

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Кемеровский государственный университет»

УТВЕРЖДАЮ:

Первый проректор КемГУ

Ю.Н. Журавлев



04 2023 г.

ПРОГРАММА

кандидатского экзамена по специальности

4.3.3 – Пищевые системы

Группа научных специальностей

4.3 Агроинженерия и пищевые технологии

Кемерово 2023

Программа составлена на основании паспорта научной специальности
4.3.3 – Пищевые системы

Разработчики: Давыденко Н.И., доктор технических наук, заведующий кафедрой ТиООП, Гуринович Г.В., доктор технических наук, профессор кафедры ТППСЖП, Сергеева И.Ю. доктор технических наук., заведующий кафедрой ТППРС, Лобасенко Б.А., доктор технических наук, профессор кафедры инженерного дизайна, Короткий И.А., доктор технических наук, заведующий кафедрой теплохладотехники.

1. Общие положения

Программа кандидатского экзамена по специальности «4.3.3 – Пищевые системы» предназначена для аспирантов и соискателей ученой степени кандидата наук в качестве руководящего учебно-методического документа для целенаправленной подготовки к сдаче кандидатского экзамена.

Кандидатский экзамен представляет собой форму оценки степени подготовленности соискателя ученой степени кандидата наук к проведению научных исследований по конкретной научной специальности и отрасли науки, по которой подготавливается или подготовлена диссертация. Сдача кандидатского экзамена по специальности обязательна для присуждения ученой степени кандидата наук.

Кандидатский экзамен сдаётся в соответствии с научной специальностью и отраслью науки, предусмотренными номенклатурой научных специальностей, по которым присуждаются ученые степени, утверждаемой Министерством науки и высшего образования Российской Федерации (далее соответственно - научная специальность, номенклатура), по которым осуществляется подготовка (подготовлена) диссертации.

Для проведения экзамена приказом ректора (курирующего проректора) создается экзаменационная комиссия, которая формируется из высококвалифицированных научно-педагогических и научных кадров, осуществляющих научную деятельность в соответствии с паспортом научной специальности. Комиссия правомочна принимать кандидатский экзамен, если в её заседании участвуют не менее 3 специалистов, имеющих ученую степень кандидата или доктора наук по научной специальности, соответствующей специальной дисциплине, в том числе 1 доктор наук.

Кандидатский экзамен проводится по билетам. Решение экзаменационных комиссий оформляется протоколом, в котором указываются шифр и наименование научной специальности и отрасли науки, по которым сдан кандидатский экзамен; оценка уровня знаний; фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), ученая степень каждого члена экзаменационной комиссии. Уровень знаний соискателя ученой степени оценивается на «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Протоколы заседаний экзаменационных комиссий после утверждения ректором (курирующим проректором) хранятся по месту сдачи кандидатского экзамена. Сдача кандидатского экзамена подтверждается выдаваемой на основании решения экзаменационной комиссией справки установленной КемГУ формы.

2. Содержание программы

Тема 1: Технологии проектирования пищевых продуктов

Сущность системы «наука и образование – производство – рынок», как база инновационного развития сферы питания. Термины и определения в области разработки, производства и оценки качества пищевых, в т.ч. функциональных продуктов. Методология проектирования и конструирования новых продуктов питания, как технических систем с учетом принципов формирования потребительских свойств. Сущность технологических процессов разработки, производства и реализации пищевых продуктов из сырья растительного, животного, микробиологического происхождения. Новые виды ресурсов и их применение в пищевых системах. Понятие «пищевые добавки». Классификация пищевых добавок. Основные характеристики добавок, применяемых при изготовлении различных групп пищевых продуктов. Источники и формы пищи; натуральные, комбинированные и искусственные продукты питания. Принципы конструирования пищевых продуктов с заданными качественными характеристиками (состав, структурные формы, сенсорные показатели).

