

Список методических документов для обеспечения образовательного процесса по образовательной программе 35.04.04 Агрономия, направленность (профиль) - Контроль качества продукции на всех этапах технологического цикла

1. Рамазанов О.М., Рамазанов Ш.Р. Учебное пособие по дисциплине «Стандартизация, метрология и сертификация», изд-во ДагГАУ, Махачкала. -2022. С.- 175. П.л.-8.5
2. Рамазанов О.М. Управление качеством [Электронный ресурс]: учебное пособие / О.М. Рамазанов, Ж.Г. Магомедова. - Электрон. дан. - Махачкала: ДагГАУ имени М. М. Джембулатова, 2014. - 147 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/113090>.
3. Макуев Г.А. Технохимический контроль сырья и готовой продукции [Электронный ресурс]: методические указания / Г.А. Макуев, Ш.К. Омаров, Ш.Р. Рамазанов. - Электрон. дан. - Махачкала: ДагГАУ имени М.М.Джембулатова, 2014. - 53 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/113088>.
4. Ахмедов М.Э., Касьянов Г.И., Рамазанов А.М., Яралиева З.А. Инновационные технологии производства плодовых и овощных криопорошков. (Монография) Махачкала.- ФГБОУ ВПО «ДагГТУ», 2014. - 150с.
5. Магомедов М.Г., Производство плодоовощных консервов и продуктов здорового питания: Учебник.- СПб.: Издательство «Лань», 2015.- 560 с.: ил.- (Учебники для вузов. Специальная литература).
6. Магомедов М.Г. Виноград: основы технологии хранения. - Учебное пособие. – СПб.: Издательство «Лань», 2015. — 274 с.: ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература).
7. Исригова Т.А. Салманов М.М. Алиева С.М., Джалалова Т.Ш. Учебно-методическое пособие по выполнению курсовой работы по «Технологии и организации производства мучных, кондитерских и булочных изделий» по направлению 19.03.04 – «Технология продуктов общественного питания».- Махачкала, Дагестанский ГАУ.-2016
8. Исригова Т.А. Салманов М.М. Алиева С.М., Джалалова Т.Ш. Учебное пособие «Производство функциональных продуктов питания для подготовки кадров высшей школы по направлению 19.06.01- Промышленная экология и биотехнологии. - Махачкала, Дагестанский ГАУ.-2016.
9. Гусейновой Б.М., Даудова Т. И. Плоды дикоросов – ценное сырье для производства экстрактов и наливок. Махачкала: ДГУНХ, 2017.
10. Улчибекова Н.А. Производство быстрозамороженных продуктов из земляники. – Махачкала, ДагГАУ. – 2016 г. - 158 с.
11. Мукайлов М.Д., Магомедов М.Г., Исригова Т.А. Методические указания для выполнения научно-исследовательской работы по направлению подготовки кадров высшей квалификации по программам

- подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре. - Махачкала, 2016. - 60с.
12. Исригова Т.А. Салманов М.М. Алиева С.М., Джалалова Т.Ш. Учебно-методическое пособие по выполнению курсовой работы по «Технологии продуктов общественного питания» по направлению 19.03.04 – Технология продуктов общественного питания и 19.03.02- «Продукты питания из растительного сырья».- Махачкала, Дагестанский ГАУ.-2016
 13. Исригова Т.А. Салманов М.М. Алиева С.М., Джалалова Т.Ш. Учебно-методическое пособие по выполнению курсовой работы по «Технологии производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» по направлению 19.03.02- «Продукты питания из растительного сырья». - Махачкала, Дагестанский ГАУ.-2016
 14. Улчибекова Н.А., Салманов М.М. Технология консервов и пищевых концентратов. Учебно-методическое пособие по выполнению курсовой работы по специальностям 19.03.02, 19.03.04. – Махачкала, Дагестанский ГАУ. – 2016 г. – 17 с.
 15. Гусейновой Б.М., Даудова Т. И. Плоды дикоросов – ценное сырье для производства экстрактов и наливок. Махачкала: ДГУНХ, 2017.
 16. Исригова Т.А., Салманов М.М. Учебно-методическое пособие «Инновационные технологии в общественном питании» по направлению подготовки 19.04.02 Технология продукции и организация общественного питания Махачкала, ДагГАУ, 2018 г.
 17. Гимбатов А.Ш., Исмаилов А.Б., Алимйрзаева Г.А., Омарова Е.К. Инновационные технологии в агрономии. Учебное пособие для практических занятий. / ФГБОУ ВО «Дагестанский ГАУ им. М.М. Джамбулатова» Махачкала. 2018 г. С.144.
 18. Магомедов М.Г. Виноградарство и виноделие, виноград и вино Дагестана: монография. – Махачкала: ГАУ РФ «Дагестанское книжное издательство», 2018. – 408 С.
 19. Ахмедов М.Э., Демирова А.Ф., Рамазанов А.М. Тепловое оборудование предприятий для переработки растительного сырья, Махачкала, ДГТУ. – 2018. – 178 стр.
 20. Исмаилов А.Б. Опытное дело в растениеводстве. Учебное пособие. Направление подготовки 35.04.04 Агрономия / Махачкала: ФГБОУ ВО Дагестанский ГАУ, 2018.-58с.
 21. Гимбатов А.Ш., Исмаилов А.Б., Алимйрзаева Г.А., Омарова Е.К., Кудахова М.М. Учебно-методическое пособие по курсу «Теоретические основы программирования урожая» для магистров по направлению 35.04.04 «Агрономия». / ФГБОУ ВО «Дагестанский ГАУ им. М.М. Джамбулатова» Махачкала. 2019 г. С.63.
 22. Магомедов М.Г., Омаров Ш.К., Рамазанов Ш.Р., Макуев Г.А., Мусаева Н.М. Методическое пособие по выполнению и оформлению выпускной квалификационной работы для магистров по направлению подготовки 35.04.04 Агрономия.- Махачкала, ДагГАУ. 2019.-34с.

23. Исригова Т.А., Салманов М.М., Мукайлов М.Д. Методические указания по научно-производственной практике аспирантов по направлению 19.06.01 – Промышленная экология и биотехнологии, Махачкала, Дагестанский ГАУ, 2019. – 9с.
24. Исригова Т.А., Салманов М.М., Мукайлов М.Д. Методические рекомендации к написанию и представлению научного доклада об основных результатах научно-квалификационной работы (диссертации) аспирантов по направлению 19.06.01 – Промышленная экология и биотехнологии, Махачкала, Дагестанский ГАУ, 2019. – 18с.
25. Исригова Т.А., Салманов М.М., Мукайлов М.Д. Методические указания по педагогической практике аспирантов подготовки 19.06.01 – Промышленная экология и биотехнологии, Махачкала, Дагестанский ГАУ, 2019. – 19с.
26. Исригова Т.А., Салманов М.М., Исригова В.С. Методические указания по выполнению курсовых работ по дисциплине «Экспертиза продовольственных товаров» 38.03.07. – «Товароведение», Махачкала, Дагестанский ГАУ, 2019. – 23с.
27. Исригова Т.А., Салманов М.М., Даудова Л.А., Исригова В.С. Методические указания к выполнению курсовой работы по дисциплине «Технология продукции и общественного питания» для студентов направления подготовки бакалавров 19.03.04. – «Технология продукции и организация общественного питания» и 19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья», Махачкала, Дагестанский ГАУ, 2019. – 33с.
28. Гусейнова Б.М., Салманов М. М., Даудова Л. А. Учебно-методическое пособие к лабораторным занятиям по дисциплине «Физико-химические свойства и методы контроля качества» для студентов факультета агротехнологии и землеустройства, направления подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»; 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья». Махачкала: ДагГАУ, 2019. – 83 с.
29. Батукаев А.А., Магомадов А.С., Палаева Д.О. Технология переработки винограда. Учебное пособие: Изд-во ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет», 2019. 160с.
30. Мусаева Н.М. Пищевые и биологически активные добавки. Раздел: Пищевые добавки. Учебно-методическое пособие к практическим занятиям для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», г. Махачкала, 2019г.
31. Мусаева Н.М. Пищевые и биологически активные добавки. Раздел: Технологические и биологически активные добавки. Учебно-методическое пособие к практическим занятиям для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», г. Махачкала, 2019г.

