

Департамент образования и науки Тюменской области

ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании ЦК
Протокол № 1 от «29» 08 2018г.
Председатель ЦК [подпись] /С.В. Котляревская/

Зам. директора по УПР
ГАПОУ ТО
«Ишимский многопрофильный
техникум»
[подпись] /Н.В. Осипенко/
«29» августа 2018г.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОФОРМЛЕНИЮ И
НАПИСАНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ ПО
МДК.02.01 ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ
УБОЯ**

Специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

2018 г.

Методические указания по подготовке, написанию и оформлению курсовых работ по МДК 02.01 Технология обработки продуктов убоя, составлены в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014г., № 379

Разработчик: Голиков Андрей Анатольевич - преподаватель первой категории ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

Содержание

	Лист
Введение	3
1. Общие методические рекомендации по выполнению курсовой работы	4
1.1 Порядок выполнения курсовой работы	4
1.2 Написание и оформление курсовой работы	5
1.3 Порядок предоставления и защиты курсовой работы	6
2. Структура курсовой работы и содержание основных разделов	8
2.1 Примерная структура курсовой работы	8
2.2 Содержание основных разделов курсовой работы	8
3. Критерии оценивания выполненной курсовой работы	10
4. Методические указания по оформлению списка использованной литературы	11
Приложение 1	15
Список литературы	17

Введение

Курсовая работа – один из основных видов учебных занятий и форм контроля учебной деятельности студентов, предусмотренных учебным планом. Выполнение студентом курсовой работы осуществляется на заключительном этапе изучения учебной дисциплины или междисциплинарного курса, в ходе которого проверяются полученные знания и умения или компетенции при решении комплексных задач, связанных со сферой профессиональной деятельности будущих специалистов или видом профессиональной деятельности.

Курсовая работа представляет собой логически завершенное и оформленное в виде текста изложение студентом содержания отдельных проблем, задач и методов их решения в изучаемой области науки, профессиональной деятельности и выполняется с целью углубленного изучения отдельных тем, соответствующих учебных дисциплин или МДК и овладения навыками исследовательской деятельности.

Целью выполнения и защиты курсовой работы является - расширение, систематизация и закрепление теоретических и практических знаний по дисциплине, общих и профессиональных компетенций по МДК в соответствии с требованиями ФГОС СПО по соответствующему направлению подготовки специалистов.

Задачи выполнения и защиты курсовой работы:

- освоение общих и профессиональных компетенций;
- приобретение опыта творческого мышления, обобщения и анализа;
- развитие инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- приобщение к работе со справочной, специальной и нормативной литературой;
- применение современных методов организационного, правового, экономического и социального анализа, оценки, сравнения, выбора и обоснования предлагаемых решений;
- развитие интереса к научно-исследовательской работе.

1. Общие методические рекомендации по выполнению курсовой работы

1.1 Порядок выполнения курсовой работы

Курсовая работа выполняется студентом в процессе изучения профессионального модуля. Работа может быть посвящена анализу состояния того или иного вопроса приемки, уоя и первичной переработки скота, птицы и кроликов.

Успешное выполнение курсовой работы возможно лишь в тех случаях, когда хорошо продуман и чётко организован процесс её выполнения и написания. Поэтому необходимо придерживаться следующего порядка:

- определение темы;
- разработка тематического календарного плана её выполнения;
- сбор и обработка необходимой информации, предусмотренной методикой;
- систематизация материалов, оформление таблиц, графиков, диаграмм;
- окончательная доработка и оформление курсовой работы после обсуждения её содержания с преподавателем;
- сдача работы руководителю на проверку;
- подготовка к защите (доработка работы с учётом замечаний руководителя и рецензента).

Примерный перечень тем курсовых работ приведен в приложении 1.

Методическую помощь студентам оказывает преподаватель, ведущий данный модуль.

Преподаватель выдаёт студенту персональное задание, которое является официальным документом для выполнения работы. Он помогает организовать исполнение заданной программы и контролировать ход ее выполнения. Студент обязан продумать и составить свой рабочий план сбора необходимой информации, написания и оформления работы.

По структуре курсовая работа состоит из технологической и практической частей.

Технологическая часть курсовой работы включает в себя:

- описательную часть, в которой приводится описание процесса переработки выбранного сырья, процесса изготовления готовой продукции, технологические особенности его изготовления;
- организационно-экономическую часть;

Практическая часть курсовой работы может быть представлена расчетами, схемами, графиками, диаграммами, картинками, сценариями и другими изделиями или продуктами творческой деятельности в соответствии с выбранной темой.

