселев Л. Ю., Забудский Ю. И., Голикова А. П., Федосеева Н.	2022	448	Издательство "Лань"	<a href="https://e.lanbook.com/book/211115">https://e.lanbook.com/book/211115</a>	978-5-8114-1364-5	В учебном пособии обобщены вопросы разведения, кормления и содержания основных видов сельскохозяйственных животных, рассмотрены технологии производства сырья и продуктов животноводства, а также их первичная обработка с учетом современных требований к качеству. Предназначено для студентов аграрных специальностей высших учебных заведений. Книга может быть полезна фермерам и тем, кто имеет животных в личном хозяйстве.
Основы технологии хранения и переработки кожи, овчинно- мехового и мехового сырья	Владимиров Н. И.	2022	157	Алтайский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/240803">https://e.lanbook.com/book/240803</a>		В учебном пособии дан теоретический материал состояния кожевенной промышленности, описаны источники получения кожи и меха, приведены современные требования к кожевенному и овчинно-меховому и меховому сырью. Даются основы переработки кожи и меха, способы консервирования сырья, стандарты кожи и меха, основные консерванты. Содержит темы лабораторных заданий и контрольные вопросы для оценки усвоенного материала. Предназначено для студентов высших учебных заведений обучающихся по направлениям подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», «Зоотехния» уровень высшего образования бакалавриат, «Зоотехния» уровень высшего образования магистратура, Ветеринария и зоотехния, уровень высшего
Основы экологии животных	Шарафутдинов Г. С.	2021	328	Издательство "Лань"	<a href="https://e.lanbook.com/book/174983">https://e.lanbook.com/book/174983</a>	978-5-8114-7520-9	Учебное пособие содержит информацию о дисциплине «экология» как обширную науку — мегаэкологию (глобальную экологию), которая подразделяется на десятки экологических наук, в том числе на экологию животноводства. Даются основные понятия о биосфере, её структуре, биогеоценозе как базовой единице изучения экологии. Уделяется серьезное внимание изменению состояния природных и искусственных биогеоценозов в условиях усиливающегося антропогенного давления. Дана характеристика источникам и причинам загрязнения окружающей среды, сырья и пищевых продуктов. На основании этого изложены мероприятия, обеспечивающие производство экологически чистой сельскохозяйственной продукции и контроль за их качеством. Учебное пособие предназначено для студентов сельскохозяйственных вузов, обучающихся по направлению подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», а

Особенности производства баранины	Губина А. В., Ляшенко В. В., Каешова И. В., Наумов А. А.	2019	169	Пензенский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/131091">https://e.lanbook.com/book/131091</a>		В учебном пособии приводится теоретический материал для изучения курса «Особенности производства баранины» и выполнения практических занятий, необходимый студентам, обучающимся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Предложены контрольные вопросы к каждому разделу.
От проростка до функционального продукта здорового питания	Трухачев В. И., Стародубцева Г. П., Сычева О. В., Любая С. И., Сурхаев Г. А., Донец И. А.	2018	184	Ставропольский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/141617">https://e.lanbook.com/book/141617</a>		Приведены проверенные многолетними испытаниями технологии выращивания рассады и растений стевии, кипрея, хурмы, унаби (китайский финик) и других редких растений из разных почвенно-климатических зон Ставропольского края и Крыма. Предложены технологии переработки растительного сырья и производства функциональных продуктов питания. Представлены результаты лабораторных, полевых, производственных опытов ученых СтГАУ, сотрудников ООО "Крымская стевия" (г. Севастополь). Развитие производства продуктов функционального назначения относится к основным задачам государственной политики в области здорового питания, сформулированным в «Основах государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года».
Пектин из амаранта в технологии возделывания сельскохозяйственных культур для получения экологически чистой продукции	Костин В. И., Костин О. В., Музурова О. Г., Романов А. В., Офицеров Е. Н.	2013	130	Ульяновский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина	<a href="https://e.lanbook.com/book/133762">https://e.lanbook.com/book/133762</a>		В монографии рассмотрены уникальные по строению и свойствам пектиновые вещества, их использование в качестве регуляторов роста и развития растений. Особое внимание уделено физиологической активности рамногалактуранов (пектинов), устойчивости растений, урожайности и качеству получаемой продукции. Книга рассчитана на студентов, научных сотрудников, аспирантов, руководителей и специалистов сельского хозяйства.
Пищевая химия	Ильин Д. Ю., Ильина Г. В.	2016	152	Пензенский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/142105">https://e.lanbook.com/book/142105</a>		В пособии приводится теоретический материал, необходимый для усвоения дисциплины студентами технологического факультета направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», квалификация бакалавр. Содержатся примеры, иллюстрации и табличный материал, упрощающий восприятие тем и отдельных вопросов.
Пищевые и биологически активные добавки в производстве продуктов питания	Омаров Р. С., Шлыков С. Н.	2018	64	Ставропольский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/141623">https://e.lanbook.com/book/141623</a>		Приведен теоретический материал об основных видах добавок, применяемых при производстве хлебобулочных, молочных и мясных продуктов. Отдельно акцентировано внимание на особенностях использования БАДов и ферментных препаратов в пищевой промышленности. Дается развернутое описание технологических функций различных добавок при производстве продуктов питания. Для студентов, обучающихся по направлениям подготовки: по направлению подготовки 35.03.07 - "Технология производства и переработки с.-х. продукции", 19.04.03 - "Продукты питания животного"
Пищевые отравления человека немикробной этиологии	Кальсина О.И., Романов В.Е.	2015	118	Вятский государственный агротехнологический университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/129611">https://e.lanbook.com/book/129611</a>		Учебное пособие знакомит студентов с пищевыми отравлениями человека немикробной этиологии. Данный вид кишечных заболеваний входит в состав пищевых заболеваний человека. Поэтому настоящее учебное пособие является логическим продолжением ранее вышедших пособий: «Кишечные инфекционные заболевания человека» и «Кишечные паразитарные заболевания человека и их профилактика». Учебное пособие предназначено для студентов факультета ветеринарной медицины, обучающихся по направлению 100800.62 «Товароведение», профиль подготовки «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных
Повышение пищевой ценности плодово-ягодных нектаров за счет использования нетрадиционного высококачественного растительного сырья ЦЧР	Блинникова О. М.	2016	136	Мичуринский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/157762">https://e.lanbook.com/book/157762</a>	978-5-94664-331-3	В монографии представлены результаты исследования качества перспективных сортов рябины обыкновенной, аронии черноплодной, а также перспективных сортов тыквы твердокорого и крупноплодного видов, как сырья для обогащения яблочных нектаров биологически активными веществами. Разработаны рецептуры производства нектаров с добавленной пищевой ценностью из нетрадиционного растительного сырья, выращиваемого в Тамбовской области, которые позволяют наиболее эффективно использовать нетрадиционные сырьевые ресурсы, обладающие высоким потенциалом по содержанию физиологически активных соединений, для производства функциональных пищевых продуктов и расширить ассортимент безалкогольных напитков. Представлена комплексная сравнительная оценка потребительских свойств нектаров с различным сочетанием компонентов, состоящих из яблочного, рябинового, черноплодно-рябинового и тыквенного пюре. Предназначена для специалистов, занимающихся разработкой и производством продуктов функционального назначения,
Подготовка курсовой работы по дисциплине "Технология хранения и переработки продукции животноводства"	Ларионов Г. А.	2014	59	Чувашский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/157136">https://e.lanbook.com/book/157136</a>		Учебное пособие составлено в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и рабочей программой учебной дисциплины «Технология хранения и переработки продукции животноводства». В учебном пособии приводятся темы курсовых работ по хранению и переработке молока и молочной продукции в условиях молочно-товарных ферм и молокоперерабатывающих предприятий, методические указания по оформлению, содержанию отдельных разделов курсовой работы, особенности выполнения курсовой работы на базе сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий, список рекомендуемой и использованной литературы, приложения. Для студентов очной и заочной формы обучения.
Практикум по дисциплине Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции для студентов очной и заочной формы обучения по направлениям подготовки 080100.62 Экономика и 080500.62 Менеджмент		2011	148	Приморская государственная сельскохозяйственная академия	<a href="https://e.lanbook.com/book/70624">https://e.lanbook.com/book/70624</a>		
Практикум по менеджменту качества продуктов растениеводства для обучающихся очного и заочного отделения факультета технологии и товароведения по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки»	Жуков А. М., Манжесов В. И., Щедрин Д. С., Попов И. А., Чурикова С. Ю., Аносова М. В., Максимов И. В.	2018	95	Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I	<a href="https://e.lanbook.com/book/178947">https://e.lanbook.com/book/178947</a>		Материалы, вошедшие в состав практикума, охватывают основные стадии технологического процесса производства продукции растениеводства. Решение практических заданий позволит обучающимся освоить различные аспекты управления качеством применительно к отдельным видам сельскохозяйственной продукции.

Практикум по организации ремонта технологического оборудования перерабатывающих предприятий для студентов 5 курса дневной и заочной форм обучения специальности 110303 – Механизация переработки сельскохозяйственной продукции		2009	155	Мичуринский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/64748">https://e.lanbook.com/book/64748</a>		
Практикум по основам агрономии	Тюлин В. А., Королева Ю. С.	2015	144	Тверская государственная сельскохозяйственная академия	<a href="https://e.lanbook.com/book/134251">https://e.lanbook.com/book/134251</a>		Учебное пособие предназначено для студентов бакалавриата технологического факультета, изучающих раздел «Агрономия» в дисциплине «Кормопроизводство». Практикум включает в себя 2 модуля, 16 тем и заданий, в ходе которых освещаются теоретические и практические вопросы агрономии. Определены понятия о почве и ее плодородии, влияние погоды и климата на сельскохозяйственные растения, сорные растения и меры борьбы с ними. Рассмотрены севообороты, системы обработки почвы, удобрения, их свойства и применение, агроэкологические особенности сельскохозяйственных культур, формирование продуктивности. В конце каждого модуля приведены контрольные вопросы и тесты для закрепления и проверки прочитанного материала. <u>Материалы пособия могут быть полезны специалистам, занимающимся вопросами сельскохозяйственного</u>
Практикум по производству продукции животноводства	Любимов А. И., Родионов Г. В., Изилов Ю. С., Батанов С. Д.	2022	192	Издательство "Лань"	<a href="https://e.lanbook.com/book/211679">https://e.lanbook.com/book/211679</a>	978-5-8114-1597-7	Учебное пособие содержит теоретический материал к выполнению лабораторно-практических занятий по дисциплине «Производство продукции животноводства» и вопросы для проверки знаний, включает занятия по изучению методик учета и оценки продуктивных качеств сельскохозяйственных животных, разработки элементов технологии и объемов производства молока, мяса, яиц и шерсти. Практикум составлен в соответствии с государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования. Предназначен для студентов, обучающихся по специальности «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».
Практикум по скотоводству и технологии производства молока и говядины	Кобцев М. Ф., Рагимов Г. И., Иванова О. А.	2020	192	Издательство "Лань"	<a href="https://e.lanbook.com/book/133480">https://e.lanbook.com/book/133480</a>	978-5-8114-5150-0	В практикуме изложены основные показатели молочной и мясной продуктивности крупного рогатого скота, раскрыты факторы, влияющие на удои коров и мясные качества животных, подробно освещены методы оценки и отбора коров по пригодности к машинному доению, вопросы планирования молочной продуктивности, случек и отелов коров. Показаны прогрессивные технологии производства молока и говядины, приведены основные положения и инструктивные материалы по учету и отчетности в товарных и племенных хозяйствах, различные способы мечения животных, их достоинств и недостатки. Предназначен для студентов, обучающихся по направлению подготовки «Зоотехния» и «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».
Практикум по сооружениям и оборудованию для хранения сельскохозяйственной продукции	Бузоверов С. Ю.	2018	121	Алтайский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/137624">https://e.lanbook.com/book/137624</a>		В учебно-практическом издании изложены основные общие и теоретические положения по темам практических работ. Представлены методические выполнения практических работ с примерами и вариантами задач. Приведен справочный материал. Предназначено для выполнения лабораторно-практических работ по дисциплине «Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции» студентами очной, заочной полной и заочной ускоренной форм обучения по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».
Практикум по технологии хранения и переработки продукции животноводства. Часть 1. Молоко и молочные продукты	Бузоверов С. Ю.	2020	49	Алтайский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/165214">https://e.lanbook.com/book/165214</a>		Учебно-практическое издание включает в себя теоретические сведения по учебной дисциплине, контрольные вопросы для самопроверки; методические указания для выполнения практических работ. Содержит темы, в которых изложены методики расчетов при: приеме молока; производстве молока и сливок; производстве творога и сметаны; производстве сливочного масла; производстве натуральных сыров. Предназначено для студентов всех форм обучения по направлению подготовки бакалавриата 35.03.06 – «Агроинженерия», профиль – «Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» (уровень высшего образования – бакалавриат).
Практикум по технологии хранения и переработки продукции животноводства. Часть 2. Мясо и мясопродукты	Бузоверов С. Ю.	2020	54	Алтайский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/165215">https://e.lanbook.com/book/165215</a>		Учебно-практическое издание включает в себя теоретические сведения по учебной дисциплине, контрольные вопросы для самопроверки; методические указания для выполнения практических работ. Содержит темы, в которых изложены методы определения выхода мяса и мясопродуктов; правила разделки туш животных; ветеринарно-санитарный контроль колбасного производства и технологическая характеристика производства и хранения колбасных изделий и полуфабрикатов. Предназначено для студентов всех форм обучения по направлению подготовки бакалавриата 35.03.06 – «Агроинженерия», профиль – «Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной
Практикум по технологии хранения и переработки продукции растениеводства	Бузоверов С. Ю., Лобанов В. И., Селиверстов М. В.	2017	91	Алтайский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/151163">https://e.lanbook.com/book/151163</a>		Учебно-практическое издание включает в себя описание методов, широко используемых при оценке качества, а также правила и технологические расчеты по хранению и переработке зернового сырья, плодовоовощной продукции. В работах определена цель, указаны теоретические основы для их выполнения, представлен словарь терминов. Предназначено для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 35.03.06 «Агроинженерия», профиль «Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной
Практикум по технологии хранения, переработки и стандартизации продукции растениеводства	Исайчев В. А., Мударисов Ф. А., Андреев Н. Н., Музурова О. Г.	2009	450	Ульяновский государственный аграрный университет имени П.А.Столып	<a href="https://e.lanbook.com/book/133786">https://e.lanbook.com/book/133786</a>		Основная цель практикума – помочь студентам глубже освоить теоретические и практические навыки при выполнении лабораторных работ по разделам курса. Описаны методы оценки качества, технологии послеуборочной обработки и хранения продукции растениеводства с учетом их физических и биохимических свойств. Изложены сведения по количественно-качественному учету, а также приведены технологии переработки растениеводческой продукции. Даны методические рекомендации к выполнению курсовой работы. Для студентов вузов, обучающихся по специальности 11030565 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» очной и заочной форм обучения.
Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	Андреев Н. Н., Мударисов Ф. А.	2020	68	Ульяновский государственный аграрный университет имени П.А.Столып	<a href="https://e.lanbook.com/book/207119">https://e.lanbook.com/book/207119</a>		Учебное пособие «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья» предназначено для подготовки обучающихся колледжа агротехнологий и бизнеса по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции базового уровня подготовки, квалификация выпускника «Технолог», форма обучения очная, заочная. Учебное пособие разработано в соответствии с рабочей программой профессионального модуля, отражает современные тенденции приёми сельскохозяйственной продукции и сырья
Программа практик		2019	30	Ижевская государственная сельскохозяйственная академия	<a href="https://e.lanbook.com/book/158577">https://e.lanbook.com/book/158577</a>		В программе практического обучения студентов представлены цель и задачи практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологической практики, научно-исследовательской работы и преддипломной практики, компетенции обучающихся, формируемые в результате прохождения практик, структура и содержание разделов практик. Методические указания предназначены для студентов, обучающихся по направлению подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (уровень бакалавриата)