Тема 2: Государственное регулирование направлений развития науки о питании

Продовольственная безопасность как экономико-правовая категория. Концепция здорового питания. Государственное регулирование и финансовая поддержка направлений развития науки о питании. Критические технологии и стратегии развития в области организации и производства продуктов питания. Нутригенетика и нутригеномика – новые направления в нутрициологии. Составление персонализированного рациона питания для людей с различными вариантами рекомендованной им ДНК-диеты по результатам генетического тестирования. Оценка пищевого поведения. Микробиом человека. Омиксные технологии: протеомика, транскриптомика, метаболомика. теоретические и практические вопросы реализации омиксных технологий в системе питания. Ключевые технологические тренды в области FoodNet: альтернативные источники сырья и пищи; умное и высокопродуктивное сельское хозяйство; умные цепи поставок; персонализированное и специализированное питание; биологизированное и органическое сельское хозяйство; 3D-печать еды; нанотехнологии в АПК.

Тема 3: Оценка состояния технологий и товароведения функциональных, специализированных пищевых продуктов.

Продовольственное обеспечение населения, новые подходы и стратегические решения. Современное состояние и перспективы развития науки о питании. Методология научных исследований в области пищевых систем. Фронтальные, природоподобные и аддитивные технологии в пищевых системах. Место сферы питания в технологическом укладе. Взаимосвязь

питания-здоровья-человеческого капитала. Алиментарно-зависимые заболевания: причины формирования, пути решения на основе современных научных достижений в сфере питания. Функциональные пищевые ингредиенты в формировании функциональных свойств новых продуктов питания. Стереотипы пищевой поведения и их роль в формировании АЗЗ. Механизм формирования потребительских свойств функциональных и специализированных пищевых продуктов для разных групп населения.

Тема 4: Приоритетные направления развития технологий производства основных групп пищевых продуктов

Физические, биохимические, биологические и химические процессы, протекающие в пищевом сырье при переработке его в промежуточные и конечные продукты, а также при хранении. Факторы, влияющие на технологические процессы, отражающиеся на качестве и технологических свойствах различных групп пищевых продуктов. Ассортимент, показатели качества.

Тема 5: Основные технологические процессы пищевых производств и методы их исследования.

Физико-химические основы, механизмы, закономерности процессов пищевых производств. Классификация основных процессов. Общие законы технологических процессов. Методы исследования процессов и аппаратов, теоремы подобия. Адаптация процессов пищевых производств к перерабатываемому сырью. Машины и агрегаты пищевых производств, исследование их динамики и взаимодействия с окружающей средой; системный подход при создании технологических линий, оценка стабильности их функционирования. Новые принципы построения технологических процессов их аппаратное обеспечение и конструктивная проработка. Автоматизация производства и когнитивные технологии мониторинга и управления технологическими процессами в пищевых системах.

Тема 6: Тепловые, массообменные процессы и холодильные технологии

Пути и методы повышения эффективности тепловых и массообменных процессов и аппаратов.

Методология организации и практическая реализация непрерывной холодильной цепи при производстве, хранении, реализации и потреблении пищевых продуктов. Аппаратное, машинное и технологическое обеспечение холодильных производств, создание холодильной инфраструктуры.

Примерные вопросы:

