

Методические и иные документы, разработанные образовательной организацией для обеспечения образовательного процесса по программе бакалавриата
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

1. Есиева Л.К., Бигаева И.М., Закаева Р.Ш. Оптические и денситометрические методы анализа. Учебное пособие. – Владикавказ: Северо-Осетинский государственный университет им. К.Л. Хетагурова, 2013 – 75 с.
<https://www.elibrary.ru/item.asp?id=22848386>
2. Качмазов Г.С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство. Учебное пособие. - Сер. Учебники для вузов. Специальная литература. - Санкт-Петербург: Лань, 2012. – 220 с. Качмазов Г.С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство. 1 – е, Новое. Учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2012. – 224 с.
<file:///C:/Users/Asus/Downloads/учебно-методич.%20пособия%20на%20сайт%2019.03.02%20хлеб%20и%20брод/Качмазов%20Г.С.%20Дрожжи%20БП%201.pdf>
3. Качмазов Г.С. Биология клетки с основами биотехнологии. Учебное пособие. - Владикавказ: ФГБОУ ВО Северо-Осетинский государственный университет им. К.Л., 2016. – 113 с.
<file:///C:/Users/Asus/Downloads/учебно-методич.%20пособия%20на%20сайт%2019.03.02%20хлеб%20и%20брод/Качмазов%20Г.С.%20Биология%20клетки.pdf>
4. Неёлова О.В. Лабораторные работы по физической химии. Учебно-методическое пособие – Владикавказ, 2019.
<file:///C:/Users/Asus/Downloads/учебно-методич.%20пособия%20на%20сайт%2019.03.02%20хлеб%20и%20брод/Неелова%20О.В.%20Лаб.%20раб.%20по%20физической%20химии.%202019.pdf>
5. Неёлова О.В. Лабораторные работы по коллоидной химии. Учебно-методическое пособие – Владикавказ, 2019.
<file:///C:/Users/Asus/Downloads/учебно-методич.%20пособия%20на%20сайт%2019.03.02%20хлеб%20и%20брод/Неелова%20О.В.%20Лабораторные%20работы%20по%20коллоидной%20химии.%202019.pdf>
6. Неёлова О.В. Краткий курс лекций по физической химии. Учебное пособие. – Владикавказ, 2020.
<file:///C:/Users/Asus/Downloads/учебно-методич.%20пособия%20на%20сайт%2019.03.02%20хлеб%20и%20брод/Неелова%20О.В.%20Лекции%20по%20физической%20химии.%202019.pdf>
7. Неёлова О.В. Краткий курс лекций по коллоидной химии. Учебное пособие. – Владикавказ, 2020.
<file:///C:/Users/Asus/Downloads/учебно-методич.%20пособия%20на%20сайт%2019.03.02%20хлеб%20и%20брод/Неелова%20О.В.%20Лекции%20по%20коллоидной%20химии.%202019.pdf>
8. Тедеева Ф.Л., Симеониди Д.Д. Защита потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции. Учебное пособие. - Владикавказ: ФГБОУ ВО Северо-Осетинский государственный университет им. К.Л., 2017. – 164 с.
<file:///C:/Users/Asus/Downloads/учебно-методич.%20пособия%20на%20сайт%2019.03.02%20хлеб%20и%20брод/Тедеева,%20Симеониди%20Защита%20потребителей%20от%20фальсифицированной%20и%20контрафактной%20продукции.pdf>

9. Хмелевская А.В. Биотехнологические основы отрасли. Курс лекций. Учебное пособие. - Владикавказ: ИПЦ ИП Цопанов А.Ю., 2018. – 149 с.
<file:///C:/Users/Asus/Downloads/учебно-методич.%20пособия%20на%20сайт%2019.03.02%20хлеб%20и%20брод/Хмелевская%20Биотех%20основы%20отрасли.pdf>
10. Хмелевская А.В. Методические рекомендации к оформлению выпускной квалификационной работы для бакалавров направления 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья: Учебно-методическое пособие. - Владикавказ, 2019. – 26 с.
<file:///C:/Users/Asus/Downloads/учебно-методич.%20пособия%20на%20сайт%2019.03.02%20хлеб%20и%20брод/Хмелевская%20А.В.%20Мет.%20указания%20по%20вып.%20квал.%20раб..pdf>
11. Хамицаева А.С., Будаев А.Р. Теоретические основы разработки технологий мучных и мясных изделий с использованием модифицированного растительного сырья. Монография. - Владикавказ: ООО НПКП «МАВР», 2019. – 256 с.
<https://www.elibrary.ru/item.asp?id=42392753>
12. Сатцаева И.К. Научные основы продуктов питания. Учебное пособие. - Владикавказ: ООО НПКП «МАВР», 2020. – 102 с. <file:///C:/Users/Asus/Downloads/учебно-методич.%20пособия%20на%20сайт%2019.03.02%20хлеб%20и%20брод/Сатцаева%20И.К.%20Научные%20основы%20продуктов%20питания.pdf>
13. Сатцаева И.К. Зерновые культуры – основное растительное для производства продуктов питания. Учебное пособие. – Владикавказ: ООО НПКП «МАВР», 2020. – 66с. <file:///C:/Users/Asus/Downloads/учебно-методич.%20пособия%20на%20сайт%2019.03.02%20хлеб%20и%20брод/Сатцаева%20И.К.%20Зерновые%20культуры.pdf>