Производственный учет и отчетность в перерабатывающей промышленности	Зимняков В. М.	2018	126	Пензенский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/131148">https://e.lanbook.com/book/131148</a>		Описаны общие вопросы учета сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Изложены основы организации производственного учета на предприятиях по переработке сельскохозяйственной продукции, принципы составления первичной учетной документации. Рассмотрены производственный учет и отчетность, учет затрат и калькулирование себестоимости продукции на перерабатывающих предприятиях. Пособие предназначено для студентов вузов, обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
Производство безалкогольных и алкогольных напитков	Терентьев С. Е., Романова И. Н., Башмаков А. А.	2013	122	Смоленская государственная сельскохозяйственная академия	<a href="https://e.lanbook.com/book/139098">https://e.lanbook.com/book/139098</a>		В монографии рассмотрены основы технологии производства алкогольных и безалкогольных напитков, их схемы производства. Представлена информация по хранению готовой продукции. Предназначено для слушателей ФПК и ППК, научных работников, преподавателей, специалистов крупных предприятий и крестьянских (фермерских) хозяйств, а также аспирантов и студентов агротехнологических вузов.
Производство безалкогольных напитков со сниженным содержанием сахара	Позднякова В. Ф., Сенченко М. А.	2020	90	Ярославская государственная сельскохозяйственная академия	<a href="https://e.lanbook.com/book/250928">https://e.lanbook.com/book/250928</a>	978-5-98914-232-3	В монографии отражены результаты проведенных авторами научных исследований в области использования глюкозно-фруктозных сиропов, растительных заменителей, сахарозаменителей и подсластителей для снижения содержания сахара в рецептурах безалкогольных напитков. В отличие от безалкогольных напитков, выпускаемых промышленностью, в напитках, приготовленных по разработанным в монографии технологиям и рецептурам, не содержится сахара; сладость напиткам придают гликозидные соединения – стевииозид, стевииолбиозид, ребаудиозид А и Е, дулциозид. Разработанные рецептуры и технологии производства функциональных безалкогольных напитков со сниженным содержанием сахара могут быть использованы в условиях промышленного производства (перерабатывающими предприятиями), что будет способствовать возрождению национальных традиций пищевой культуры России. Монография предназначена для научных сотрудников, преподавателей вузов, аспирантов, студентов, обучающихся по специальностям «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Она может быть использована в учебном процессе и в условиях
Производство и первичная обработка продукции животноводства: практикум	Моторная Н. Г.	2020	74	Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина	<a href="https://e.lanbook.com/book/159610">https://e.lanbook.com/book/159610</a>	978-5-89764-921-12	Практикум составлен в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности 35.02.06 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, а также учебной программы междисциплинарного комплекса «Технология производства продукции животноводства». Предназначен для изучения основных вопросов производства и первичной обработки продукции животноводства. Издание содержит задания, методические указания по их выполнению в процессе практических занятий под руководством преподавателя.
Производство молока в условиях промышленной технологии	Кибкало Л. И.	2022	395	Курская государственная сельскохозяйственная академия имени И. И. Иванова	<a href="https://e.lanbook.com/book/214793">https://e.lanbook.com/book/214793</a>	978-5-7369-0864-6	В монографии рассказано об интенсификации животноводства, повышении продуктивности молочного стада, улучшении качества молока, воспроизводительной функции коров. Большое внимание уделено химическому составу и физико-химическим свойствам молока, морфологическим признакам и функциональным свойствам вымени. Нашло отражение показатели мясной продуктивности выбракованных коров. Для научных сотрудников, руководителей и специалистов сельскохозяйственных предприятий, бакалавров, магистров, студентов и аспирантов сельскохозяйственных вузов.
Производство продукции животноводства	Долгошева Е. В.	2019	40	Самарский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/123553">https://e.lanbook.com/book/123553</a>		Методические указания по курсу «Производство продукции животноводства» разработаны на основании рабочей программы для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профилю подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции».
Производство продукции животноводства	Ляшенко В. В., Каешова И. В., Никишова Н. В.	2017	55	Пензенский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/131116">https://e.lanbook.com/book/131116</a>		В методических указаниях излагаются требования к объему, содержанию и оформлению курсовой работы, приводятся методики расчета параметров поточно-цеховой технологии производства молока, технологические расчеты при производстве мяса цыплят-бройлеров на птицефабрике. В приложениях представлен необходимый справочный материал.
Производство продукции животноводства	Ляшенко В. В., Губина А. В., Каешова И. В.	2015	182	Пензенский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/142160">https://e.lanbook.com/book/142160</a>		Методические указания предназначены для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 – «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Методические указания направлены на формирование у обучающихся практических навыков использования теоретического материала при планировании производства продукции животноводства, а также получение дополнительной специальной информации об особенностях содержания, кормления и обслуживания животных.
Производство продукции животноводства	Овсянникова Г. В., Рыжков Е. И.	2018	290	Воронежский государственный аграрный университет имени императора	<a href="https://e.lanbook.com/book/178940">https://e.lanbook.com/book/178940</a>	978-5-7267-1009-9	Учебное пособие предназначено для освоения студентами теоретического материала по дисциплине «Технология производства продукции животноводства»
Производство продукции животноводства	Яковлева С. Е., Гапон В. Е.	2017	112	Брянский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/133037">https://e.lanbook.com/book/133037</a>		Учебно-методическое пособие подготовлено в соответствии с учебной программой по курсу дисциплины «Производство продукции животноводства», предназначено для проведения лабораторных и практических занятий студентам очной и заочной формы обучения 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
Производство продукции животноводства: тестовые задания	Удалова Т. А.	2015	40	Красноярский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/187281">https://e.lanbook.com/book/187281</a>		В издании представлены тестовые задания для самоконтроля знаний обучающихся по дисциплине «Производство продукции животноводства». Предназначено для студентов, обучающихся по направлению подготовки 110900.62 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» очной и заочной формы обучения.

Производство функциональных продуктов питания. Часть 1	Степанова Н. Ю.	2022	80	Санкт-Петербургский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/258521">https://e.lanbook.com/book/258521</a>		Учебное пособие «Производство функциональных продуктов питания» по дисциплине «Производство функциональных продуктов питания» составлено с целью повышения качества подготовки бакалавров по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Производство экологически безопасной говядины и козвенного сыра в Сибири	Незавитин А.Г., Рыков А.И., Кобцев М.Ф., Пермяков А.А.	2015	431	Новосибирский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/71645">https://e.lanbook.com/book/71645</a>	978-5-94477-147-6	В монографии показано состояние скотоводства, производства экологически безопасной говядины и козвенного сыра, их качества в Сибири за последние 20 лет. Дана характеристика пород крупного рогатого скота мясного направления продуктивности. Показано влияние экологических условий, уровня и типа кормления на мясную продуктивность животных, освещены вопросы технологии производства говядины и мясной продуктивности крупного рогатого скота разных пород, этапы создания симментальского скота мясного направления продуктивности, а также влияние межпородного скрещивания животных на увеличение производства, улучшение качества говядины. Большое внимание уделено увеличению численности крупного рогатого скота и особенно коров на специализированных мясных фермах. В заключении изложены меры по ускоренному созданию в Сибирском федеральном округе отрасли мясного скотоводства и улучшению качества говядины и козвенного сыра. Монография предназначена для региональных руководителей, а также руководителей и специалистов предприятий сельского хозяйства всех форм собственности, перерабатывающей промышленности, научных работников, аспирантов, слушателей ФПК, студентов бакалавриата и магистратуры
Производство экологически безопасной продукции		2021	96	Костромская государственная сельскохозяйственная академия	<a href="https://e.lanbook.com/book/252239">https://e.lanbook.com/book/252239</a>		В учебном пособии рассмотрены основные темы курса, представлены теоретические и практические аспекты изучения дисциплины, задания для самостоятельного изучения, контрольные вопросы и список рекомендуемой литературы. Издание предназначено для студентов направления подготовки 36.04.02 Зоотехния очной формы обучения.
Производство экологически чистой продукции	Скоркина И. А., Грихина Н. В.	2019	159	Мичуринский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/157851">https://e.lanbook.com/book/157851</a>	978-5-94664-407-5	В учебно-методическом пособии рассматриваются вопросы производства экологически безопасного сырья, способствующего производству здорового питания населения страны и сохранению окружающей среды; оценки эффективности производства органической продукции; загрязнения почв радиацией, вредными веществами; загрязнения при переработке продукции животноводства, а также экологическому загрязнению ресурсов. Подробно освещены вопросы требования экологической безопасности к пищевой продукции животного происхождения; влияние радиационного облучения на качество и пищевую ценность продукции животноводства; анализ туш, субпродуктов и другой продукции при отравлении и обработке животных химическими препаратами.
Процессы и аппараты перерабатывающих производств	Зимняков В. М.	2021	144	Пензенский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/207347">https://e.lanbook.com/book/207347</a>		В учебном пособии, составленном в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, приведены практические работы по расчету процессов и аппаратов перерабатывающих производств. Кратко изложены необходимые теоретические сведения и методики расчетов основных технологических параметров процессов и аппаратов перерабатывающих производств. Приведены варианты индивидуальных заданий, контрольные вопросы, справочные и
Рабочая тетрадь для практических занятий по дисциплине Хранение и переработка плодов и овощей		2022	40	Великолукская государственная сельскохозяйственная академия	<a href="https://e.lanbook.com/book/261668">https://e.lanbook.com/book/261668</a>		Рабочая тетрадь для практических занятий по дисциплине «Хранение и переработка плодов и овощей» составлена в соответствии с учебным планом направления подготовки бакалавров 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства. Дисциплина по учебному плану относится к части, формируемой участниками образовательных отношений. Рабочая тетрадь предназначена для обучающихся очной и заочной форм обучения.
Рабочая тетрадь для практических работ по дисциплине «Технология производства и переработки пушного и мехового сырья»		2022	35	Великолукская государственная сельскохозяйственная академия	<a href="https://e.lanbook.com/book/261680">https://e.lanbook.com/book/261680</a>		Рабочая тетрадь для практических работ по дисциплине «Технология производства и переработки пушного и мехового сырья» разработана в соответствии с учебным планом направления подготовки бакалавров 36.03.02 Зоотехния профиль «Технология производства продуктов животноводства» Рабочая тетрадь предназначена для обучающихся очной и заочной форм обучения.
Рабочая тетрадь для практических работ по факультативу «Технологии обработки козвенного и мехового сырья»		2022	50	Великолукская государственная сельскохозяйственная академия	<a href="https://e.lanbook.com/book/261677">https://e.lanbook.com/book/261677</a>		Рабочая тетрадь для практических работ по факультативу «Технологии обработки козвенного и мехового сырья» разработана в соответствии с учебным планом направления подготовки 36.04.02 Зоотехния, магистерская программа «Частная зоотехния, технология производства продуктов животноводства» Рабочая тетрадь предназначена для обучающихся очной и заочной форм обучения.
Рабочая тетрадь: Руководство по выполнению лабораторных работ по МДК 03.01. Технологии хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства	Акмаева С. И.	2017	62	Мичуринский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/157780">https://e.lanbook.com/book/157780</a>		Рабочая тетрадь по МДК 03.01. Технологии хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства разработана на основе рабочей программы МДК 03.01. Технологии хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 7 мая 2014 г. № 454. Рабочая тетрадь содержит методическое руководство по выполнению лабораторных работ по МДК Технологии хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства. В рабочей тетради имеются таблицы и задания, которые в ходе лабораторной работы выполняют студенты. Рабочая тетрадь предназначена для студентов

Радиационная безопасность сельскохозяйственной продукции	Федотова А. С.	2020	219	Красноярский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/187319">https://e.lanbook.com/book/187319</a>		Приведены нормативные документы, регламентирующие радиационную безопасность пищевых продуктов, кормов, радиационную безопасность населения, требования по защите людей от вредного радиационного воздействия при всех условиях облучения от источников ионизирующего излучения. В пособии даны основные положения ветеринарных правил по обеспечению радиационной безопасности животных и продукции животного происхождения, критерии оценки экологической обстановки территорий для выявления зон чрезвычайной экологической ситуации и зон экологического бедствия, критерии для принятия решений о мерах защиты населения в случае аварии ядерного реактора. Практический раздел содержит подробное описание методик выполнения практических работ по определению удельной активности техногенных радионуклидов в объектах ветеринарного надзора. Предоставлен перечень материального обеспечения лабораторных работ. Предназначено для студентов, обучающихся по направлениям подготовки 36.05.01 «Ветеринария», 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», 36.02.02 «Земельно-оценочное дело».
Разработка производственной программы предприятий и расчет группы помещений для приема и хранения продуктов	Джабоева А. С., Жилова Р. М., Кабалоева А. С.	2011	135	Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет им. В.М. Кокоева	<a href="https://e.lanbook.com/book/137663">https://e.lanbook.com/book/137663</a>		Данное учебное пособие поможет студентам в разработке производственной программы различных предприятий общественного питания и расчете группы помещений для приема и хранения продуктов при выполнении дипломных проектов и курсовых работ.
Разработка технологии получения пищевых белковых продуктов из семян подсолнечника	Овсянникова О. В., Францева Т. П.	2022	96	Издательство "Лань"	<a href="https://e.lanbook.com/book/210083">https://e.lanbook.com/book/210083</a>	978-5-8114-2998-1	В монографии систематизированы результаты многолетних исследований автора в области исследования белкового комплекса семян подсолнечника. Рассматриваются теоретические и экспериментальные получения пищевых белковых продуктов из семян подсолнечника. Книга предназначена для научных работников, преподавателей, аспирантов, магистров и студентов, занимающихся вопросами получения
Ресурсы лекарственных и кормовых трав в фитоценозах горной зоны РСО – Алания	Гагиева Л. Ч., Цугкиев Б. Г.	2019	244	Горский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/134557">https://e.lanbook.com/book/134557</a>	978-5-906647-58-0	В монографии рассмотрены ресурсы лекарственных и кормовых трав фитоценозах горной зоны Республики Северная Осетия-Алания, включая растения высокогорья, которые менее подвержены антропогенному воздействию. Приведены результаты химического состава данных растений, сведения об их распространении и урожайности, а также их видовое разнообразие. Монография предназначена для научных работников, аспирантов, студентов, а также для специалистов перерабатывающей отрасли
Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях	Блинова О.А.	2018	248	Самарский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/109452">https://e.lanbook.com/book/109452</a>	978-5-88575-495-8	В учебном пособии рассмотрены вопросы санитарно-эпидемиологического надзора, приведена характеристика кишечных инфекций, пищевых отравлений, гельминтозов и перечень мероприятий по их профилактике, санитарно-гигиенические требования к предприятиям пищевой и перерабатывающей промышленности; обоснованы санитарно-эпидемиологические требования для благоустройства пищевых объектов и мероприятия по обеспечению санитарного режима на пищевых предприятиях. Учебное издание предназначено для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (профиль «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»).
Сборник тестовых заданий по механизации и технологии производства продукции животноводства	Коношин И.В., Волженцев А.В., Звекон А.В.	2013	75	Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина	<a href="https://e.lanbook.com/book/71317">https://e.lanbook.com/book/71317</a>		Учебное пособие предназначено для проверки знаний у студентов, обучающихся по направлению «Агроинженерия», 111100.62 – «Зоотехния», 280700.62 – «Техносферная безопасность», 280102.65 «Безопасность технологических процессов и производств».
Система управления технологическими процессами		2017	68	Курская государственная сельскохозяйственная академия имени И. И. Иванова	<a href="https://e.lanbook.com/book/134806">https://e.lanbook.com/book/134806</a>		В курсе лекций приведены материалы, характеризующие свойства систем, в том числе и технологических систем, использование системного подхода и метода системного анализа как средства управления системами. Показаны особенности структурно-функциональной организации производств, связанных с хранением и переработкой продукции растениеводства как систем, изучение которых позволяет эффективно управлять ими. Сформулированы принципы построения систем автоматического управления технологическими процессами и приведены примеры использования прикладных автоматических систем управления технологическими процессами на предприятиях, связанных с хранением и переработкой продукции растениеводства. Курс лекций предназначен для изучения дисциплины «Система управления технологическими процессами» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология
Словарь терминов и тесты по морфологии	Козлов И.Е., Козлова Л.С.	2012	29	Новосибирский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/5509">https://e.lanbook.com/book/5509</a>		Словарь терминов и тесты предназначены для студентов, обучающихся по направлениям подготовки: 110400 – Зоотехния; 020200 – Биология; 110305 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции; 200503 – Стандартизация и сертификация.
Современные мелиоративные машины и дождевальная техника	Ольгаренко И. В., Ольгаренко В. И., Новикова И. В., Лунева Е. Н., Панкарикова А. А.	2019	182	Новочеркасский инженерно-мелиоративный институт им. А.К.Кортюва - филиал ФГБОУ ВО	<a href="https://e.lanbook.com/book/134786">https://e.lanbook.com/book/134786</a>		В учебном пособии приведены общие сведения по дождевому орошению, включая вопросы современной терминологии и классификации, базовых положений (позиций) дождевания. Рассмотрен широкий спектр конструкций дождеобразующих средств для полива участков орошения дождевателями, дождевальными установками и машинами. Даны описания базовых, используемых и усовершенствованных конструкций и техникотехнологических характеристик отечественной широкозахватной дождевальной техники, условий их применения, достоинств, недостатков и технологий полива дождевальными машинами. Приведена информация по наиболее известным и используемым в отечественном аграрном секторе дождевальным машинам, производимым за рубежом. Дано описание шлангобаранных дождевальных машин и дождевальных установок для дождевого полива средне- и малоплощадных участков орошения. Приведены известные методики оценки и выбора дождевальной техники, сформулированы предложения по ее усовершенствованию.
Современные методы идентификации веществ в животноводстве	Ярован Н.И., Ермакова Н.В., Маркина В.М.	2014	188	Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина	<a href="https://e.lanbook.com/book/71457">https://e.lanbook.com/book/71457</a>	978-5-93382-231-8	В учебном пособии подробно изложены теоретические и практические основы современных физико-химических методов анализа; рассмотрены конкретные методики исследования объектов животноводства; раскрыты химические и физико-химические механизмы процессов, лежащих в основе предлагаемых методик; приведены формулы для обработки полученных данных; в приложении даны нормы и предельно допустимые концентрации содержания отдельных компонентов в крови сельскохозяйственных животных, в кормах, мясе и молоке, а также в воде и почве. Учебное пособие предназначено для проведения теоретических занятий (лекций, семинаров, коллоквиумов), лабораторного практикума, для самостоятельной работы студентов, а также может быть использовано при выполнении учебно-исследовательских работ студентов, в подготовке дипломных работ, в работе