1. Проблемы питания и здоровья глобального, национального, регионального уровней

2. Нутрициология. Понятие, цель и задачи, направления развития
3. Тенденции развития биотехнологии в производстве детского и функционального питания
4. Обогащенные продукты питания: назначение, особенности и характеристика, потребительские свойства.
5. Функциональные продукты питания: назначение, особенности и характеристика, потребительские свойства.
6. Диетическое питание: понятие, принципы организации, виды, особенности биотехнологических способов технологии производства.
7. Продукты питания специального назначения: особенности и характеристика, потребительские свойства
8. Выбор обогащающих добавок, их характеристика, способы внесения, эффективность
9. Современные технологии производства продукции общественного питания, в том числе профилактической (лечебно-профилактической)
10. Методы разработки новых пищевых продуктов. Моделирование функциональных свойств продуктов на стадии проектирования
11. Понятие и процедура контроля качества специализированных продуктов питания. Системы качества и безопасности, обеспечивающие качество и безопасность пищевой продукции
12. Экспертиза пищевой продукции. Виды экспертиз: санитарно-гигиеническая, ветеринарная, таможенная, экологическая
13. Государственный контроль обеспечения качества и безопасности пищевого сырья и пищевых продуктов.
14. Понятие «профилактическая эффективность СПП». Процедура подтверждения профилактической эффективности СПП
15. Новые пищевые продукты: актуальность, назначение, потребительские свойства
16. Лечебно-профилактическое питание: понятие, принципы организации, виды, особенности и биотехнологические способы технологии производства
17. Особенности технологии, ассортимент и товароведная характеристика групп товаров (*на выбор комиссии*):
 - зерновые,
 - хлебобулочные,
 - кондитерские,
 - молочные,
 - мясные продукты,
 - напитки,
 - рыба и морепродукты,
 - масложировая продукция,
 - плодоовощная продукция,
 - пищевые концентраты

18. Формирование и обеспечение качества пищевой продукции. Методы оценки качества и безопасности продовольственных товаров.
19. Идентификация. Фальсификация. Определения. Понятия «фальсифицированные товары», «товары-заменители» (суррогаты, имитаторы) и «дефектные товары».
20. Изменение физико-химических свойств, при технологической обработке и хранении разных групп товаров (*на выбор комиссии*). Роль этих изменений в формировании потребительских свойств товаров.
21. Классификация способов хранения пищевых продуктов. Особенности хранения и транспортирования разных групп товаров.
22. Химический состав пищевых продуктов. Значение для организма человека, содержание в основных продуктах питания, изменения в процессе переработки и хранения.
23. Участие воды в формировании структуры продукта. Активность воды и ее роль в хранении пищевых продуктов.
24. Состояние белков в конкретных продуктах. Деструкция белков при кулинарной обработке продуктов. Влияние гидратации, дегидратации, деструкции и денатурации белков на свойства конкретных продуктов.
25. Действие ферментов. Положительная и отрицательная роль ферментов в формировании качества продовольственных товаров
26. Классификация методов консервирования плодоовощного сырья
27. Понятие функциональные пищевые ингредиенты. Краткая характеристика
28. Роль биологически активных добавок в регулировании питания современного человека
29. Характеристика понятия «технологический процесс», его отличие от естественных процессов.
30. Классификация процессов пищевых производств
31. Основные законы технологических процессов. Законы, определяющие количественные соотношения.
32. Энергетические и материальные балансы аппаратов. Энергетический КПД и пути его повышения.
33. Понятие об эксергетическом балансе аппаратов, потери на необратимость процессов.
34. Законы, устанавливающие физико-химические равновесные соотношения: принцип Ле-Шателье, правило Гиббса.
35. Движущая сила процесса. Равновесное соотношение систем. Стационарные и нестационарные процессы.
36. Оптимальный режим процесса. Параметры оптимизации, периодические и непрерывные процессы, различные способы

перемещения сред в аппаратах, принцип обновления поверхности контакта фаз.