1.2 Написание и оформление курсовой работы

Для того чтобы написать хорошую курсовую работу, необходимо:

- научиться из обилия собранного материала выбрать самое главное;
- проанализировать полученную информацию;
- выявить эффективные технологические связи между процессами;
- сравнить полученные данные с государственными стандартами и наглядно отразить полученную информацию в виде таблиц, графиков, диаграмм и т.д.

Общий объем курсовой работы не должен превышать 20-30 страниц печатного текста, включая пробелы, рисунки, схемы и приложения, шрифтом Times New Roman, размер 14 кегль, межстрочный интервал – полуторный.

Текст работы должен демонстрировать:

- знакомство автора с основной литературой по рассматриваемым вопросам;
- способность выделить проблему и определить методы ее решения;
- умение последовательно изложить существо рассматриваемых вопросов;
- владение соответствующим понятийным и терминологическим аппаратом;
- приемлемый уровень языковой грамотности, включая владение функциональным стилем научного изложения.

Работу лучше писать сначала начерно, отдельными главами или разделами. После написания всех разделов законченная рукопись должна быть тщательно проверена. При этом исключаются ненужные слова, излишняя аргументация, повторения, исправляются грамматические и орфографические ошибки, текст приводится в соответствие с планом.

Заключительный, чистовой вариант, набирается компьютере на одной стороне стандартного листа А4 (210х300 мм). При этом соблюдаются следующие поля: слева – 30 мм, справа 15мм, сверху и снизу по 20 мм.

Нумерация страниц - сквозная, арабскими цифрами, которые располагаются в правом нижнем углу страницы. На титульном листе (хотя он и считается первой страницей) номер страницы не ставится. В сквозную нумерацию включаются все рисунки, фотографии, графики, диаграммы и т.д., выполненные на отдельных листах, а также список использованной литературы.

При написании работы допускаются только общепринятые сокращения: т, кг, г, км, м, см, га, мин., час., км/ч, чел.-час., чел.-день, руб, коп, тыс и т. д. Знаки процента (%) и градуса (°) ставят только при цифрах, а в остальных случаях их пишут словами.

Работа может подразделяться на главы, разделы, подразделы, которые нумеруются арабскими цифрами (2. - вторая глава, 2.3. - третий раздел второй главы, 2.3.2 - второй подраздел третьего раздела второй главы).

Главы, разделы и подразделы должны иметь краткие и содержательные заголовки. Заголовки глав, разделов пишутся прописными буквами, а подразделов строчными (кроме первой прописной). Подчёркивать заголовки и переносить слова в них не рекомендуется, в конце заголовков точка не ставится.

При использовании в работе формул расшифровку символов и числовых коэффициентов проводят непосредственно под формулой:

$$D = 100 - \left\{ \frac{J_1}{J} * 100 \right\}$$

D - общее количество добавленной воды и обезжиренного молока, %,

J - содержание жира в стойловой пробе, %,

J₁ - содержание жира в исследуемой пробе, %,

Общий цифровой материал оформляется в таблицы, которые располагаются в тексте после первого упоминания той или иной таблицы.

Каждая таблица нумеруется арабскими цифрами. Номер таблицы ставится после слова "таблица" (без символа N). Система нумерации таблиц сквозная в пределах всей работы. Таблицы нумеруются порядковым номером от начала работы до конца.

Заголовок (название) таблицы должен быть лаконичным и отражать основное содержание цифрового материала.

Цифровой материал в графах таблиц желателен располагать с соблюдением разрядности чисел, т.е. единицы под единицами, десятки под десятками, дробные под дробными т.д. Без особой необходимости не следует давать много знаков после запятой.

Не следует формировать слишком громоздкие таблицы.

1.3 Порядок представления и защиты курсовой работы

Законченная курсовая работа подписывается студентом (после выводов и предложений) и представляется для передачи её руководителю, который рецензирует её и вместе с рецензией возвращает студенту для ознакомления с замечаниями, которые должны быть доработаны и отчет подготовлен к защите.

Если работа не соответствует требованиям, то она возвращается на доработку, после чего повторно рецензируется руководителем.

На защите студент излагает основные положения курсовой работы и отвечает на заданные вопросы.