Современные технологии в животноводстве	Валитов Х.З.	2019	31	Самарский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/123552">https://e.lanbook.com/book/123552</a>		Методические указания предназначены для аспирантов, обучающихся по направлению 36.06.01 Ветеринария и зоотехния, направленность «Технология производства продуктов животноводства» для проведения практических занятий по современным технологиям в животноводстве, даны необходимые справочные материалы, методические рекомендации, задания и контрольные вопросы.
Современные технологии машинного доения коров и первичной обработки молока	Коношин И.В., Волженцев А.В., Звекон А.В.	2013	240	Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина	<a href="https://e.lanbook.com/book/71489">https://e.lanbook.com/book/71489</a>		Учебное пособие написано в соответствии с программой по направлению подготовки 110800 «Агроинженерия», профиль подготовки – «Технические системы в агробизнесе», профиль подготовки – «Технология производства продуктов животноводства». В учебном пособии изложена методика выполнения лабораторных работ по механизации машинного доения коров и первичной обработки молока, состоящая из описательного курса и экспериментально-теоретических исследований.
Современные технологии производства свинины	Буяров В.С., Михайлова О.А., Буяров А.В., Крайс В.В.	2014	184	Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина	<a href="https://e.lanbook.com/book/71454">https://e.lanbook.com/book/71454</a>		В учебном пособии большое внимание уделено вопросам развития свиноводства на основе современных знаний и достижений науки, в том числе применения ресурсосберегающих и экономически эффективных технологий. Рассмотрены факторы экономического роста в отрасли свиноводства; обобщены и проанализированы состояние и проблемы отечественного свиноводства, перспективы и задачи отрасли в связи с вступлением нашей страны в ВТО, а также необходимостью импортозамещения продукции свиноводства в России; приведены примеры эффективных предприятий по производству продукции свиноводства. Представлены зоогигиенические и технологические нормативы для свиней; изложены особенности удаления, хранения и утилизации отходов свиноводства. Освещены вопросы происхождения и хозяйственно-биологические особенности свиней; дана характеристика распространенных пород свиней и современных направлений селекционно-племенной работы со свиньями на примере успешных предприятий. Это особенно важно в связи с интеграцией вузов, отраслевой науки и производства. Для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки «Зоотехния», специальности «Ветеринария», а также для аспирантов, специалистов и руководителей
Сооружение и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства		2019	117	Тувинский государственный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/156156">https://e.lanbook.com/book/156156</a>		Описаны различные виды зданий и сооружений для хранения основных видов сельскохозяйственной продукции. Изложены принципы работы и устройство оборудования применяемого в хранилищах и холодильниках. Практикум составлен в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования для студентов направления подготовки 35.03.07. «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».
Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	Зимняков В. В., Польшаный Ю. В.	2018	211	Пензенский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/131078">https://e.lanbook.com/book/131078</a>		Описаны различные виды зданий и сооружений для хранения основных видов сельскохозяйственной продукции. Изложены принципы работы и устройство оборудования, применяемого в зерноскладах, элеваторах, картофеле- и овощехранилищах, а также в холодильниках. Приведен порядок расчета оборудования для транспортеров, вентиляции хранилищ, теплопритоков в холодильниках, методика подбора холодильного оборудования и т.д. Для студентов вузов, обучающихся по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»
Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	Зимняков В. М., Сергеев А. Ю.	2015	28	Пензенский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/142172">https://e.lanbook.com/book/142172</a>		Методические указания по сооружениям и оборудованию для хранения продукции растениеводства и животноводства предназначены для выполнения контрольных работ студентами заочной формы обучения по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».
Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	Зимняков В. М.	2016	227	Пензенский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/142072">https://e.lanbook.com/book/142072</a>		Описаны различные виды зданий и сооружений для хранения основных видов сельскохозяйственной продукции. Изложены принципы работы и устройство оборудования, применяемого в зерноскладах, элеваторах, картофеле- и овощехранилищах, а также в холодильниках. Приведены формулы расчета оборудования для перемещения растительного сырья и продукции, вентиляции хранилищ, теплопритоков в холодильниках, методика расчета оборудования для хранения молока и т.д. Для студентов вузов, обучающихся по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»
Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции	Ярыгина И. В., Новикова О. А., Новикова Т. В.	2013	93	Курская государственная сельскохозяйственная академия имени И. И. Иванова	<a href="https://e.lanbook.com/book/134820">https://e.lanbook.com/book/134820</a>		Учебное пособие подготовлено в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 110812.51 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. В пособии представлен материал об основном оборудовании, используемом при хранении продукции растениеводства и животноводства, а также продуктов переработки: муки, крупы, овощей, плодов, мяса и молока. Для студентов сельскохозяйственной академии, обучающихся по специальности 110812.51 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
Состояние и перспективы производства и переработки мяса индейки	Зимняков В. М.	2017	184	Пензенский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/131117">https://e.lanbook.com/book/131117</a>	978-5-94338-868-2	В монографии раскрыто состояние и перспективы производства мяса индейки, описаны крупные комплексы по производству мяса индейки, дана стратегия их развития, раскрыты особенности технологии производства продуктов из мяса индейки. Предназначена для руководителей и специалистов управления АПК, научных работников, аспирантов и студентов высших учебных заведений.
Стандартизация и подтверждение соответствия продукции растениеводства. Ч. 1: Основы стандартизации и подтверждения соответствия	Сорокин А. Н.	2017	106	Костромская государственная сельскохозяйственная академия	<a href="https://e.lanbook.com/book/133664">https://e.lanbook.com/book/133664</a>		Издание предназначено для аудиторной и самостоятельной работы студентов, обучающихся по направлениям 35.03.04 и 35.04.04 «Агрономия» очной и заочной форм обучения. Может использоваться студентами других направлений для изучения основ стандартизации и подтверждения соответствия.
Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции		2020	87	Ижевская государственная сельскохозяйственная академия	<a href="https://e.lanbook.com/book/158584">https://e.lanbook.com/book/158584</a>		Методические указания содержат практические задания, тестовые и контрольные вопросы по дисциплине «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции», способствующие формированию практических навыков для применения полученных теоретических знаний в профессиональной деятельности студентов очной и заочной формы обучения по направлению подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (уровень бакалавриата).

Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции		2015	70	Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В. П. Филиппова	<a href="https://e.lanbook.com/book/138771">https://e.lanbook.com/book/138771</a>		Учебно-методическое пособие предназначено для выполнения лабораторно-практических занятий студентов, обучающихся по направлениям «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», «Технология мяса и мясных продуктов», «Зоотехния», «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Методические указания содержат практические работы, контрольные вопросы, список рекомендуемой литературы.
Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции. Часть 1. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства		2015	200	Приморская государственная сельскохозяйственная академия	<a href="https://e.lanbook.com/book/149280">https://e.lanbook.com/book/149280</a>		Учебное пособие «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» представляет собой курс изложения дисциплины, направленный на развитие навыков в оценке качества и безопасности сельскохозяйственной продукции, умению определять ее пригодность к реализации, хранению и переработке. Основной целью учебного пособия является содействие успешному освоению дисциплины, а также может быть основой для её практической части и самостоятельной работы. Приведены необходимые сведения по вопросам стандартизации, которые позволяют работникам сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности принимать квалифицированные решения в
Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции. Часть 2. Стандартизация и сертификация продукции животноводства		2015	118	Приморская государственная сельскохозяйственная академия	<a href="https://e.lanbook.com/book/149281">https://e.lanbook.com/book/149281</a>		Учебное пособие «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» представляет собой курс изложения дисциплины, направленный на развитие навыков в оценке качества и безопасности сельскохозяйственной продукции, умению определять ее пригодность к реализации, хранению и переработке. Основной целью учебного пособия является содействие успешному освоению дисциплины, а также может быть основой для её практической части и самостоятельной работы. Приведены необходимые сведения по вопросам стандартизации, которые позволяют работникам сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности принимать квалифицированные решения в
Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства	Шарафутдинов Г. С., Сибгатуллин Ф. С., Балакирев Н. А., Шайдуллин Р. Р., Шуварикиев А. С., Аскароев Р. Ш.,	2020	624	Издательство "Лань"	<a href="https://e.lanbook.com/book/130579">https://e.lanbook.com/book/130579</a>	978-5-8114-3954-6	Учебное пособие включает разделы: стандартизация и ее роль в повышении качества продукции животноводства, технология продуктов убоя животных, переработка мяса, побочных продуктов убоя, технология молока и молочных продуктов, продукция кролиководства, рыбоводства и пчеловодства, товарная оценка яиц, классировка шерсти, оценка и обработка кожевенного и мехового сырья. Данное учебное пособие по содержанию отвечает учебным программам и выгодно отличается от узконаправленных учебных изданий. Разделы переработка мяса, молока, а также технология кисломолочных продуктов имеют достаточную детализацию технологических процессов необходимой для подготовки специалистов в этом направлении. Учебное пособие рекомендуется для подготовки студентов по направлениям подготовки: «Зоотехния» и «Продукты питания животного происхождения» (квалификация (степень) «бакалавр» и «магистр»).
Теоретические основы производства продукции животноводства	Никишова Н. В., Каешова И. В., Шишкина Т. В.	2017	127	Пензенский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/142035">https://e.lanbook.com/book/142035</a>		В методических указаниях приводится порядок выполнения лабораторных работ, контрольные вопросы, словарь терминов и определений. Дан справочный материал.
Теоретические основы производства продукции животноводства	Ляшенко В. В., Губина А. В., Каешова И. В., Наумов А. А.	2019	277	Пензенский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/142032">https://e.lanbook.com/book/142032</a>		В учебном пособии обобщены биологические и хозяйственные особенности сельскохозяйственных животных различных видов. Дана характеристика их продуктивных качеств, систем и способов содержания. Изложены вопросы воспроизводства, разведения, кормления сельскохозяйственных животных, рассматриваемые технологии производства сырья и продукции животноводства. Предложены контрольные вопросы к каждому разделу. Для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки 38.03.01 Экономика, направленность (профиль) Бухгалтерский учет, анализ и аудит, направленность (профиль) Финансы и кредит.
Теоретические основы производства продукции растениеводства	Ткачук О. А., Воронова И. А., Долбилин А. В., Богомазов С. В.	2017	102	Пензенский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/131111">https://e.lanbook.com/book/131111</a>		В учебном пособии приводятся темы лабораторно-практических занятий, порядок их выполнения, задания по каждой теме, контрольные вопросы, тестовые задания и литература, рекомендуемая для выполнения работ для студентов экономического факультета по направлениям подготовки 38.03.01 – Экономика, 38.03.02 – Менеджмент (квалификация – бакалавр).
Термо-холодообработка и хранение сельскохозяйственных продуктов	Малин Н. И.	2020	184	Российский государственный аграрный университет – МСХА им. К. А. Тимирязева	<a href="https://e.lanbook.com/book/180946">https://e.lanbook.com/book/180946</a>		В учебном пособии изложен материал, содержащий основные сведения о свойствах растительной (зерно, плоды, ягоды и овощи) и животноводческой продукции (молоко, мясо, шкуры животных, кишечное сырье, яйца) как объектов хранения, об используемых приемах и режимах их обработки, в том числе путем сушки, активного вентилирования, охлаждения. Приведены основы (и примеры) теплотехнических расчетов хранилищ (и холодильников). Каждая тема пособия содержит контрольные вопросы. Предназначено для студентов, обучающихся по направлению 13.03.01 «Теплоэнергетика и теплотехника», направленность «Энергообеспечение предприятий». Рекомендовано к изданию учебно-методической комиссией института механики и энергетики имени В.П. Горячкина (протокол № 13 от 24 апреля 2020 г.).
Техника и технология молока и молочных продуктов. Раздел 1 Техника и технология цельномолочных продуктов		2017	131	Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия	<a href="https://e.lanbook.com/book/143051">https://e.lanbook.com/book/143051</a>		Содержит материал, необходимый для выполнения лабораторно-практических работ по дисциплине «Техника и технология молока и молочных продуктов», раздел 1 «Техника и технология цельномолочных продуктов». Приводятся краткие теоретические сведения, методики исследований, а также последовательность и правила выполнения лабораторно-практических работ, вопросы для закрепления материала.
Техника и технология переработки плодоовощной продукции: электронный практикум для направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»		2017	185	Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия	<a href="https://e.lanbook.com/book/143052">https://e.lanbook.com/book/143052</a>		Практикум содержит материал, необходимый для выполнения лабораторных работ по дисциплине «Техника и технология переработки плодоовощной продукции». В учебном издании приводятся последовательность выполнения лабораторных работ, краткие теоретические сведения, формы расчетных таблиц, тестовые задания, словарь терминов, список литературы, предметный указатель. Пособие предназначено для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» всех форм обучения.