37. Законы, определяющие скорость гидромеханических, тепловых и массообменных процессов (на выбор комиссии)
38. Единство кинетических уравнений гидромеханических, тепловых и массообменных процессов.
39. Практическое значение кинетических соотношений для проектирования аппаратов. Статический и кинетический методы расчета процессов.
40. Характеристика неньютоновских жидкостей: бингановских, псевдопластических, дилатантных, тиксотропных и реопектантных.
41. Практическое применение основного уравнения гидростатики в расчетах пищевой аппаратуры. Обобщенное дифференциальное уравнение Эйлера.
42. Уравнение свободной поверхности жидкости при вращении и прямолинейном равноускоренном движении емкостей.
43. Законы Паскаля и Архимеда, их использование в гидравлических расчетах.
44. Уравнение Бернулли для потока реальной жидкости. Практические приложения уравнения Бернулли.
45. Практическое применение в пищевой промышленности закономерностей истечения жидкости через отверстия и насадки.
46. Понятие о моделировании процессов и аппаратов.
47. Современные математические методы планирования многофакторных экспериментов.
48. Новейшие представления о подобии, как методе мышления в обобщенных переменных. Преимущества теории подобия по сравнению с экспериментальным и аналитическим методами исследования процессов и аппаратов.
49. Основы теории перемешивания жидких пищевых продуктов. Принципы расчета пусковой и рабочей мощности.
50. Основы гидродинамической теории сепарирования.
51. Принцип разделения суспензий в центробежном поле. Фактор разделения. Физические основы процессов центрифугирования.
52. Свойства и структура полупроницаемых мембран. Селективность и проницаемость. Явление концентрационной поляризации и гелеобразования.
53. Разделение сыпучих пищевых продуктов
54. Измельчение пищевых продуктов
55. Прессование и гранулирование пищевых продуктов
56. Цели нагревания и охлаждения. Классификация тепловых процессов. Способы передачи теплоты: теплопроводностью, конвекцией и излучением.

57. Методы интенсификации теплообмена и повышение технико-экономических показателей.
58. Электрофизические и нетрадиционные методы обработки пищевых материалов: инфракрасный нагрев, воздействие электромагнитных и ультрафиолетовых полей, ультразвука.
59. Импульсные и пульсационные методы обработки пищевых продуктов, обработка магнитными полями, электроконтактный метод, термопластическая обработка.
60. Основы теории межфазного переноса массы. Общие понятия и определения. Виды процессов массопередачи
61. Устройство и принцип действия сушилок с различными способами подвода тепла: конвективным, кондуктивным, терморadiационным. Сушка в поле токов высокой частоты, сублимационные сушилки.
62. Процессы разделения однородных смесей в пищевой промышленности. Классификация бинарных смесей. Законы Рауля и Дальтона.
63. Экстрагирование в системе твердое тело-жидкость. Физическая сущность процесса.
64. Характеристика существующих способов охлаждения пищевых продуктов
65. Применение холода при первичной обработке пищевого сырья
66. Изменения при замораживании пищевых продуктов
67. Влияние холода на биохимические и химические изменения пищевого сырья и готовой продукции при холодильной обработке и хранении
68. Технологические требования к аппаратам по быстрому замораживанию
69. Организации непрерывной холодильной цепи при производстве, хранении, реализации и потреблении пищевых продуктов

Рекомендуемая литература

1. Антипова Л.В. Химия пищи: учебник / Л.В. Антипова, Н.И. Дунченко.- 3 – е изд., стер. –Санкт- Петербург: Лань, 2020. -856 с. СПб.: Издательство «Лань», 2019.- 368 с.- ISBN 978-5-8114-5351-1.- Текст: электронный // Лань : электронно- библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/139249?category=4738>
2. Бобренева И.В. Функциональные продукты питания и их разработка: Монография / И.В. Бобренева.- СПб.: Издательство «Лань», 2019.- 368 с.- ISBN 978-5-8114-3558-6.- Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/115482?category=7238>
3. Бобренева И.В. Математическое моделирование в технологиях продуктов питания животного происхождения: Учебное пособие / И.В. Бобренева, С.В. Николаева.-СПб.: Издательство «Лань», 2019.- 60 с.- ISBN 978-5-8114-3142-7.- Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/112670>
4. Бурова Т.Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник / Т.Е. Бурова.- Санкт – Петербург : Лань, 2020. – 364 с.- СПб.: Издательство «Лань», 2019- 368 с.- ISBN 978-5-8114-3968-3.- Текст: электронный // Лань : электронно- библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/130155?category=4738>
5. Дунченко Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для аспирантов: Учебник / Н.И.Дунченко, М.П. Щетинин, В.С. Янковская – СПб.: Издательство «Лань», 2018.- 236 с.- ISBN 978-5-8114-3334-6.- Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/130478>
Инновационное развитие техники пищевых технологий: учебное пособие / С.Т. Антипов, А.В. Журавлев, Д.А. Казарцев, А.Г. Мордасов ; под редакцией В.А. Панфилова. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 660 с. — ISBN 978-5-8114-2075-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/74680>
6. Красуля О.Н. Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика: учебное пособие / О.Н. Красуля, С.В. Николаева, А.В. Токарев, А.Е. Краснов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 320 с. — ISBN 978-5-98879-164-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/69866>
7. Лисин П.А. Практическое руководство по проектированию продуктов питания с применением EXCEL, MATHCAD, MAPLE: Учебное пособие / П.А. Лисин. –Санкт-Петербург : Лань, 2020.- 240 с. - СПб.: Издательство «Лань», 2019.- 368 с.- ISBN 978-5-8114-4858-6.- Текст: электронный // Лань : электронно- библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/142330>

