

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 пищеконцентратов. 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. Гимбатов 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>)