Технический контроль и управление качеством продуктов животноводства	Смоленкова О. В., Москалёв А. А.	2013	180	Курская государственная сельскохозяйственная академия имени И. И. Иванова	<a href="https://e.lanbook.com/book/134808">https://e.lanbook.com/book/134808</a>		Учебное пособие подготовлено в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 110812.51 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. В учебном пособии рассмотрены сущность, формирование, основные понятия и принципы качества, раскрыты цели и политика в области качества; приведены основные правила, приемы и порядок проведения работ по стандартизации и подтверждения соответствия молочной и мясной продукции, а также содержатся материалы, касающиеся проведения технического контроля молочной и мясной продукции на перерабатывающих предприятиях; отражены вопросы организации технического контроля основных групп молочных продуктов (цельномолочной продукции и мороженого, масла, сыра, молочных консервов), а также вспомогательного сырья; раскрыты вопросы контроля холодильной обработки и хранения мяса и мясной продукции, контроля производства и качества колбасных изделий и копченостей, мясных баночных консервов, мясных полуфабрикатов, пищевых животных жиров, крови и продуктов ее переработки. Предназначено для обучающихся по основной профессиональной образовательной программе среднего
Техническое обеспечение животноводства	Завражных А. И., Ведищев С. М., Бралиев М. К., Китун А. В., Передня В. И., Романюк Н. Н., Бабушкин В. А.,	2022	516	Издательство "Лань"	<a href="https://e.lanbook.com/book/201596">https://e.lanbook.com/book/201596</a>	978-5-8114-9894-9	В учебнике изложены основные требования к механизации процессов в молочном животноводстве, освещены требования к машинам и оборудованию для приготовления и раздачи кормов, доения и первичной обработки молока, дан анализ конструкций и рабочих процессов этих машин, приведен теоретический расчет и методика выбора машин. Предназначен для бакалавров и магистров, обучающихся по направлению «Агроинженерия», а также преподавателей, аспирантов и работников сельскохозяйственных предприятий. Большое внимание уделено автоматизации, роботизации, интеллектуализации выполняемых работ и созданию поточно-технологических линий.
Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Бутяйкин В. В., Радайкина Е. А.	2020	224	Национальный исследовательский Мордовский государственный университет им. Н.П.	<a href="https://e.lanbook.com/book/204527">https://e.lanbook.com/book/204527</a>	978-5-7103-3988-6	В учебном пособии описаны технологии производства основных сельскохозяйственных культур. Рассмотрены основы переработки растениеводческой и животноводческой продукции. Представлены технологические линии производства хлебобулочных, макаронных, молочных и колбасных изделий, крупы, пива. Рекомендуется для студентов всех форм обучения, обучающихся по программам высшего образования направления подготовки 35.03.06 «Агроинженерия», а также может быть использовано при изучении дисциплин, в которых рассматриваются вопросы производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Технологии производства продукции растениеводства для степной зоны Южного Урала (морфобиологические особенности, технологии возделывания плодово-ягодных культур, защита от вредителей и болезней)	Ярцев Г. Ф., Каракулев В. В., Гулянов Ю. А.	2013	168	Оренбургский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/134461">https://e.lanbook.com/book/134461</a>	978-5-88838-786-3	
Технологические основы производства мяса крупного рогатого скота	Калмыкова О. А., Прохоров И. П.	2021	120	Издательство "Лань"	<a href="https://e.lanbook.com/book/178995">https://e.lanbook.com/book/178995</a>	978-5-8114-7812-5	В учебном пособии освещены вопросы современного состояния мясного скотоводства в РФ, его проблем и перспектив развития; дана характеристика мясным породам и типам крупного рогатого скота, разводимым в нашей стране; рассмотрены основные технологические решения, применяемые при производстве говядины в молочном и мясном скотоводстве; приведены количественные и качественные показатели оценки мясной продуктивности, факторы, на нее влияющие, и требования к крупному рогатому скоту, предназначенному для убоя. Учебное пособие предназначено для подготовки студентов бакалавриата аграрных высших учебных заведений, обучающихся по направлениям «Зоотехния» и «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Издание будет полезно магистрантам, аспирантам, преподавателям и практикующим работникам отрасли
Технологические основы производства продукции животноводства. Ч. 1.		2012	114	Южно-Уральский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/9724">https://e.lanbook.com/book/9724</a>	978-5-88156-598-5	Курс лекций состоит из двух частей и предназначен для студентов высших сельскохозяйственных учебных заведений, обучающихся по направлениям «Агроинженерия», «Менеджмент» и «Экономика». В первой части представлены технологические основы производства молока и свинины.
Технологические процессы и оборудование для хранения и переработки продукции животноводства и птицеводства. модуль: Процессы и аппараты		2020	94	Костромская государственная сельскохозяйственная академия	<a href="https://e.lanbook.com/book/171602">https://e.lanbook.com/book/171602</a>		Издание содержит методику выполнения лабораторных работ по дисциплине «Технологические процессы и оборудование для хранения и переработки продукции животноводства и птицеводства», модуль: «Процессы и аппараты» Методические рекомендации могут быть использованы для контактной и самостоятельной работы студентов.
Технологические процессы и оборудование для хранения и переработки продукции животноводства и птицеводства. модуль: Технологические основы переработки молока и молочной продукции		2020	210	Костромская государственная сельскохозяйственная академия	<a href="https://e.lanbook.com/book/171600">https://e.lanbook.com/book/171600</a>		Издание содержит основные вопросы технологии переработки молока и молочных продуктов: сливок, напитков, кисломолочных продуктов, мороженого, продуктов детского питания, масла и сыра. Методические рекомендации предназначены для студентов 3-4 курса направления 35.03.06. Агроинженерия направленность: «Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции», очной формы обучения. Методические рекомендации могут быть использованы для контактной и самостоятельной работы студентов.
Технологические процессы и оборудование для хранения и переработки продукции животноводства и птицеводства. модуль: Технологические основы переработки мяса и мясной продукции		2020	114	Костромская государственная сельскохозяйственная академия	<a href="https://e.lanbook.com/book/171601">https://e.lanbook.com/book/171601</a>		Издание содержит основные вопросы технологии переработки мяса и мясных продуктов. Методические указания предназначены для контактной и самостоятельной работы студентов направления 35.03.06 Агроинженерия, направленность "Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции", 3- 4 курс, очная форма обучения.

Технологические процессы и оборудование для хранения и переработки продукции животноводства и птицеводства. модуль: Технологическое оборудование переработки продукции животноводства		2020	187	Костромская государственная сельскохозяйственная академия	<a href="https://e.lanbook.com/book/171603">https://e.lanbook.com/book/171603</a>		В методических рекомендациях изложена методика выполнения лабораторных работ технологического оборудования для переработки продукции животноводства. Используется ряд новых отечественных машин, а также оборудование зарубежных фирм. Методические рекомендации могут быть использованы для контактной и самостоятельной студентов сельскохозяйственных вузов ("Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции») изучающих дисциплину «Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства».
Технологические процессы и оборудование для хранения и переработки продукции животноводства и птицеводства. модуль: Технология хранения и переработка биологического сырья животного происхождения		2020	172	Костромская государственная сельскохозяйственная академия	<a href="https://e.lanbook.com/book/171604">https://e.lanbook.com/book/171604</a>		Издание содержит методику выполнения лабораторных работ по дисциплине Технологические процессы и оборудование для хранения и переработки продукции животноводства и птицеводства, модуль Технология хранения и переработка биологического сырья животного происхождения. Методические рекомендации предназначены для студентов 3-4 курса направление 35.03.06. Агроинженерия направленность: «Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции», очной формы обучения. Методические рекомендации могут быть использованы для контактной и самостоятельной работы студентов.
Технологическое и техническое обеспечение процессов машинного доения коров, обработки и переработки молока	Трухачев В.И., Капустин И.В., Будков В.И., Грицай Д.И.	2012	300	Ставропольский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/5758">https://e.lanbook.com/book/5758</a>	978-5-9596-0823-1	Рассмотрены вопросы технологии, механизации и автоматизации процессов машинного доения коров, первичной обработки и частичной переработки молока в сельскохозяйственных предприятиях, фермерских и личных подсобных хозяйствах. Дано краткое описание конструкций и принципов работы применяемых средств механизации отечественных и зарубежных производителей. Освещены вопросы эксплуатации оборудования и техники безопасности. Для обучающихся по специальностям и направлениям бакалавриата агроинженерного и
Технологическое оборудование для переработки молока	Харченко Г.М.	2011	204	Новосибирский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/4584">https://e.lanbook.com/book/4584</a>		Рассмотрено технологическое оборудование для переработки продукции животноводства, обеспечивающее реализацию производственного цикла изготовления молочных продуктов. Приведены сведения о технологическом оборудовании, его технологические характеристики и технологические расчеты по основным видам оборудования. Учебное пособие предназначено для студентов высших сельскохозяйственных учебных заведений по агроинженерным специальностям: бакалавры по профилю 110803.62 – Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, 110303 – Механизация переработки сельскохозяйственной продукции, 110305 – Производство и переработка сельскохозяйственной продукции, 110305 – Производство и переработка молочной продукции, Машины и аппараты пищевых производств и специалистов молочной отрасли.
Технологическое оборудование для переработки мяса	Харченко Г.М.	2011	170	Новосибирский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/4585">https://e.lanbook.com/book/4585</a>		Рассмотрено технологическое оборудование для переработки продукции животноводства, обеспечивающее реализацию производственного цикла изготовления мясных продуктов. Приведены устройство и принцип действия оборудования, технические характеристики и технологические расчеты по основным видам оборудования. Учебное пособие предназначено для студентов высших сельскохозяйственных учебных заведений по агроинженерным специальностям: бакалавры по профилю 110803.62 – Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; инженеры по профилю 110303 – Механизация переработки сельскохозяйственной продукции, 110305 – Производство и переработка сельскохозяйственной продукции, а также Технология переработки мяса и мясопродуктов.
Технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственной продукции	Харченко Г.М.	2011	180	Новосибирский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/4586">https://e.lanbook.com/book/4586</a>		Рассмотрены технологическое оборудование и технологии для переработки сельскохозяйственной продукции, обеспечивающие реализацию производственного цикла растительных масел из технических культур. Приведены технологические расчеты, технические характеристики и справочные данные по основным видам оборудования. Учебное пособие предназначено для студентов высших сельскохозяйственных учебных заведений по агроинженерным специальностям: бакалавры по профилю 110803.62 – Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, инженеры по профилю 110303.65 – Механизация переработки сельскохозяйственной продукции, 110305 – Производство и переработка сельскохозяйственной продукции, а также может быть использовано учащимися средних
Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции: практикум		2020	198	Костромская государственная сельскохозяйственная академия	<a href="https://e.lanbook.com/book/171617">https://e.lanbook.com/book/171617</a>		В издании приводятся краткие теоретические сведения, порядок выполнения лабораторных и практических работ, перечень контрольных вопросов для самопроверки. Практикум предназначен для контактной и самостоятельной работы студентов, обучающихся по направлению 35.03.06. Агроинженерия, направленность Автомобили и технические системы в агробизнесе студентов очной формы обучения
Технологическое оборудование по переработке животноводческой продукции. Часть 1 – Мясо: лабораторный практикум	Русяева Е.Т., Борознин В.А., Родина А.Г.	2015	104	Волгоградский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/76610">https://e.lanbook.com/book/76610</a>		Даны рекомендации по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технологии и оборудование перерабатывающих предприятий» для студентов инженерно-технологического факультета, обучающихся по направлению подготовки бакалавров 200301 – «Техносферная безопасность»
Технологическое оборудование по переработке животноводческой продукции. Часть 2 – Молоко	Русяева Е.Т., Борознин В.А., Родина А.Г.	2015	104	Волгоградский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/76640">https://e.lanbook.com/book/76640</a>		Даны рекомендации по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технологии и оборудование перерабатывающих предприятий» для студентов инженерно-технологического факультета, обучающихся по направлению подготовки бакалавров 200301 – «Техносферная безопасность».
Технологическое оборудование по переработке растениеводческой продукции	Русяева Е.Т., Борознин В.А., Родина А.Г.	2018	144	Волгоградский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/119926">https://e.lanbook.com/book/119926</a>		В практикуме даны рекомендации по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технологии и оборудование перерабатывающих предприятий». Практикум рекомендуется студентам, обучающимся по направлению бакалавров 20.03.01 «Техносферная безопасность».
Технология бродильных производств	Сенченко М. А.	2018	84	Ярославская государственная сельскохозяйственная академия	<a href="https://e.lanbook.com/book/131317">https://e.lanbook.com/book/131317</a>		Практикум предназначен для контактной и самостоятельной работы обучающимися по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» по дисциплине «Технология бродильных производств».

Технология броидильных производств	Котик О. А., Королькова Н. В., Колобаева А. А., Панина Е. В.	2017	139	Воронежский государственный аграрный университет имени императора	<a href="https://e.lanbook.com/book/178882">https://e.lanbook.com/book/178882</a>		Учебное пособие состоит из четырех разделов, содержащих теоретическую и практическую информацию о микроорганизмах, используемых в броидильных производствах, воде на всех стадиях ее использования, производстве пивоваренного солода и пива. Структура и содержание учебного пособия соответствуют рабочей программе курса «Технология броидильных производств» для направления 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Оно может быть рекомендовано для бакалавров, обучающихся по указанному направлению, преподавателей и специалистов предприятий броидильной промышленности
Технология броидильных производств	Гаврюшина И. В., Зуева Е. А.	2017	90	Пензенский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/131094">https://e.lanbook.com/book/131094</a>		В учебном пособии приведена краткая теоретическая информация об общих закономерностях технологии броидильных производств. Учебное пособие предназначено для изучения теоретической части дисциплины «Технология броидильных производств» студентами, обучающимися по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Технология возделывания сельскохозяйственных культур на семенные цели и сортовой контроль в условиях Волгоградской области	Тихонов Н. И., Тихонов Д. Н.	2018	136	Волгоградский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/139204">https://e.lanbook.com/book/139204</a>	978-5-4479-0155-4	Учебное пособие предназначено для лекционных и практических занятий по дисциплине «Растениеводство» для программ дополнительного профессионального образования по направлению «Агрономия», «Сортовой контроль сельскохозяйственных культур», «Ресурсосберегающие технологии производства сельскохозяйственных культур в рыночных условиях». Содержание учебного пособия направлено на совершенствование профессиональных компетенций специалистов АПК для выполнения трудовых функций в соответствии с требованиями Профессионального стандарта 13.017 «Агроном» (Приказ Минтруда от 11.11.2014 № 875н). Данное учебное пособие содержит ценный материал для специалистов агрономических служб АПК, специалистов ФГБУ «Россельхозцентр», а также студентов и аспирантов агротехнологического факультета.
Технология молока и молочных продуктов		2011	500	Рязанский государственный агротехнологический университет им. П.А. Костычева	<a href="https://e.lanbook.com/book/137459">https://e.lanbook.com/book/137459</a>		Рассмотрено молоко с точки зрения сырья для переработки на молочные продукты. Приведены требования ГОСТов России к молоку-сырью и молочным продуктам. Описаны технологии переработки молока на: цельномолочные продукты, сливочное масло, сычужные сыры, гущенные и сухие молочные продукты, мороженое. Дано описание технологического оборудования для общих технологических процессов: первичной обработки, транспортирования, очистки, сепарирования, гомогенизации и тепловой обработки молока. Дана характеристика оборудования для производства молочных продуктов. Показаны процессы механизации и их сущность при переработке молока на молочные продукты. Приведены примеры технологических расчетов оборудования для проведения отдельных технологических процессов и для производства разных видов молочных продуктов. Учебное пособие подготовлено в соответствии с учебно-методическим комплексом и программой по специальности 110305.65 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и предназначается для студентов технологического факультета по курсу: «Технология хранения, переработки и стандартизации продукции животноводства» по специализации: «Технология молока и молочных продуктов». Учебное пособие может быть также использовано для подготовки студентов по специальности 110401 «Зоотехния». Рекомендовано, как учебное пособие для студентов и аспирантов
Технология молока и молочных продуктов	Сухова И.В., Коростелева Л.А.	2019	35	Самарский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/123556">https://e.lanbook.com/book/123556</a>		Методические указания предназначены для обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профилю подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции». Могут быть полезны для преподавателей и специалистов, занятых в молочной отрасли.
Технология молока и молочных продуктов	Хромова Л. Г.	2019	259	Воронежский государственный аграрный университет имени императора	<a href="https://e.lanbook.com/book/178982">https://e.lanbook.com/book/178982</a>		Изложены методики выполнения лабораторных работ по дисциплине «Технология молока и молочных продуктов». Представлены варианты заданий и необходимый нормативносправочный материал для их выполнения. Даны вопросы для самоконтроля. Учебное пособие предназначено для обучающихся по направлению 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».
Технология обработки сельскохозяйственного сырья растительного происхождения тепловым излучением	Алтухов И. В., Федотов В. А., Очиров В. Д.	2019	144	Иркутский государственный аграрный университет имени А.А.	<a href="https://e.lanbook.com/book/156788">https://e.lanbook.com/book/156788</a>		В работе представлены результаты исследований сотрудников энергетического факультета Иркутского ГАУ по применению теплового излучения в технологических процессах обработки сельскохозяйственного сырья растительного происхождения. Предназначена для научных работников, аспирантов и соискателей занимающихся проблемами получения продуктов высокой пищевой ценности и применения инфракрасной техники.
Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства. Часть 2	Никифорова Т.А., Волошин Е.В.	2017	133	Оренбургский государственный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/110588">https://e.lanbook.com/book/110588</a>	978-5-7410-1721-0	Во второй части учебного пособия приведены обобщенные сведения о технологиях производства хлебулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий. Издание содержит большое количество схем, рисунков, таблиц, поясняющих основные положения теории и практики описываемых производств. Учебное пособие предназначено для аспирантов. Изложенный материал будет также полезен широкому кругу специалистов пищевых перерабатывающих предприятий АПК.
Технология пектина из створок зеленого горошка и его использование в производстве продуктов питания	Джабоева А. С., Созаева Д. Р., Шаова Л. Г., Блиева М. В.	2021	164	Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет им. В.М. Кокова	<a href="https://e.lanbook.com/book/222839">https://e.lanbook.com/book/222839</a>	978-5-89125-136-6	В монографии представлена научно обоснованная технология производства пектина из нового вида вторичного сырья - створок зеленого горошка. Показана возможность использования пектина из створок зеленого горошка в производстве продуктов питания массового потребления повышенной пищевой ценности. Монография предназначена для специалистов пищевой, перерабатывающей промышленности, общественного питания, научных работников, аспирантов и студентов.
Технология первичной переработки продуктов животноводства	Волков А. Х., Юсупова Г. Р., Николаев Н. В., Вафин И. Т.	2020	17	Казанская государственная академия ветеринарной медицины им. Н.Э.	<a href="https://e.lanbook.com/book/177641">https://e.lanbook.com/book/177641</a>		Учебно-методическое пособие по изучению дисциплины «Технология первичной переработки продуктов животноводства» и выполнению контрольных работ предназначено для студентов заочной формы обучения по направлению подготовки 36.03.02 «Зоотехния» квалификация выпускника – бакалавр.