8. Линич Е.П. Гигиенические основы специализированного питания : Учебное пособие / Е.П. Линич, Э.Э.Сафонова - СПб.: Издательство «Лань», 2017.- 220 с.-ISBN 978-5-8114-2577-8.-Текст: электронный // Лань : электронно- библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/93698>
9. Маюрникова Л.А. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность : учебное пособие / Л.А. Маюрникова, В.М. Позняковский, Б.П. Суханов и др.; под общей ред. В.М. Позняковского.- 2-е изд., испр. и доп.- СПб.: ГИОРД, 2016. – 448 с.- СПб.: Издательство «Лань», 2019.- 368 с.- ISBN 978-5-98879-189-8.- Текст: электронный // Лань : электронно- библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/69878>
- 10.Мотовилов О.К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность. Мотовилов О.К., Позняковский В.М., Мотовилов К.Я., Тихонова Н.В.: Учебное пособие / Под общей ред. Позняковского В.М.- 5 изд. Стер. СПб.: Издательство «Лань», 2017.-316 с. ISBN 978-5-8114-1740-7.- Текст: электронный // Лань : электронно- библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/92612/?demoKey=92b183a3363941989155e671fd3e8715#4>
- 11.Нилов Л.П. Товароведение и экспертиза пищевых продуктов функционального назначения: Учебное пособие Аспирантура / Нилова Л. П., Пилипенко Т. В., Вытовтов А. А. Из-во «Троицкий мост», 2019.- 200 с. ISBN 978-5-6042462-7-6.- Текст: электронный // Лань : электронно- библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/105817>
- 12.Николаева, М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. – М.: ИНФРА-М, 2013. – 464 с. ISBN 978-5-16-015307-0. Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=352239>
- 13.Антипова, Л. В. Методы исследования мяса и мясных продуктов : учебник [Текст] / Л. В. Антипова, И. А. Глотова, И. А. Рогов. - М. : Колос, 2004. - 571 с : ил. - ISBN 5-9532-0187-7
- 14.Биотехнология мяса и мясопродуктов: курс лекций [Текст] / И. А. Рогов [и др.]. - М. : ДеЛи принт, 2009. - 296 с.4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов : учебное пособие / М. Ф. Боровков, А. Х. Волков, К. П. , Л. Ф. Якупова. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2020. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156774>
- 15.Голубева, Л. В. Технология продуктов животного происхождения. Технология молока и молочных продуктов : учебное пособие / Л. В. Голубева, Е. А. Пожидаева. — Воронеж : ВГУИТ, 2017. - 96 с. - ISBN 978-5-00032-291-8. — Текст: электронный// Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/106801>