Курсовая работа оценивается преподавателем ведущим данный профессиональный модуль и результаты вносятся в зачётную книжку и ведомость.

В случае, когда защита работы оценивается неудовлетворительно, предлагается доработка с учетом высказанных замечаний и назначается повторная защита.

2. Структура курсовой работы и содержание основных разделов

2.1 Примерная структура курсовой работы

Курсовая работа (в зависимости от темы) включает следующие главы и разделы:

ТИТУЛЬНЫЙ ЛИСТ

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

1. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

2. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

3. ОХРАНА ТРУДА И ПРИРОДЫ

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

ПРИЛОЖЕНИЯ

Возможен и другой план написания курсовой работы, соответствующий направлению выполняемой работы.

2.2 Содержание основных разделов

Титульный лист

На титульном листе указывается наименование учебного заведения, специальности; тема работы; фамилия, имя, отчество студента; курс и группа; руководитель ; отметка о времени сдачи работы; отметка об оценке.

Содержание

В содержании приводится перечень глав, разделов, параграфов с указанием страниц, где они начинаются. Оформляется оглавление после полного завершения работы.

Введение

Введение должно вводить в содержание изучаемого вопроса. В нём кратко сообщается о состоянии изученности вопроса и освещаются цели и задачи предстоящей работы.

Технологическая часть

В технологической части по изучаемому вопросу необходимо кратко осветить последние разработки в области переработки продукции животноводства и внедрения в производство новых продуктов питания.

При работе над этим разделом необходимо использовать специальную литературу и, в первую очередь, тематические реферативные журналы, сборники научных трудов, монографии.

Практическая часть

Этот раздел пишется в виде реферата на заданную тему. Основой является ранее используемые технологии. Для освещения истории предыдущей технологии следует пользоваться как учебной, так и вспомогательной литературой, приведённой в конце пособия, а также периодической печатью по изучаемому вопросу. В этом подразделе перечисляется сырьё, необходимое для производства заданной продукции. Приводятся показатели качества и нормы, указанные в соответствующих ГОСТах или в других нормативных документах с обязательной ссылкой на литературный источник, которым пользовались, выполняются необходимые расчеты.

Охрана труда и природы

В этом разделе кратко описываются мероприятия по охране труда и природы на мясоперерабатывающих предприятиях

Заключение

Подводится итог, достигнуты ли цели и задачи курсовой работы. Приводятся рекомендации по усовершенствованию описанной в работе технологии и т.д.

Список использованной литературы

Список использованной литературы оформляется по ГОСТ 7.1-2003 Библиографическая запись. Заголовок. Общие требования и правила составления.

3. Критерии оценивания курсовой работы

Общие критерии оценки:

- знание и понимание проблемы;
- умение систематизировать и анализировать материал, четко и обоснованно формулировать выводы;
- «трудозатратность» (объем изученной литературы, добросовестное отношение к анализу проблемы);
- самостоятельность, способность к определению собственной позиции по проблеме и к практической адаптации материала, недопустимость (!) прямого плагиата;
- выполнение необходимых формальностей (точность в цитировании и указании источника текстового фрагмента, аккуратность оформления).

Критерии оценки курсовой работы:

Срок сдачи готовой курсовой работы определяется утвержденным графиком.

В случае отрицательного заключения преподавателя студент обязан доработать или переработать курсовую работу. Срок доработки курсовой работы устанавливается руководителем с учетом сущности замечаний и объема необходимой доработки.

Курсовая работа оценивается по системе:

Оценка **«отлично»** выставляется за курсовую работу, которая носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенный материал, с соответствующими обоснованными выводами.

Оценка **«хорошо»** выставляется за грамотно выполненную во всех отношениях курсовую работу при наличии небольших недочетов в его содержании или оформлении.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется за курсовую работу, которая удовлетворяет всем предъявляемым требованиям, но отличается поверхностностью, в нем просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные выводы.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется за курсовую работу, которая не носит исследовательского характера, не содержит анализа источников и подходов по выбранной теме, выводы носят декларативный характер.

Студент, не представивший в установленный срок готовую курсовую работу или представивший курсовую работу, которая была оценена на «неудовлетворительно», считается имеющим академическую задолженность и не допускается к сдаче экзамена по данной дисциплине.

4. Методические указания по оформлению списка использованной литературы

Список литературы представляет собой перечень библиографических описаний произведений печати или их составных частей, использованных в процессе подготовки текста.