Технология первичной переработки продуктов животноводства	Янкина О.Л., Подвалова В.В.	2012	128	Приморская государственная сельскохозяйственная академия	<a href="https://e.lanbook.com/book/69611">https://e.lanbook.com/book/69611</a>		В учебном пособии рассматриваются вопросы технологии первичной переработки продуктов убойных животных, изложены разделы по оценке кожевенного сырья, качества мяса и мясоспродуктов, рыбы. Данное учебное пособие может быть использовано в качестве методических указаний к лабораторно-практическим занятиям для студентов специальности 110401.65 «Зоотехния» и направления 111100.62 «Зоотехния», а также других специальностей и направлений по курсу «Технология первичной переработки продуктов животноводства».
Технология первичной переработки продуктов животноводства	Третьяков Е. А.	2018	148	Вологодская государственная молочнохозяйственная академия имени Н.В. Верещагина	<a href="https://e.lanbook.com/book/130902">https://e.lanbook.com/book/130902</a>	978-5-98076-277-3	Учебно-методическое пособие для студентов направлений подготовки 35.03.07 - Технология производства и переработки с.-х. продукции и 36.03.02 - Зоотехния составлено в соответствии с Федеральными государственными образовательными стандартами высшего образования. Учебно-методическое пособие предназначено для студентов факультета ветеринарной медицины и биотехнологий.
Технология первичной переработки продукции животноводства	Гаврюшина И. В.	2014	143	Пензенский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/131096">https://e.lanbook.com/book/131096</a>		В практикуме приводится описание техники определения лабораторных методов исследований качественных показателей мяса и мясоспродуктов. Представлены требования и порядок сдачи-приемки убойных животных. Освещены вопросы, связанные технологией убойных животных и птицы, товароведения мяса, а также производства колбасных изделий и мясных консервов.
Технология первичной переработки продукции животноводства		2017	189	Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия	<a href="https://e.lanbook.com/book/143054">https://e.lanbook.com/book/143054</a>		Электронное учебное пособие предназначено для изучения дисциплины «Технология первичной переработки продукции животноводства», обучающимися по направлению подготовки 36.03.02 «Зоотехния» (квалификация: бакалавр). Составлено в соответствии с требованиями действующего государственного образовательного стандарта высшего образования.
Технология первичной переработки продукции животноводства. Часть 2		2021	110	Костромская государственная сельскохозяйственная академия	<a href="https://e.lanbook.com/book/252104">https://e.lanbook.com/book/252104</a>		В учебном пособии кратко описаны технологические процессы первичной переработки убойных животных. Изложены основные требования к транспортировке, предубойной подготовке животных, послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и его клейменности. Проанализирован морфологический, химический состав и пищевая ценность мяса разных видов. Рассмотрены функционально-технологические свойства различных качественных групп автолиза, биохимические изменения в мясе во время созревания, хранения и консервирования.
Технология переработки и товароведение продукции рыбоводства		2020	128	Ставропольский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/169711">https://e.lanbook.com/book/169711</a>		Представлены технологические схемы переработки рыбы, рассматриваются вопросы определения ее качества и хранения. Даны рецепты кулинарной обработки рыбы и раков, которые могут быть использованы при приготовлении блюд в домашних условиях. Предназначено для выполнения лабораторных работ и самостоятельной подготовки студентов вузов, специализирующихся по технологии производства, переработки и товароведению продукции рыбоводства.
Технология переработки молока	Кокоева А. Т., Кокоева А. Т.	2021	120	Горский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/214868">https://e.lanbook.com/book/214868</a>		Настоящее учебно-методическое пособие предназначено для самостоятельного и аудиторного изучения дисциплины «Технология переработки молока», по направлению подготовки 36.03.02. - «Зоотехния» факультета технологического менеджмента всех форм обучения. Учебно-методическое пособие содержит основные технологические приемы переработки молока, молочных продуктов, рассматриваются способы методы оценки качества, переработки и хранения молочной продукции.
Технология переработки молока и мяса	Погосян Д. Г., Гаврюшина И. В.	2017	191	Пензенский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/131107">https://e.lanbook.com/book/131107</a>		В практикуме приводится описание частной технологии производства молочной продукции: питьевого молока, сливок, кисломолочных напитков, сметаны, творога и творожных изделий, сливочного масла и сыра; освещены вопросы, связанные с технологией производства различных видов мясоспродуктов. Изложена техника определения лабораторных методов исследований качественных показателей молочной и мясной продукции. Представлены продуктовые расчеты, производственно-технологические журналы выработки продуктов, а также справочный и нормативный материал.
Технология переработки мяса	Кокоева А. Т., Кокоева А. Т., Кадиева Т. А., Маргиева Ф. Т.	2021	96	Горский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/214871">https://e.lanbook.com/book/214871</a>		Настоящее учебно-методическое пособие предназначено для самостоятельного и аудиторного изучения студентами дисциплины «Технология переработки мяса» по направлению подготовки 36.03.02. - «Зоотехния» факультета технологического менеджмента всех форм обучения. Учебно-методическое пособие содержит основные технологические приемы переработки и хранения животноводческой продукции, рассматриваются способы убой, методы оценки качества, переработки и хранения
Технология переработки продукции птицеводства	Романова Т. Н., Коростелева Л. А., Баймишев Р. Х., Долгошева	2021	140	Самарский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/222311">https://e.lanbook.com/book/222311</a>	978-5-88575-658-7	В учебном пособии рассматриваются технологии убой и первичной обработки мяса птицы, технологии переработки мяса птицы и производства продукции птицеводства, технологии хранения мяса птицы и продукции птицеводства, технологии производства яиц и продуктов переработки яиц, технической продукции из птицы. Учебное издание предназначено: для бакалавров, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»; магистров, обучающихся по направлениям подготовки 36.04.03 «Зоотехния» и 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения».
Технология переработки растениеводческой продукции	Чегодаева Н.Д., Маскаева Т.А., Лабутина М.В.	2014	148	Мордовский государственный педагогический университет им. М. Е. Евсевьева	<a href="https://e.lanbook.com/book/74482">https://e.lanbook.com/book/74482</a>		Учебное пособие «Технология переработки растениеводческой продукции» составлено в соответствии с требованиями государственных образовательных стандартов высшего профессионального образования. Содержит пояснительную записку, описание практических работ по всем разделам курса. Для каждого занятия указаны цель, материалы и оборудование, дан краткий теоретический материал, задания для самостоятельного выполнения, контрольные вопросы для проверки пройденного материала и необходимая литература. Пособие предназначено для студентов-бакалавров второго курса направления подготовки 050100 «Педагогическое образование», профиля «Технология. Информатика», а также может быть использовано учителями общеобразовательных школ.

Технология переработки растениеводческой продукции	Зенина Е. А., Кузнецова Е. А., Таранова Е. А., Исламов С. Я., Азизов А. И.	2019	100	Волгоградский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/139206">https://e.lanbook.com/book/139206</a>	978-5-4479-0178-3	В учебно-методическом пособии представлен материал по теоретическим и практическим вопросам переработки плодов и овощей. В приложении приводятся рецепты переработки плодовоовощной продукции. Пособие предназначено для студентов, аспирантов, специалистов по переработке сочного сырья.
Технология переработки растениеводческой продукции. Ч. I	Тертычная Т. Н., Манжесов В. И. Калашикова С. В., Попов И. А., Чурикова С. Ю., Махмудова И. М.	2022	271	Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I	<a href="https://e.lanbook.com/book/243197">https://e.lanbook.com/book/243197</a>		В учебном пособии дана характеристика основных стадий и операций технологического процесса производства муки, круп, хлебобулочных изделий, производства картофеляпродуктов, растительных масел, пива и этилового спирта. Предназначено для учащихся высших учебных заведений направления 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль подготовки бакалавров «Технологический инжиниринг масложировой продукции и эфирных масел».
Технология переработки растениеводческой продукции: рабочая программа дисциплины	Чегодаева Н.Д.	2014	64	Мордовский государственный педагогический университет им. М. Е. Евсевьева	<a href="https://e.lanbook.com/book/74479">https://e.lanbook.com/book/74479</a>		Рабочая программа по дисциплине «Технология переработки растениеводческой продукции» составлена в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов высшего профессионального образования для студентов-бакалавров направления подготовки 050100 Педагогическое образование профиля «Технология. Информатика».
Технология переработки растениеводческой продукции Ч. II	Тертычная Т. Н., Манжесов В. И. Калашикова С. В., Попов И. А., Чурикова С. Ю., Махмудова И. М.	2022	166	Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I	<a href="https://e.lanbook.com/book/243200">https://e.lanbook.com/book/243200</a>		В учебном пособии дана характеристика основных стадий и операций технологического процесса производства муки, круп, хлебобулочных изделий, переработки плодов и овощей, производства картофеляпродуктов, растительных масел, пива и этилового спирта. Предназначено для учащихся высших учебных заведений направления 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль подготовки бакалавров «Технология производства и переработки продукции растениеводства» и направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль подготовки бакалавров «Технологический инжиниринг масложировой продукции и эфирных масел».
Технология переработки сельскохозяйственного сырья		2018	76	Ярославская государственная сельскохозяйственная академия	<a href="https://e.lanbook.com/book/131324">https://e.lanbook.com/book/131324</a>	978-5-98914-196-8	В материалах конференции представлены результаты исследований ученых, преподавателей и обучающихся высших учебных заведений Российской Федерации. Сборник предназначен для научных работников, преподавателей высших учебных заведений, а также для работников агропромышленного комплекса. Может использоваться в учебном процессе в целях углубленного рассмотрения соответствующих проблем.
Технология переработки шерсти и овчин	Гаглов А.Ч., Негреева А.Н., Третьякова Е.Н., Юлдашбаев Ю.А., Губина А.В., Ляшенко В.В., Кулинцев	2020	180	Издательство "Лань"	<a href="https://e.lanbook.com/book/126950">https://e.lanbook.com/book/126950</a>	978-5-8114-4904-0	В издании освещены вопросы происхождения и биологических особенностей овец, оценки качества шерсти овец и коз, овчино-мехового сырья, технологии первичной переработки шерсти и овчин. Особенно актуальными являются вопросы правильной обработки шерсти и овчин в условиях крестьянских (фермерских) хозяйств. Учебник написан в соответствии с действующим государственным образовательным стандартом высшего образования и предназначен для студентов высших аграрных учебных заведений, обучающихся по направлениям подготовки «Зоотехния» (квалификация (степень) «бакалавр») и «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (квалификация (степень) «бакалавр»). Может быть полезен практическим работникам и всем фермерам и специалистам крестьянско-
Технология предприятий по переработке животноводческой продукции	Комлацкий В. И., Хорошайло Т. А.	2020	216	Издательство "Лань"	<a href="https://e.lanbook.com/book/152603">https://e.lanbook.com/book/152603</a>	978-5-8114-5391-7	В книге изложены основы технологии производства, переработки и хранения мясной продукции, а также рассмотрены машины и технологическое оборудование, используемые при проектировании предприятий мясной отрасли. Приведены примеры выполнения курсовых и дипломных работ по проектированию предприятий по переработке животноводческой продукции. Учебник рекомендуется для бакалавров и магистрантов аграрных вузов по направлениям подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», «Продукты питания
Технология производства зерна ранних яровых культур в Костромской области		2021	84	Костромская государственная сельскохозяйственная академия	<a href="https://e.lanbook.com/book/252368">https://e.lanbook.com/book/252368</a>		Пособие содержит информацию и материалы, необходимые для разработки технологий производства зерна с учётом требований Федерального регистра технологий производства продукции растениеводства. Рассмотрены биологические особенности зерновых культур, фазы роста и развития растений, предшественники, сорта, особенности агротехники, послеуборочной обработки и хранения зерна. Издание предназначено студентам агрономических специальностей и направлений подготовки, аспирантам, а также специалистам сельскохозяйственных предприятий. Может использоваться на курсах повышения квалификации и переподготовки.
Технология производства и оценка качества молока	Родионов Г. В., Остроухова В. И., Табакова Л. П.	2021	140	Издательство "Лань"	<a href="https://e.lanbook.com/book/180822">https://e.lanbook.com/book/180822</a>	978-5-8114-8777-6	В учебном пособии изложены сведения о биологических и хозяйственных особенностях крупного рогатого скота, проанализировано современное состояние скотоводства. Особое внимание уделено технологии производства молока. Рассмотрены вопросы оценки качества молока. Пособие составлено в соответствии с рабочей программой дисциплины «Производство продукции животноводства». Предназначено для бакалавров, обучающихся по направлению «Продукты питания животного
Технология производства и переработки продукции животноводства: Лабораторный практикум	Абрамова Н.В., Феофилова Ю.Б., Титова К.Е.	2013	216	Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина	<a href="https://e.lanbook.com/book/71483">https://e.lanbook.com/book/71483</a>		В лабораторном практикуме представлены изучаемые вопросы по разделам дисциплины, контрольные и тестовые задания, рекомендуемые литературные источники для изучения. Лабораторный практикум предназначен для студентов высших учебных заведений», обучающихся по направлению подготовки 080200 – «Менеджмент»