16. Горбатова, К. К. Химия и физика молока и молочных продуктов : учебник для студ. вузов / К. К. Горбатова, П. И. Гунькова. - СПб. : ГИОРД, 2012. - 336 с. : ил. - 300 экз.. - ISBN 978-5-98879-144-7 (в пер.)
17. Горбатова, К. К.. Физико-химические и биохимические основы производства молочных продуктов / К. К. Горбатова. - СПб. : ГИОРД, 2004. - 352 с : ил. - ISBN 5-901065-54-9 : 451.00 р.
18. Гудков, А. В. Сыроделие: технологические, биологические и физико-химические аспекты / А. В. Гудков ; ред. А. В. Гудков. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : ДеЛи Принт, 2004. - 804 с. - 1000 экз.. - ISBN 5-94343-071-7 : 822.15 р., 931.39 р. –
19. Дроздова, Т.М. Физиология питания: учеб.пособие для вузов / Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский, В.М. Позняковский. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007.
20. Замороженные пищевые продукты : производство и реализация : пер. с англ. / ред.: Дж. А. Эванс, Ю. Г. Базарнова; пер. В. Д. Широкова . - СПб. : Профессия, 2010. - 440 с. - ISBN 978-5-904757-02-1 (в пер.)
21. Консервирование пищевых продуктов холодом (теплофизические основы) : учеб. пособие / И. А. Рогов [и др.]. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : КолосС, 2002. - 184 с. : ил. - (Учебники и учебные пособия для вузов). - 2000 экз.. - ISBN 5-9532-0009-9
22. Кудряшов, Л. С. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов : учеб. Пособие [Текст] / Л. С. Кудряшов. - М. : ДеЛи Принт, 2008. - 160 с. - 2000 экз.. - ISBN 978-5-94343-157-9 (в пер.)
23. Куцакова, В. Е. Холодильная технология пищевых продуктов. Часть III. Биохимические и физико-химические основы : учеб. для вузов : в 3 частях / В. Е. Куцакова - Санкт-петербург : ГИОРД, 2011. - 272 с. - ISBN 978-5-98879-136-2.
24. Мезенова, О. Я. Технология, экология и оценка качества копченых продуктов : учеб. пособие для студ. вузов / О. Я. Мезенова, И. М. Ким. - СПб. : ГИОРД, 2009. - 488 с. : ил. - 1000 экз.. - ISBN 978-5-98879-062-4 (в пер.)
25. Нечаев А.П. Пищевая химия / А.П. Нечаев, С.Е. Траубенберг, А.А. Кочеткова; ред. А.П. Нечаев. – 5-е изд., испр. и доп. – СПб.: ГИОРД, 2012. – 672 с. ISBN 978-5-98879-143-0 Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/4892>
26. Половинкин А.И. Основы инженерного творчества: Учебное пособие. – 5-е изд., стер. – СПб.: Издательство «Лань», 2017.- 364 с. ISBN 978-5-8114-4603-2 .- Текст: электронный // Лань : электронно- библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/123469>
27. Рензьева Т.В. Основы технического регулирования пищевой продукции, стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие / Т.В. Рензьева. – 2-е изд., стер.- Санкт – Петербург : Лань, 2020.- 360 с. - СПб.: Издательство «Лань», 2019.- 368 с.- ISBN 978-5-