32. Мусаева Н.М., Салманов М.М., Омаров Ш.К. Пищевые и биологически активные добавки. Сборник тестов и индивидуальных заданий для оценки качества освоения знаний по текущему контролю успеваемости и самостоятельной работе студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», г. Махачкала, 2019г.
33. Магомедов М.Г., Омаров Ш.К., Рамазанов Ш.Р., Макуев Г.А., Мусаева Н.М. Методические указания по выполнению и оформлению выпускной квалификационной работы для студентов технологического факультета, по направлению подготовки 35.04.04 «Агрономия», профиль «Хранение и переработка плодов и овощей», квалификация (степень) выпускника – магистр, г. Махачкала, 2019г.
34. Омаров Ш.К., Магомедов М.Г., Рамазанов Ш. Р., Рамазанов А. М. Выполнение и оформление курсового проекта: Учебно-методическое пособие по дисциплине «Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции» Махачкала: ДагГАУ, 2019.-34с.
35. Омаров Ш.К., Магомедов М.Г. Рамазанов Ш. Р., Рамазанов О. М. Выполнение и оформление курсовой работы: Учебно-методическое пособие по дисциплине «Технология хранения и переработки продукции растениеводства» Махачкала: ДагГАУ, 2019.-54с
36. Даудова Л.А., Улчибекова Н.А. Лечебное питание // Учебно-методическое пособие к практическим занятиям по направлениям подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». – Махачкала. Дагестанский ГАУ. 2019 52 – с.
37. Магомедов М.Г. Виноград. Основы технологии хранения. Учебное пособие для СПО.- Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 240с.
38. Мусаева Н.М., Даудова Л.А. Учебно-методическое пособие «Пищевые и биологически активные добавки. Раздел: Технологические и биологически активные добавки» к практическим занятиям по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», г. Махачкала, 2020 г. С.57.
39. Гусейнова Б.М., Салманов М. М., Ашурбеков И. М. Учебно-методическое пособие к лабораторным занятиям по дисциплине «Пищевая биотехнология» для студентов технологического факультета направления подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» Махачкала: ДагГАУ, 2020. – 74 с.
40. Гусейнова Б.М., Салманов М. М., Ашурбеков И. М. Учебно-методическое пособие к лабораторным занятиям по дисциплине «Физико-химические основы пищевых производств» для студентов технологического факультета направления подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» Махачкала: ДагГАУ, 2020. – 92 с.

41. Мусаева Н.М., Ашурбеков И.М., Хамаева Н.М. Сборник тестов и индивидуальных заданий «Пищевые и биологически активные добавки» для оценки качества освоения знаний по текущему контролю успеваемости и самостоятельной работе студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», г. Махачкала, 2020 г. С.44
42. Ахмедов М.Э., Догеев Г.Д., Рахманова М.М., Демирова А.Ф., Казиев М.Р.А. Совершенствование технологий консервированных компотов с использованием предварительного нагрева плодов в банках насыщенным паром и ускоренных режимов стерилизации. Научное издание / Махачкала, 2021.
43. Гимбатова А.Ш., Исмаилов А.Б., Омарова Е.К. История и методология научной агрономии. Учебное пособие./– Махачкала: ФГБОУ ВО Дагестанский ГАУ, 2021.-83с.
44. Улчибекова Н.А. Технология консервов и пищевых концентратов. Учебно – методическое пособие по выполнению курсовой работы для студентов 3 и 4 курса технологического факультета по направлениям подготовки 19.03.04 «Технология продуктов и организация общественного питания» и 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», Дагестанский ГАУ, 2021. – 21 с.
45. Рамазанов О.М. Учебное пособие по дисциплине «Стандартизация и сертификация», изд-во ДагГАУ, Махачкала. -2021. С.- 105. П.л.- 6.5
46. Хамаева Н.М., Мунгиева Н.А., Салманов М.М. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. (Сборник ситуационных задач для оценки качества освоения знаний текущего контроля успеваемости и самостоятельной работы студентов направления подготовки 38.03.07 «Товароведение»). Махачкала: ДагГАУ, 2021.
47. Хамаева Н.М., Мунгиева Н.А., Салманов М.М. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров (Сборник тестов и индивидуальных заданий для оценки качества освоения знаний по текущему контролю успеваемости и самостоятельной работе студентов направления подготовки 38.03.07 «Товароведение»). Махачкала: ДагГАУ, 2021
48. Электронные образовательные ресурсы по отдельным дисциплинам учебного плана, представленные в ЭБС ФГБОУ ВО «ДагГАУ им.М.М.Джамбулатова» (<http://biblio.ru>)