Технология производства молока и говядины	Родионов Г. В., Табакова Л. П., Остроухова В. И.	2022	304	Издательст во "Лань"	<a href="https://e.lanbook.com/book/206354">https://e.lanbook.com/book/206354</a>	978-5-8114- 3480-0	В учебнике рассмотрены вопросы комплексного решения проблем интенсификации молочного и мясного скотоводства. Значительное место отведено вопросам эффективного использования технологического оборудования, совершенствованию технологий производства продукции скотоводства, укреплению кормовой базы, усилению селекционной работы. Настоящий учебник предназначен для подготовки студентов магистратуры аграрных высших учебных заведений, обучающихся по направлению «Зоотехния», издание будет полезно аспирантам, преподавателям и специалистам, работающим в
Технология производства муки		2017	114	Курская государств енная сельскохоз яйственная академия имени И. И. Иванова	<a href="https://e.lanbook.com/book/134815">https://e.lanbook.com/book/134815</a>		В курсе лекций приведены материалы, характеризующие особенности анатомического строения зерна как сырья для производства муки, ассортимент и показатели качества стандартной муки, технологические операции в подготовительном и размольном отделении мукомольного завода, приведена классификация помолов. Курс лекций предназначен для изучения дисциплины «Технология производства муки» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
Технология производства мясных полуфабрикатов	Дагбаева Т. Ц., Залуцкая Е. В.	2014	146	Бурятская государств енная сельскохоз яйственная академия имени В. Р. Филиппова	<a href="https://e.lanbook.com/book/138752">https://e.lanbook.com/book/138752</a>		В учебном пособии раскрыты основные темы лекционного материала, даются термины и определения, приведен примерный проверочный тест по дисциплине «Технология производства мясных полуфабрикатов». Настоящее пособие предназначено для студентов очного и заочного обучения технологического факультета направления 110900.62 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».
Технология производства мясопродуктов	Гаврюшина И. В., Шишкина Т. В.	2016	212	Пензенский государств енный аграрный университе т	<a href="https://e.lanbook.com/book/142069">https://e.lanbook.com/book/142069</a>		Технология – наука о способах воздействия на сырье, материалы или полуфабрикаты соответствующими орудиями производства и о закономерностях, происходящих в сырье при его превращении в готовый продукт под влиянием технологических факторов. В практикуме освещены вопросы, связанные с технологией производства различных видов мясопродуктов. Изложена техника проведения лабораторных методов исследований качественных показателей мясопродуктов и функциональных ингредиентов. Представлены продуктовые расчеты, технологические журналы, а также справочный и нормативный
Технология производства натуральных и плавленых сыров		2020	112	Горский государств енный аграрный университе т	<a href="https://e.lanbook.com/book/173566">https://e.lanbook.com/book/173566</a>		Настоящее учебно-методическое пособие предназначено для самостоятельного и аудиторного изучения дисциплины «Технологии производства натуральных и плавленых сыров» для студентов направления подготовки 35.03.07. - Технология производства и переработки с.-х. продукции. Учебно-методическое пособие содержит основные технологические процессы производства натуральных и плавленых сыров. Рассматриваются методы оценки качества молока, также различных видов сыров. Каждая тема снабжена конкретными заданиями для самостоятельной работы, даны методические указания и рекомендованы
Технология производства продуктов диетического питания	Трубина И. А., Скорбина Е. А.	2018	92	Ставропольский государств енный аграрный университе т	<a href="https://e.lanbook.com/book/141636">https://e.lanbook.com/book/141636</a>		Содержит современные представления о технологии производства продуктов диетического питания в организованных коллективах. Изложены медико-биологические аспекты диетического питания, рассмотрены функциональные свойства пищевых продуктов, приведена характеристика технологических операций, основные технологические факторы, формирующие качество полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. Для студентов вузов, обучающихся по направлениям 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания, магистров направления 19.04.03 – Продукты питания животного происхождения, аспирантов, персонала, обслуживающего данные группы потребителей, и других
Технология производства продукции животноводства	Дарьин А. И.	2017	39	Пензенский государств енный аграрный университе т	<a href="https://e.lanbook.com/book/142041">https://e.lanbook.com/book/142041</a>		В методических указаниях изложены требования по организации, прохождению учебной практики и написанию отчёта. Предназначены для магистрантов, обучающихся по направлению 36.04.02 – Зоотехния, профилю подготовки: технология производства продукции животноводства. В методических указаниях представлены индивидуальные задания и формы отчетности по данному виду практики.
Технология производства продукции животноводства	Дарьин А. И., Ляшенко В. В., Бурдашкина В. Н., Отрадных В. А.	2015	161	Пензенский государств енный аграрный университе т	<a href="https://e.lanbook.com/book/142145">https://e.lanbook.com/book/142145</a>		Учебное пособие предназначено для аспирантов, обучающихся по направлению подготовки 36.06.01 – Ветеринария и зоотехния, профилю подготовки 06.02.10 – Частная зоотехния. Технология производства продукции животноводства. В пособии рассматриваются современные технологии производства продукции животноводства разных видов сельскохозяйственных животных.
Технология производства продукции животноводства с основами биотехнологии	Бабайлова Г. П., Симбирских Е. С., Овсянников Ю. С.	2022	240	Издательст во "Лань"	<a href="https://e.lanbook.com/book/200267">https://e.lanbook.com/book/200267</a>	978-5-8114- 8738-7	Данное учебное пособие знакомит с отечественным и зарубежным опытом интенсификации скотоводства, свиноводства, овцеводства, птицеводства и биотехнологии, в нем приведены способы увеличения продуктивности животных. Описываются особенности разведения, кормления и содержания крупного рогатого скота, свиней, овец, лошадей и птицы в различные периоды воспроизводительного цикла. Подробно изложена технология производства продукции животноводства в условиях крупных товарных ферм и промышленных комплексов. Представленные в пособии биотехнологические приемы и методы играют важную роль в современном животноводстве. Учебное пособие рекомендовано для обучающихся высших учебных заведений по направлению «Зоотехния», специальности «Ветеринария», преподавателей вузов, а также специалистов сельскохозяйственных предприятий различных форм собственности.
Технология производства продукции животноводства. Практикум	Хахикало В. Г., Гриценко С. А., Назарченко О. В., Зайдуллина А. А.	2021	240	Издательст во "Лань"	<a href="https://e.lanbook.com/book/180793">https://e.lanbook.com/book/180793</a>	978-5-8114- 7745-6	В учебном пособии излагаются теоретические и практические основы, методические указания и материальное оснащение занятий по практическому освоению дисциплины. В пособии приведены основные темы лабораторно-практических занятий, содержащих материал по разделам, включающих вопросы технологии производства продукции скотоводства, свиноводства, овцеводства, птицеводства, кролиководства (молока, мяса, шерсти и яиц). Учебное пособие предназначено для студентов по направлениям подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», «Зоотехния» магистров, аспирантов, преподавателей, специалистов различной формы собственности, занимающихся технологией производства продукции
Технология производства продукции пчеловодства	Невитов М. Н.	2017	17	Пензенский государств енный аграрный университе т	<a href="https://e.lanbook.com/book/142038">https://e.lanbook.com/book/142038</a>		В методических указаниях изложены требования по организации, прохождению учебной практики и написанию отчёта. Предназначены для магистрантов, обучающихся по направлению 36.04.02 – Зоотехния, направленность (профиль) подготовки: биологические основы интенсивного пчеловодства. В методических указаниях представлены индивидуальные задания и формы отчетности по данному виду практики.



Технология производства продукции растениеводства		2019	116	Ижевская государственная сельскохозяйственная академия	<a href="https://e.lanbook.com/book/158571">https://e.lanbook.com/book/158571</a>		Предназначено для студентов, обучающихся по направлениям «Экономика», «Менеджмент» очной и заочной форм обучения, с целью освоения теоретических основ и приобретения практических навыков по подбору и разработке приемов при составлении технологии возделывания основных сельскохозяйственных культур. Предусмотрены вопросы для самопроверки и задания для самостоятельного изучения.
Технология производства свинины на промышленной основе	Рахматова Л.А., Файзрахманов Р.Н., Муллахметова Р.Р.	2019	55	Казанская государственная академия ветеринарной медицины им. Н.Э.	<a href="https://e.lanbook.com/book/129423">https://e.lanbook.com/book/129423</a>		Учебно-методическое пособие для выполнения курсовой работы по «Производству продукции животноводства» разработано в соответствии с требованиями ФГОС ВО и предназначено для студентов очного и заочного отделения факультета биотехнологии и стандартизации. В работе изложены цель, задачи, содержание курсовой работы по «Производству продукции животноводства» по теме: «Технология производства свинины на промышленной основе», задания и рекомендации
Технология производства солода, пива и спирта	Белкина Р. И., Губанова В. М., Губанов М. В.	2020	104	Издательство "Лань"	<a href="https://e.lanbook.com/book/149306">https://e.lanbook.com/book/149306</a>	978-5-8114-5379-5	В учебном пособии изложены теоретические и практические основы производства солода, пива и спирта. Дана характеристика сырья, которое используется в пивоваренной и спиртовой промышленности. Рассмотрение технологических процессов производства сопровождается изложением биохимических изменений, происходящих в продукции. Качество солода, пива и спирта рассматривается в соответствии с требованиями действующих нормативных документов. В пособии представлен лабораторный практикум, в котором изложены методы оценки сырья для пивоварения: определение крупности зерна, содержания сорной и зерновой примесей, влажности зерна, способности прорастания, плёнчатости, титруемой кислотности зерна, содержания белка и крахмала в зерне и др. Пособие предназначено для студентов вузов направления подготовки «Технология производства и
Технология производства сыра в условиях Красноярского края	Федорова Е.Г.	2017	136	Красноярский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/130135">https://e.lanbook.com/book/130135</a>		Пособие содержит цикл работ лабораторно-исследовательского, практического характера, предусматривающих проведение исследований состава и технологических свойств сырья, изучение принципов построения технологических схем производства сыров, освоение технологических особенностей их производства, изучение факторов регулирования технологических процессов, проведение контроля соответствия и качества сыров требованиям нормативной документации. Предназначено для студентов направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и
Технология производства цельномолочных продуктов	Погосян Д. Г.	2015	144	Пензенский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/142149">https://e.lanbook.com/book/142149</a>		В практикуме приводится описание частной технологии производства цельномолочных продуктов: питьевого молока, сливок, кисломолочных напитков, сметаны, творога и творожных изделий. Изложена техника определения лабораторных методов исследований качественных показателей цельномолочных продуктов. Представлены продуктовые расчеты, производственно-технологические журналы выработки продуктов, а также справочный и нормативный материал.
Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе	Сидорова А.Л.	2014	214	Красноярский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/90801">https://e.lanbook.com/book/90801</a>		Учебное пособие соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту Российской Федерации. В пособии рассмотрены оценка птиц по экстерьеру и продуктивности, основы инкубации, работа с суточным молодняком, производство пищевых яиц и мяса птицы разных видов. Весь материал разделен на темы и занятия; в них представлены цель, краткое содержание, даны методические указания по выполнению расчетных заданий, приведены контрольные вопросы, тесты для самоконтроля, рекомендуемая литература. Приведены тематика и задания для самостоятельного изучения раздела «Кормление сельскохозяйственной птицы», словарь терминов и определений. Предназначено для студентов высших учебных заведений по направлению 111100 «Зоотехния».
Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе	Бессарабов Б. Ф., Крыканов А. А., Могильда Н. П.	2022	352	Издательство "Лань"	<a href="https://e.lanbook.com/book/211040">https://e.lanbook.com/book/211040</a>	978-5-8114-1328-7	В учебном пособии обобщены достижения науки и практики в производстве яиц и мяса всех видов сельскохозяйственной птицы с использованием инновационных ресурсосберегающих технологий, позволяющих максимально реализовать генетический потенциал продуктивности птицы. Даны практические рекомендации по применению технологических нормативов выращивания, содержанию и кормлению, а также переработке птицы. Описаны новые высокопродуктивные линии и кроссы сельскохозяйственной птицы, изложены основы инкубации яиц. Предназначено для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки «Зоотехния», и для студентов,
Технология производства, переработки и товароведение продукции рыбоводства		2007	104	Ставропольский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/5723">https://e.lanbook.com/book/5723</a>	978-5-9596-0438-7	Представлены технологические схемы консервирования рыбы, рассматриваются вопросы определения ее качества и хранения. Приведены характеристики государственных стандартов, действующих в настоящее время. Даны рецепты кулинарной обработки рыбы и раков. Предназначено для выполнения лабораторных работ и выполнения самостоятельной подготовки студентов вузов, специализирующихся по технологии производства, переработки и товароведению продукции рыбоводства.
Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства	Абрамкова Н.В., Феофилова Ю.Б.	2013	184	Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина	<a href="https://e.lanbook.com/book/71453">https://e.lanbook.com/book/71453</a>		В учебном пособии представлены изучаемые вопросы по разделам дисциплины и рекомендуемые литературные источники для изучения. Учебное пособие предназначено для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки 080200 – «Менеджмент».
Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства	Исайчев В. А.	2013	500	Ульяновский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина	<a href="https://e.lanbook.com/book/133780">https://e.lanbook.com/book/133780</a>	978-5-905970-15-3	Основная цель учебного пособия – помочь студентам освоить теоретические аспекты производства, хранения и переработки продукции растениеводства. В учебном пособии изложены биологические особенности и технологии возделывания сельскохозяйственных культур, источники и виды количественных потерь продукции, пути их сокращения, технологии послеуборочной обработки и хранения зерна, плодов и овощей с учетом их физических и биохимических свойств. Рассмотрены операции по переработке основных видов растительного сырья. Настоящее учебное пособие предназначено для студентов вузов, обучающихся по программам подготовки бакалавров по направлению 080200.62 «Менеджмент», профиль «Производственный менеджмент» очной и заочной форм обучения. Утверждено учебно-методической комиссией экономического факультета Ульяновской ГСХА им. П.А. Столыпина. протокол № 1 от 10 сентября 2012 г.

Технология растительных масел	Семина С. А.	2020	162	Пензенский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/170942">https://e.lanbook.com/book/170942</a>		В учебном пособии описаны подготовительные операции по хранению масличного сырья, технологические операции по подготовке семян к извлечению масла. Изложены теоретические основы получения растительных масел методом прессования и методом экстракции. Рассматриваются технологические процессы и оборудование для получения растительных масел. Представлены приемы и методы первичной очистки и рафинации извлеченного масла, условия хранения растительных масел. Предназначено для студентов специальности 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Материалы учебного пособия могут быть использованы при подготовке магистров и аспирантов по технологическим направлениям, а также для бакалавров, магистров и аспирантов агрономического и инженерного факультетов, изучающих технологию хранения и
Технология растительных масел	Семина С. А.	2018	60	Пензенский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/131082">https://e.lanbook.com/book/131082</a>		В методических указаниях и рабочей тетради для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции приводятся темы лабораторных работ, краткие теоретические сведения, справочный материал для расчетов, контрольные вопросы по каждой теме и литература, рекомендуемая при выполнении работ.
Технология рыбы и рыбных продуктов	Владимцева Т.М.	2017	328	Красноярский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/130069">https://e.lanbook.com/book/130069</a>		Учебное пособие освещает все вопросы технологии производства, товароведения и экспертизы рыбы и рыбопродуктов, расширения ассортимента и видового состава рыбного сырья, поступающего на рыбоперерабатывающие предприятия, а также совершенствование технологий его комплексной и безотходной переработки. Для закрепления полученных знаний по разделам изучаемой дисциплины даны самостоятельные и тестовые задания, а также контрольные вопросы. Предназначено для лабораторно-практических и самостоятельных занятий студентов очного и заочного отделений, обучающихся по направлениям подготовки 36.03.02 «Зоотехния» (дисциплины «Рыбоводство» и «Технология первичной переработки продуктов животноводства») и 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (дисциплины «Технология рыбы и рыбных продуктов», «Технологии и технологические линии консервирования», «Технология пищевых полуфабрикатов»).
Технология рыбы и рыбных продуктов. Методы определения качества рыбной продукции	Владимцева Т. М.	2019	105	Красноярский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/149613">https://e.lanbook.com/book/149613</a>		Учебное пособие содержит теоретические сведения и лабораторные работы, относящиеся к непосредственной организации исследования свойств и контроля качественных характеристик рыбы и продуктов ее переработки. Приведены сведения о реактивах, оборудовании, необходимых для проведения исследований. Для закрепления полученных знаний по разделам изучаемой дисциплины даны самостоятельные и тестовые задания, а также контрольные вопросы. Предназначено для студентов, обучающихся по направлениям подготовки 36.03.02 «Зоотехния» и 35.03.07 «Технология производства и
Технология хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий	Макушин А.Н.	2018	30	Самарский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/123565">https://e.lanbook.com/book/123565</a>		Методические указания предназначены для обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профилю подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции», могут быть полезны для преподавателей и специалистов, занятых в организации производства хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий. Методические указания составлены в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования, по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профилю подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции», и одобрены методической комиссией Технологического факультета ГСХА по направлению 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
Технология хранения и переработка продуктов растениеводства	Кузнецова Е. Н.	2017	111	Иркутский государственный аграрный университет имени А.А.	<a href="https://e.lanbook.com/book/156810">https://e.lanbook.com/book/156810</a>		Учебное пособие представляет краткий теоретический материал по основным разделам дисциплины «Технология хранения и переработка продукции растениеводства», разработаны вопросы для самостоятельной работы студентов. Данное пособие предназначается для студентов Иркутского государственного аграрного университета, обучающихся по направлениям подготовки 35.03.04 «Агрономия», 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».
Технология хранения и переработки плодов и овощей	Селиванова М.В., Романенко Е.С., Барабаш И.П., Есаулко Н.А., Сосюра Е.А., Айсанов	2017	80	Ставропольский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/107224">https://e.lanbook.com/book/107224</a>		В учебном практикуме по дисциплине «Технология хранения и переработки овощных и плодовых культур» в краткой и доступной форме изложен материал по выполнению лабораторных занятий, даны контрольные вопросы и глоссарий. Данный практикум позволит студентам получить основные знания по дисциплине «Технология хранения и переработки овощных и плодовых культур», может служить руководством для самостоятельного изучения материала при подготовке к зачету или экзамену. Учебное пособие по дисциплине «Технология хранения и переработки овощных и плодовых культур» предназначено для студентов очной и заочной формы обучения аграрных вузов по направлению «Агрономия».
Технология хранения и переработки плодов и овощей		2018	60	Пензенский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/131109">https://e.lanbook.com/book/131109</a>		В методических указаниях и рабочей тетради для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, приводятся темы лабораторных работ, краткие теоретические сведения, справочный материал для расчетов, контрольные вопросы по каждой теме и литература, рекомендуемая при выполнении работ.
Технология хранения и переработки продукции животноводства	Коростелева Л. А., Сухова И. В., Канаев М. А, Баймишев Р. Х., Романова Т. Н., Долгошева Е.	2021	177	Самарский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/179600">https://e.lanbook.com/book/179600</a>	978-5-88575-633-4	В учебном пособии приводятся: технологии убоя и первичной обработки сельскохозяйственных животных – разделка туш, обвалка туш и полутуш, жиловка и сортировка мяса; технологии переработки мяса и производства мясной продукции; технологии хранения мяса и мясной продукции; технологии производства молока, его переработки и производства молочной продукции; технологии хранения молока и молочной продукции. Учебное издание предназначено для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».
Технология хранения и переработки продукции животноводства		2020	44	Ижевская государственная сельскохозяйственная академия	<a href="https://e.lanbook.com/book/178051">https://e.lanbook.com/book/178051</a>		В методических указаниях даются общие рекомендации по выполнению курсовой работы, представлена ее структура и содержание, описана методика выполнения тематических разделов работы, рекомендованы темы и примерный план. Методические указания предназначены для студентов направления подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профили подготовки: «Технология производства и переработки продукции растениеводства», «Технология производства и переработки продукции животноводства», квалификация (степень) выпускника – бакалавр, форма обучения очная, заочная.