- 8114-4989-7.- Текст: электронный // Лань : электронно- библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/130191>
- 28.Щеколдина Т.В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья: Учебное пособие / Т.В. Щеколдина, Е.А. Ольховатов, А.В. Степанова - 2-е изд., стер.-СПб.:Издательство «Лань», 2018.- 208 с.- ISBN 978-5-8114-2697-3.- Текст: электронный // Лань : электронно- библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/93698>
- 29.Экспертиза хлебобулочных изделий: Учебник/ под ред. В.М. Позняковского В.М.- СПб.: Издательство «Лань», 2017.- 344 с.: ISBN 978-5-8114-2477-1.- Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/catalog/promyshlennaya-ekologiya-i-biotekhnologii/?PAGEN_1=28
- 30.Юдина С.Б. Технология геронтологического питания: Учебное пособие/ С.Б.Юдина .- СПб.: Издательство «Лань», 2017.-232 с.- ISBN 978-5-8114-2728-4.- Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/catalog/promyshlennaya-ekologiya-i-biotekhnologii/tekhnologiya-gerontologicheskogo-pitaniya/>
- 31.Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов : учебник для студ. вузов в 2-х кн. Кн. 2. Технология мясных продуктов / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М. : КолосС, 2009. - 711 с. : ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - 10000 экз.. - ISBN 978-5-9532-0644-0 (в пер.)
- 32.Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов : учебник для студ. вузов в 2-х кн. Кн. 1. Общая технология мяса / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М. : КолосС, 2009. - 565 с. : ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - 10000 экз.. - ISBN 978-5-9532-0643-3 (в пер.)
- 33.Шавра, В. М. Основы холодильной техники и технологии : учеб. пособие [Текст] - М. :ДеЛи Принт, 2004. - 272 с. - 1000 экз.. –ISBN 5-94343-075-X (в пер.) :
- 34.Шокина, Ю. В. Общая технология и научные основы консервирования пищевого сырья. Краткий курс лекций : учебное пособие / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. - 116 с. - ISBN 978-5-8114-3733-7. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/125703>
- 35.Экспертиза грибов: Качество и безопасность: учеб-справ. пособие для вузов / И.Э. Цапалова, В.И. Бакайтис, Н.П. Кутафьева, и др. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2002.
- 36.Экспертиза дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений. Качество и безопасность / И.Э. Цапалова, М.Д. Губина, О.В. Голуб, В.М. Позняковский; под общ. ред. В.М. Позняковского. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2005.

37. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки: Качество и безопасность: учеб-справ. пособие для вузов / Е.П. Корнена, Л.В. Терещук, В.М. Позняковский и др. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007.
38. Экспертиза молока и молочных продуктов: Качество и безопасность: учеб-справ. пособие для вузов / Н.И. Дунченко, И.А. Смирнова, В.М. Позняковский и др. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007.
39. Экспертиза напитков: Качество и безопасность: учеб-справ. пособие для вузов / В. М. Позняковский, В. А. Помозова, Т. Ф. Киселева и др.; под общ. ред. чл.-корр. РАЕН, проф. В. М. Позняковский. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2005.
40. Экспертиза пищевых концентратов: Качество и безопасность: учеб-справ. пособие для вузов / И.Ю. Резниченко, А.М. Попов, В.М. Позняковский. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2004.
41. Экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: Качество и безопасность: учеб-справ. пособие для вузов / И.Э. Цапалова, Л.А. Маюрникова, В.М. Позняковский и др. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2003.
42. Экспертиза продуктов пчеловодства: Качество и безопасность: учеб-справ. пособие для вузов / Е.В. Ивашевская и др. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007.
43. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла: Качество и безопасность: учеб-справ. пособие для вузов / В.М. Позняковский, О.А. Рязанова, Т.К. Каленик и др. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2005.
44. Экспертиза свежих плодов и овощей: Качество и безопасность: учеб-справ. пособие для вузов / Т.В. Плотникова, В.М. Позняковский, Т.В. Ларина, Л.Г. Елисеева. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2001.
45. Юдина С.Б. Технология продуктов функционального питания. – М.: ДеЛи Принт, 2008.

Документы РФ

1. Стратегия научно –технического развития РФ до 2035 года (интернет) Указ Президента Российской Федерации от 01.12.2016 г. № 642 • Президент России (kremlin.ru)
2. Нутрициология – 2040. Горизонты науки глазами ученых/ «Центр стратегических разработок «Северо-Запад».- Санкт-Петербург.: 2017.- 105 с.- ISBN 978-5-9909736-1-9 <http://amazon.com/>
3. Доктрина продовольственной безопасности РФ Утверждена Указом Президента Российской Федерации от 21 января 2020 г. № 20 <https://docviewer.yandex.ru>
4. Стратегия повышения качества пищевой продукции до 2030 УТВЕРЖДЕНА распоряжением Правительства Российской Федерации от 29 июня 2016 г. № 1364-р Просмотр документов (yandex.ru)