Технология хранения и переработки продукции животноводства		2018	210	Чувашский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/141994">https://e.lanbook.com/book/141994</a>		Данное учебное пособие содержит цикл лекций по дисциплине «Технология хранения и переработки продукции животноводства» охватывающий основные разделы курса в соответствии с требованиями утвержденной программы и предназначен для студентов 4 курса по направлению подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».
Технология хранения и переработки продукции животноводства. Технология молока и молочных продуктов	Степанова Н. Ю.	2018	82	Санкт-Петербургский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/162650">https://e.lanbook.com/book/162650</a>		Учебное пособие «Технология молока и молочных продуктов» по дисциплине «Технология хранения и переработки продукции животноводства» составлено с целью повышения качества подготовки бакалавров в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 года № 1330
Технология хранения и переработки продукции овцеводства и козоводства (шерсть, пух)	Владимиров Н. И.	2022	138	Алтайский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/240806">https://e.lanbook.com/book/240806</a>		В учебно-теоретическом издании приведены современные стандарты по шерсти, описаны основы оценки шерсти на животном, элементы стрижки овец, оценки качественных показателей шерсти с использованием соответствующих методик, даются основы переработки шерсти и пуха. Содержит практические задания и контрольные вопросы для оценки усвоенного материала. Предназначено для лабораторных и практических занятий, самостоятельной работы студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлениям подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», «Зоотехния» (бакалавриат), «Зоотехника» (магистратура),
Технология хранения и переработки продукции растениеводства	Семина С. А., Остробородова Н. И.	2016	97	Пензенский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/142082">https://e.lanbook.com/book/142082</a>		В методических указаниях к выполнению курсовой работы для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.04 – Агрономия приводятся примерные темы и планы курсовых работ по хранению и переработке зерна и зернопродуктов, картофеля, плодов и овощей. По каждой теме даны краткие теоретические сведения по вопросам хранения и переработки продукции растениеводства, приводятся примеры расчетов и справочный материал для них, литература, рекомендуемая для выполнения работы.
Технология хранения и переработки продукции растениеводства	Семина С. А., Остробородова Н. И., Галиуллин А. А.	2015	85	Пензенский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/142182">https://e.lanbook.com/book/142182</a>		В методических указаниях и рабочей тетради для студентов, обучающихся по направлению 37.03.07 –Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, приводятся темы лабораторных работ, краткие теоретические сведения, формулы для расчетов, контрольные вопросы по каждой теме и литература, рекомендуемая при выполнении работ.
Технология хранения и переработки продукции растениеводства (практикум)	Белкина Р. И., Губанова В. М., Якубышина Л. И.	2021	312	Государственный аграрный университет Северного	<a href="https://e.lanbook.com/book/256001">https://e.lanbook.com/book/256001</a>	978-5-98249-137-4	В учебном пособии приводятся темы практических работ по хранению и переработке зерна и зернопродуктов, картофеля, плодов и овощей. По каждой теме даны основные теоретические положения, порядок выполнения работы, материалы и оборудование, контрольные вопросы. Учебное пособие предназначено для студентов направления подготовки 35.03.04 «Агрономия» и 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».
Технология хранения и переработки продукции растениеводства: вредители зерна и продуктов его переработки при хранении (Насекомые. Клещи. Грызуны)	Потехин А. А., Сергоманов С. В., Мистратова Н. А.	2017	151	Красноярский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/149614">https://e.lanbook.com/book/149614</a>		Рассмотрены вопросы биологических особенностей вредителей хлебных запасов, дана характеристика отряда клещей, класса насекомых и отряда грызунов, представлена система мер борьбы с вредителями хлебных запасов. Выделен раздел о выявлении и количественном учёте вредителей (насекомых и клещей), определении зараженности семян в явной и скрытой форме. Предназначено для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.04 «Агрономия».
Технология хранения и переработки сахарной свеклы		2017	94	Курская государственная сельскохозяйственная академия имени И. И. Иванова	<a href="https://e.lanbook.com/book/134813">https://e.lanbook.com/book/134813</a>		В курсе лекций приведены материалы по становлению сахарного производства, химическому составу корнеплодов сахарной свеклы и требованиям сахарной промышленности к свекловичному сырью, особенностям хранения корнеплодов сахарной свеклы и технологическим процессам производства сахара на сахарных заводах. Курс лекций предназначен для изучения дисциплины «Технология хранения и переработки сахарной свеклы», для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
Технология хранения сельскохозяйственной продукции. Зерновые массы, картофель, плоды и овощи	Захарова О. А., Мусаев Ф. А., Кучер Д. Е., Черкасов О. В.	2022	215	Рязанский государственный агротехнологический университет им. П.А. Костычева	<a href="https://e.lanbook.com/book/264233">https://e.lanbook.com/book/264233</a>		В учебнике с учетом передового отечественного и зарубежного опыта даны сведения о процессах, протекающих в зерновых массах, картофеле, овощах, плодах в период хранения, изложены теоретические основы хранения растениеводческой продукции, режимы и способы хранения зерновых масс, плодов, овощей и картофеля. Издание предназначено для подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 и 19.03.04, а также для аспирантов и специалистов агропромышленного комплекса.
Технология хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции	Мударисов Ф. А., Андреев Н. Н.	2020	36	Ульяновский государственный аграрный университет имени П.А.Столып	<a href="https://e.lanbook.com/book/207188">https://e.lanbook.com/book/207188</a>		Методические указания к выполнению курсовой работы по ПМ 03. Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции МДК. 03.01 «Технология хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции» предназначены для подготовки обучающихся колледжа агротехнологий и бизнеса по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции базового уровня подготовки, квалификация выпускника «Технолог», форма обучения очная, заочная. Методические указания разработаны в соответствии с рабочей программой профессионального модуля, содержит план курсовой работы, методику её выполнения, таблицы и приложения с необходимыми данными для расчетов, внешние дополнительные ссылки и
Технология хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции	Хайрtdинова Н. А., Андреев Н. Н., Мударисов Ф. А.	2020	196	Ульяновский государственный аграрный университет имени П.А.Столып	<a href="https://e.lanbook.com/book/207278">https://e.lanbook.com/book/207278</a>		Учебное пособие МДК. 03.01 «Технология хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции» предназначены для подготовки обучающихся колледжа агротехнологий и бизнеса по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции базового уровня подготовки, квалификация выпускника «Технолог», форма обучения очная, заочная. Учебное пособие разработано в соответствии с рабочей программой профессионального модуля, отражает современные тенденции хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции.

Технология хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции: методические указания по прохождению производственной практики (по профилю специальности) для студентов, обучающихся по специальности СПО 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Андреев Н. Н.	2020	30	Ульяновский государственный аграрный университет имени П.А.Столып	<a href="https://e.lanbook.com/book/207122">https://e.lanbook.com/book/207122</a>		Методические указания по прохождению производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ. 03 «Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции» составлены в соответствии с рабочей программой. Содержание методических указаний по прохождению производственной практики (по профилю специальности) соответствует требованиям Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования. Методические указания содержат общие положения, распределения часов, структуру, содержание производственной практики (по профилю специальности), требования к структуре и содержанию отчета, материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности,
Технология хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции: методические указания по прохождению учебной практики для студентов, обучающихся по специальности СПО 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Андреев Н. Н.	2020	27	Ульяновский государственный аграрный университет имени П.А.Столып	<a href="https://e.lanbook.com/book/207116">https://e.lanbook.com/book/207116</a>		Методические указания по прохождению учебной практики профессионального модуля ПМ. 03 «Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции» составлены в соответствии с рабочей программой. Содержание методических указаний по прохождению учебной практики соответствует требованиям Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования. Методические указания содержат общие положения, распределения часов, структуру, содержание учебной практики, требования к структуре и содержанию отчета, материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций
Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	Сарбатова Н.Ю., Сычева О.В., Скорбина Е.А., Черноусов П.И.	2007	116	Ставропольский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/5725">https://e.lanbook.com/book/5725</a>	5-9596-0396-9	
Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	Невитов М. Н.	2015	22	Пензенский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/142177">https://e.lanbook.com/book/142177</a>		В методических указаниях рассматривается порядок самостоятельного изучения дисциплины «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки» студентами заочного отделения технологического факультета, обучающимися по направлению подготовки: 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, даются рекомендации и вопросы для выполнения контрольной работы.
Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	Субботина Н. А., Миколайчик И. Н., Морозова Л. А.	2017	240	Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени Т.С. Мальцева	<a href="https://e.lanbook.com/book/159254">https://e.lanbook.com/book/159254</a>		В учебном пособии изложены основные требования к испытательным производственным лабораториям, описаны виды и методы контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. Рассмотрены основные методы лабораторных исследований, приведены сведения по отбору проб и подготовке их к анализу. Даны требования нормативной и технологической документации по органолептической и физико-химической оценке качества сырья животного и растительного происхождения, а также продуктов их переработки. Учебное пособие подготовлено в соответствии с требованиями ФГОС ВО для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки бакалавров 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и магистров 36.04.02 «Зоотехния», а также будет полезно аспирантам, и специалистам АПК
Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	Волков А. Х., Юсупова Г. Р., Вафин И. Т., Николаев Н. В.	2020	141	Казанская государственная академия ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана	<a href="https://e.lanbook.com/book/177642">https://e.lanbook.com/book/177642</a>		Учебное пособие подготовлено в соответствии с требованиями ФГОС ВО для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». "Зоотехния", а также будет полезно аспирантам и специалистам по производству и переработке сельскохозяйственного сырья. В нем изложены основные требования к испытательным производственным лабораториям, описаны виды и методы контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. Рассмотрены основные методы лабораторных исследований, приведены сведения по отбору проб и подготовке их к анализу. Даны требования нормативной и технологической документации по органолептической и физико-химической оценке качества сырья животного и растительного происхождения, а также продуктов их переработки.
Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	Волков А. Х., Юсупова Г. Р., Николаев Н. В., Вафин И. Т.	2020	17	Казанская государственная академия ветеринарной медицины им. Н.Э.	<a href="https://e.lanbook.com/book/177643">https://e.lanbook.com/book/177643</a>		Учебно-методическое пособие по изучению дисциплины «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки» и выполнению контрольных работ предназначено для студентов заочной формы обучения по направлению подготовки 36.05.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», квалификация выпускника – бакалавр. Подготовлено на кафедре ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ.
Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	Миколайчик И. Н., Морозова Л. А., Субботина Н. А.	2022	284	Издательство "Лань"	<a href="https://e.lanbook.com/book/206975">https://e.lanbook.com/book/206975</a>	978-5-8114-3705-4	В учебном пособии изложены основные требования к испытательным производственным лабораториям, описаны виды и методы контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. Рассмотрены основные методы лабораторных исследований, приведены сведения по отбору проб и подготовке их к анализу. Даны требования нормативной и технологической документации по органолептической и физико-химической оценке качества сырья животного и растительного происхождения, а также продуктов их переработки. Учебное пособие подготовлено в соответствии с требованиями ФГОС ВО для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки «Продукты питания животного происхождения», «Биотехнология», «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», «Зоотехния», а также будет полезно аспирантам и специалистам по производству и переработке сельскохозяйственного сырья.
Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность	Мотовилов О. К., Позняковский В. М., Мотовилов К. Я., Тихонова	2022	316	Издательство "Лань"	<a href="https://e.lanbook.com/book/209831">https://e.lanbook.com/book/209831</a>	978-5-8114-1740-7	Пособие содержит наиболее полный учебно-справочный материал по вопросам качества, безопасности и экспертизе мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Рассмотрены морфологический и химический состав, пищевая ценность и диетические свойства сырья и отдельных групп продукции, термины и определения, классификация, технология производства, экспертиза качества и безопасности, вопросы идентификации и фальсификации. Предназначено для студентов, обучающихся по направлениям подготовки «Товароведение», Продукты питания животного происхождения» и «Зоотехния».
Товароведение продукции растениеводства	Степанова Н. Ю.	2018	34	Санкт-Петербургский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/162661">https://e.lanbook.com/book/162661</a>		Методические указания «Товароведение продукции растениеводства» по дисциплине «Товароведение сельскохозяйственной продукции» составлены с целью повышения качества подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего образования по направлению подготовки 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 г. N 455

Товароведная оценка животного сырья	Горшков В. В.	2009	211	Алтайский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/137626">https://e.lanbook.com/book/137626</a>		В учебном издании представлен обучающий материал, охватывающий основные элементы товароведной оценки охотоведческой продукции. Рассмотрены вопросы товароведной оценки мясной продуктивности дичи и диких животных – её количественная и качественная оценка (морфологический состав туш, разделение по сортам, химический состав и энергетическая ценность), способы переработки и хранения. Отражены вопросы строения кожного и волосяного покрова животных, их химический состав, товарные свойства и оценка шкур (кож) и пушно-мехового сырья, его сортировка, приведена характеристика пороков и дефектов пушно-мехового и кожевенного сырья. Предназначено для студентов зооинженерного факультета всех форм обучения по дисциплине «Производство продукции животноводства» специальностей 311200 – «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», «Звероводство» и «Пантовое оленеводство» специальности 310700 – «Зоотехния»; для студентов центра дополнительного образования (ЦДО) по дисциплине «Товароведение охотничьей продукции» специализации «Охотоведение и рыбоводство»; студентов факультета экономики и менеджмента, обучающихся по специальности 080401 – «Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)». Может быть использовано охотниками и специалистами охотничьего хозяйства и сельскохозяйственного производства.
Токсины фитопатогенных грибов и их влияние на сельскохозяйственную продукцию		2017	46	Костромская государственная сельскохозяйственная академия	<a href="https://e.lanbook.com/book/133685">https://e.lanbook.com/book/133685</a>		В издании приведена характеристика микроскопических фитопатогенных грибов и токсических продуктов их жизнедеятельности – микотоксинов, раскрыты причины заражения ими вегетирующих растений, зерна и семенного материала сельскохозяйственных культур. Рассмотрены приёмы и способы предупреждения накопления микотоксинов в растениеводческой продукции. Представлены агротехнические способы получения экологически безопасной продукции сельскохозяйственных культур. Учебное пособие предназначено для специалистов АПК и самостоятельной работы студентов направлений подготовки 35.03.04 и 35.04.04 «Агрономия» при изучении дисциплин «Технология хранения и переработки продукции растениеводства», «Сельскохозяйственная энтомология и фитопатология», «Управление качеством сельскохозяйственной продукции». Содержит методические рекомендации по выполнению практических и семинарских работ, краткое описание теоретических вопросов, практические и ситуационные задания, вопросы и задания для самостоятельной работы, перечень контрольных вопросов, тестовые задания, список рекомендуемой литературы. Учебное пособие предназначено для магистрантов по направлению «Агрономия», научных сотрудников, специалистов-практиков, безразличных к проблемам обеспечения населения качественной сельскохозяйственной продукцией.
Управление качеством сельскохозяйственной продукции. Практикум	Иванова Е. П.	2022	148	Издательство "Лань"	<a href="https://e.lanbook.com/book/206468">https://e.lanbook.com/book/206468</a>	978-5-8114-3555-5	Учебное пособие посвящено изучению категории «качество», основам управления качеством сельскохозяйственной продукции и проведению практических занятий по учебной дисциплине «Управление качеством сельскохозяйственной продукции». Содержит методические рекомендации по выполнению практических и семинарских работ, краткое описание теоретических вопросов, практические и ситуационные задания, вопросы и задания для самостоятельной работы, перечень контрольных вопросов, тестовые задания, список рекомендуемой литературы. Учебное пособие предназначено для магистрантов по направлению «Агрономия», научных сотрудников, специалистов-практиков, безразличных к проблемам обеспечения населения качественной сельскохозяйственной продукцией.
Учебное пособие к лабораторным занятиям по дисциплине «Хранение и переработка продукции растениеводства» для студентов агрономического факультета направления 35.03.04 - «Агрономия» очной и заочной форм обучения		2020	120	Горский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/173574">https://e.lanbook.com/book/173574</a>		Рассматриваются вопросы хранения и переработки продукции растениеводства и методы определения качества продукции для закладки на хранение и переработки продукции. Обозначенные в учебном пособии рекомендации позволяют систематизировать знания по технологии хранения и переработки продукции растениеводства. Каждая тема снабжена конкретными заданиями для самостоятельной работы, даны методические указания и рекомендации по выполнению лабораторных работ. Учебное пособие предназначено для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.04 - «Агрономия». Данное издание подготовлено по дисциплине «Хранение и переработка продукции растениеводства» в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования.
Учебное пособие по дисциплине: Утилизация отходов продуктов животноводства	Амелина В.А.	2014	129	Приморская государственная сельскохозяйственная академия	<a href="https://e.lanbook.com/book/69547">https://e.lanbook.com/book/69547</a>		Учебное пособие предназначено для студентов, обучающихся по направлению подготовки 111100.62 «Зоотехния», профиль «Технология производства продуктов животноводства». В пособии приведена информация о количестве и качестве отходов при убое животных, способах и технологиях их переработки в различные высококачественные кормовые добавки и технические продукты; очистке сточных вод предприятий, перерабатывающих животноводческую продукцию.
Учебно-методическое пособие для проведения практических занятий и самостоятельной работы по дисциплине «ЭКОНОМИКА ПРЕДПРИЯТИЙ АПК»	Мартынушкин А. Б.	2015	136	Рязанский государственный агротехнологический университет им. П.А. Костычева	<a href="https://e.lanbook.com/book/137440">https://e.lanbook.com/book/137440</a>		Учебно-методическое пособие для проведения практических занятий и самостоятельной работы по дисциплине «Экономика предприятий АПК» для студентов III курса технологического факультета, обучающихся по направлению подготовки 110900.62 (35.03.07) – «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»
Учебно-методическое пособие для проведения практических занятий и самостоятельной работы по дисциплине «Экономика предприятий АПК» для студентов III курса технологического факультета, обучающихся по направлению подготовки 110900.62 (35.03.07) – «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»	Мартынушкин А. Б.	2015	136	Рязанский государственный агротехнологический университет им. П.А. Костычева	<a href="https://e.lanbook.com/book/144288">https://e.lanbook.com/book/144288</a>		
Учебно-методическое пособие для студентов-заочников по изучению дисциплины «Технология меда и продуктов пчеловодства» и выполнению контрольных работ (программа бакалавриата 35.03.07. - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства	Анисина О.С.	2019	40	Казанская государственная академия ветеринарной медицины им. Н.Э.	<a href="https://e.lanbook.com/book/129422">https://e.lanbook.com/book/129422</a>		
Учебно-методическое пособие по генетике	Дьяченко В. В.	2019	128	Брянский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/133103">https://e.lanbook.com/book/133103</a>		Учебно-методическое пособие предназначено для выполнения аудиторных заданий и проработки вопросов самостоятельного изучения. Издание включает 17 занятий по темам, рекомендованных учебной программой подготовки по направлению «Агрономия», «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и «Агрохимия и агропочвоведение». Для подготовки к каждой теме указывается учебно-методическая литература и необходимые материалы. Для лучшего закрепления знаний студентами используется особый дидактический материал, а также задачи и тестовые задания по основным разделам курса.

Учебно-методическое пособие по курсу «Морфология с/х животных» для студентов заочного образования 2 курса по специальности 36.03.07 – «Технология производства и переработки с/х продукции»		2019	36	Казанская государственная академия ветеринарной медицины им. Н.Э.	<a href="https://e.lanbook.com/book/122940">https://e.lanbook.com/book/122940</a>		Методические указания содержат комплекс методических рекомендаций для самостоятельного изучения студентами одной из наиболее сложных дисциплин – анатомии. С целью облегчения изучения дисциплины приведены тематические планы лекций, практических занятий вопросы для самопроверки и вопросы к контрольной работе. Предназначены для студентов заочного образования по специальности 35.03.07.- «Ветеринария».
Физиология растений	Куликова Е. Г., Корягин Ю. В., Корягина Н. В.	2017	153	Пензенский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/131120">https://e.lanbook.com/book/131120</a>		Учебное пособие составлено в соответствии с программой курса «Физиология растений» для сельскохозяйственных вузов. В нем рассматриваются вопросы влияния экологических факторов на процессы транспирации, фотосинтеза, дыхания, роста и развития растения, формирования урожая. Курс лекций предназначен для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
Физиология растений	Куликова Е. Г., Корягин Ю. В.	2017	150	Пензенский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/131121">https://e.lanbook.com/book/131121</a>		Учебное пособие предназначено для проведения лабораторных занятий со студентами, обучающимися по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (квалификация - бакалавр). В лабораторном практикуме представлен теоретический материал и практические работы для ознакомления студентов с процессами, происходящими в живом растительном организме, что дает возможность управлять ими с целью повышения продуктивности сельскохозяйственных растений и улучшения качества получаемой продукции. Для закрепления и контроля знаний студентов имеются вопросы и упражнения, а также тестовые задания к каждой
Физиолого-биохимические основы формирования качества урожая, созревания и хранения сельскохозяйственной продукции		2020	120	Ульяновский государственный аграрный университет имени П.А.Столып	<a href="https://e.lanbook.com/book/207176">https://e.lanbook.com/book/207176</a>		
Химия и физика молока и молочных продуктов	Шабанова И. А., Гогаев О. К., Цугкиева В. Б.	2022	128	Горский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/258725">https://e.lanbook.com/book/258725</a>		Обозначенные в пособии методические установки позволяют систематизировать знания по дисциплине «Химия и физика молока и молочных продуктов». Каждая лабораторная работа включает в себя цель работы, принцип метода, приборы и реактивы, ход определения, обработку результатов, рекомендованы источники литературы для изучения методов исследования, даны контрольные вопросы для самостоятельной проработки материала. Учебное пособие предназначено для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Квалификация – бакалавр. Данное издание подготовлено по дисциплине «Химия и физика молока и молочных продуктов» в соответствии с Федеральным государственным образовательным
Хранение и переработка картофеля, плодов и овощей		2021	218	Алтайский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/240809">https://e.lanbook.com/book/240809</a>		В учебно-методическом издании освещены основы хранения и переработки картофеля, плодов и овощей. По каждой теме представлены необходимые материалы и оборудование, вводные пояснения, методика проведения работ, справочный материал для расчетов и контрольные вопросы. Предназначено для проведения лабораторно-практических занятий по дисциплинам: «Технология хранения и переработки продукции растениеводства», «Хранение и переработка плодов и овощей» для студентов очного и заочного отделений агрономического и биологотехнологического факультетов, уровни подготовки
Хранение и переработка продукции растениеводства	Семина С. А., Остробородова Н. И.	2015	230	Пензенский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/142181">https://e.lanbook.com/book/142181</a>		В учебном пособии для студентов, обучающихся по направлению 35.03.04 – Агрономия, приводятся темы лабораторных работ по хранению и переработке зерна, картофеля и плодовоовощной продукции. По каждой теме указаны необходимые материалы и оборудование, даны вводные пояснения, методика выполнения работ, справочный материал для расчетов, контрольные вопросы. Учебное пособие может быть использовано для студентов, обучающихся по направлению 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Учебное пособие предназначается для студентов вузов,
Хранение продукции растениеводства	Семина С. А., Гришин Г. Е., Остробородова Н. И., Арефьев А. Н., Жеряков А. Н.	2015	84	Пензенский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/142135">https://e.lanbook.com/book/142135</a>		В практическом руководстве изложены основные режимы хранения зерновых масс, картофеля, корнеплодов, капусты и семечковых культур в зависимости от сортовых особенностей. Представлена информация о вредителях хлебных запасов и болезнях картофеля, овощей и плодов и мерах борьбы с ними. Руководство предназначено для руководителей и специалистов коллективных, фермерских и личных подсобных хозяйств, слушателей факультета повышения квалификации, занимающихся хранением продукции растениеводства.
Хранение продукции растениеводства	Семина С. А., Кухарев О. Н., Остробородова Н. И., Арефьев А. Н., Жеряков А. Н.	2018	86	Пензенский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/131081">https://e.lanbook.com/book/131081</a>		В практических рекомендациях изложены основные режимы хранения зерновых масс, картофеля, корнеплодов, капусты и семечковых культур в зависимости от сортовых особенностей. Представлена информация о вредителях хлебных запасов и болезнях картофеля, овощей и плодов и мерах борьбы с ними. Рекомендации предназначены для руководителей и специалистов коллективных, фермерских и личных подсобных хозяйств, слушателей факультета повышения квалификации, занимающихся хранением продукции растениеводства.
Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции	Нурбаева С. М.	2019	182	Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столып	<a href="https://e.lanbook.com/book/197797">https://e.lanbook.com/book/197797</a>	978-5-89764-760-6	В доступной форме изложены общие теоретические положения профессионального модуля «ПМ.03 – Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции» в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО, 2014) и на основе программы указанного профессионального модуля. Предназначено для обучающихся по специальности 35.02.06 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции	Андреев Н. Н.	2020	27	Ульяновский государственный аграрный университет имени П.А.Столып	<a href="https://e.lanbook.com/book/207125">https://e.lanbook.com/book/207125</a>		Методические указания по прохождению учебной практики профессионального модуля «Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции» составлены в соответствии с рабочей программой. Содержание методических указаний по прохождению учебной практики соответствует требованиям федерального государственного стандарта среднего профессионального образования. Методические указания содержат общие положения, распределения часов, структуру, содержание учебной практики, требования к структуре и содержанию отчета, материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции: Методические указания по прохождению производственной практики для студентов, обучающихся по специальности СПО 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Андреев Н. Н.	2020	28	Ульяновский государственный аграрный университет имени П.А.Столып	<a href="https://e.lanbook.com/book/207128">https://e.lanbook.com/book/207128</a>		Методические указания по прохождению производственной практики профессионального модуля «Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции» составлены в соответствии с рабочей программой. Содержание методических указаний по прохождению производственной практики соответствует требованиям федерального государственного стандарта среднего профессионального образования. Методические указания содержат общие положения, распределения часов, структуру, содержание производственной практики, требования к структуре и содержанию отчета, материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций
Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства	Родионов Г. В., Табакова Л. П., Остроухова В. И.	2022	336	Издательство "Лань"	<a href="https://e.lanbook.com/book/212543">https://e.lanbook.com/book/212543</a>	978-5-8114-2050-6	Изложены сведения о биологических и хозяйственных особенностях сельскохозяйственных животных различных видов. Проанализировано современное состояние скотоводства, свиноводства, птицеводства, коневодства, пчеловодства, прудового рыбоводства, пушного звероводства. Особое внимание уделено технологии производства продукции животноводства. Рассмотрены вопросы охраны окружающей среды, а также ресурсо- и энергосберегающей технологии в животноводстве. Для студентов средних специальных учебных заведений, обучающихся по специальности «Зоотехния».
Частная зоотехния, технология производства продуктов животноводства		2020	20	Ижевская государственная сельскохозяйственная академия	<a href="https://e.lanbook.com/book/173043">https://e.lanbook.com/book/173043</a>		Методические указания предназначены для студентов, обучающихся по направлению подготовки «Ветеринария и зоотехния», квалификация «Исследователь. Преподаватель-исследователь». Методические указания содержат общие рекомендации по изучению дисциплины, в том числе: краткое содержание лекционных занятий, практической и самостоятельной работы. Вопросы для самостоятельной работы и проверки знаний.
Шерстование	Трухачев В.И., Мороз В.А.	2012	496	Ставропольский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/5755">https://e.lanbook.com/book/5755</a>	978-5-9596-0760-9	Освещаются вопросы структуры шерстяного комплекса в мировой практике производства шерсти. Рассматривается история эволюции руна, дающая возможность понять истоки зарождения шерстяной отрасли. Представлена классификация текстильных волокон, их типы и вариации, строение руна и его составляющие. Особое место отводится изложению признаков и свойств шерсти; факторам, влияющим на шерстную продуктивность; стрижке овец; объективной оценке шерсти, проблемам ее подготовки и продажи. Включены контрольные вопросы для самопроверки, практические задания, глоссарий и библиографический список. Для студентов, обучающихся по специальности «Зоотехния» по направлениям подготовки бакалавров и
Экология животноводства		2018	220	Казанский государственный аграрный университет	<a href="https://e.lanbook.com/book/138642">https://e.lanbook.com/book/138642</a>	978-5-905201-50-9	Учебное пособие содержит информацию о дисциплине «экология» как обширную науку - мегаэкологию (глобальную экологию), которая подразделяется на десятки экологических наук, в том числе на экологию животноводства. Даются основные понятия о биосфере, её структуре, биогеоценозе как базовой единице изучения экологии. Уделяется серьезное внимание изменению состояния природных и искусственных биогеоценозов в условиях усиливающегося антропогенного давления. Дана характеристика источникам и причинам загрязнения окружающей среды, сырья и пищевых продуктов. На основании этого изложены мероприятия, обеспечивающие производство экологически чистой сельскохозяйственной продукции и контроль за их качеством. Учебное пособие предназначено для студентов сельскохозяйственных ВУЗов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», а также может быть использовано для направления подготовки 36.03.02 «Зоотехния» и 36.05.01 «Ветеринария».
Эффективность использования высокопродуктивных коров разной селекции в условиях интенсивной технологии производства молока	Абылкасымов Д., Сударев Н. П., Чаргеишвили С. В.	2020	135	Тверская государственная сельскохозяйственная академия	<a href="https://e.lanbook.com/book/146964">https://e.lanbook.com/book/146964</a>	978-5-87958-341-0	Рассматривается эффективность использования коров разной селекции в высокопродуктивных стадах в условиях интенсивной технологии производства молока. Проведен анализ данных, полученных в результате аналитических исследований и практических опытов в племенных заводах Тверской области, специализирующихся на разведении крупного рогатого скота голштинской породы разной селекции. Представлены исследования молочной продуктивности, воспроизводительных качеств и продолжительности использования в высокопродуктивных стадах. Выявлены факторы, влияющие на хозяйственно-полезные признаки, проведена оценка экстерьера, адаптации, уровня кормления и экономической эффективности использования коров разной селекции
Эффективность использования свиней отечественной селекции при производстве товарной свинины	Плешков В. А., Гришкова А. П.	2016	100	Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия	<a href="https://e.lanbook.com/book/143065">https://e.lanbook.com/book/143065</a>		В монографии представлены научно-практические исследования, посвященные изучению скрещивания свиней отечественной селекции специализированных мясных пород (скороспелой мясной породы свиней (кемеровской селекции), кемеровского заводского типа мясных свиней). Отражены данные биологических особенностей и продуктивных качеств чистопородных и помесных животных при производстве мясной свинины. Приведены результаты откормочной и мясной продуктивности, качественной оценки мясосальной продукции животных, полученных на основе использования пород отечественной селекции. Издание предназначено для научных сотрудников, специалистов сельскохозяйственных предприятий, аспирантов и студентов аграрных вузов.