Составляется библиографическое описание в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1-2003 Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления.

Библиографическое описание состоит из следующих основных элементов:

Фамилия автора, Инициалы. Название издания : тип литературы (учебник, учеб. пособие, курс лекций и т.п.) [Характеристика материала (текст, электрон. ресурс)] / Инициалы автора. Фамилия ; Инициалы, Фамилия редактора / составителя. Сведения об ответственности организации. – Сведения о переиздании. – Город : Издательство, год. – Кол-во страниц. – (Серия).

Примеры библиографических описаний

Описание законодательных материалов

Семейный кодекс Российской Федерации [Текст] : [федер. закон : принят Гос. Думой 8 дек. 1995 г. : по состоянию на 3 янв. 2001 г.]. – СПб. : Victory : Стаун-кантри, 2001. – 94 с.

Описание стандартов

ГОСТ Р 517721–2001. Аппаратура радиоэлектронная бытовая. Входные и выходные параметры и типы соединений. Технические требования [Текст]. – Введ. 2002–01–01. – М. : Изд-во стандартов, 2001. – IV, 27 с.

Описание книги одного автора

Бахвалов, Н. С. Численные методы [Текст] : учеб. пособие для физ.-мат. специальностей вузов / Н. С. Бахвалов ; под общ. ред. Н. И. Тихонова. – 2-е изд. – М. : Физматлит : Лаб. базовых знаний ; СПб. : Нев. диалект, 2002. – 630 с. – (Технический университет. Математика).

Описание книги двух или трех авторов

Агафонова, Н. Н. Гражданское право [Текст] : учеб. пособие для вузов / Н. Н. Агафонова, Т. В. Богачева ; под. общ. ред. А. Г. Калпина. – 2-е изд., перераб. и доп. – М. : Юристъ, 2002. – 542 с. – (Institutiones).

Описание книги четырех и более авторов

Управление маркетинговыми исследованиями в регионе [Текст] / В. А. Разумовский [и др.] ; Ин-т экономики города. – М. : Норма, 2002. – 210 с.

Описание книги под названием (без указания авторов на титульном листе, либо указание фамилии редактора)

Социологическое исследование малых групп населения [Текст] / под ред. В. И. Иванов ; М-во образования Рос. Федерации, Финансовая академия. – М. : ЮНИТИ, 2002. – 110 с.

Описание главы из книги

Двинянинова, Г. С. Комплимент: Коммуникативный статус или стратегия в дискурсе [Текст] / Г. С. Двинянинова // Социальная власть языка : сб. науч. тр. – Воронеж, 2001. – С. 101–106.

Описание статьи из периодического издания

Гаврилов, С. И. Как начать кредитную историю [Текст] / С. И. Гаврилов // Эксперт-Урал. – 2007. – № 34. – С. 42-58.

Описание электронного ресурса

Художественная энциклопедия зарубежного классического искусства [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые, граф., зв. дан. и прикладная прогр. (546 Мб). – М. : Большая Рос. энцикл. [и др.], 1996. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – (Интерактивный мир).

Порядок расположения источников литературы

Правильное библиографическое описание изданий и рациональный порядок их расположения в списке имеют большое значение.

Наиболее часто используется алфавитный принцип расположения источников. В алфавитном списке записи располагаются по алфавиту фамилий авторов (фамилии соавторов во внимание не принимаются) или заглавий документов. Работы авторов-однофамильцев – в алфавите их инициалов, работы одного автора – в алфавите заглавий книг и статей.

Если в список литературы входит литература на разных языках, то книги и статьи располагаются последовательно: на русском языке, затем – на иностранном.

Предметно-тематический принцип организации разбивает весь массив библиографических описаний на несколько предметно-тематических разделов. Каждый из которых имеет свой заголовок. Внутри раздела материал располагается в алфавитном порядке.

Независимо от выбранного способа группировки в начало списка использованных источников и литературы помещаются официальные документы.

После определения места каждому источнику в списке в соответствии с выбранным принципом расположения каждое библиографическое описание нумеруется.

При его упоминании или цитировании в тексте научной работы приводится ссылка на каждый источник с указанием номеров страниц.

Ссылки на источники литературы проставляются автоматически (Вставка – Ссылка – Сноска – Внизу страницы – Вставить) либо в квадратных скобках приводится номер и страница, например: [12, С. 5-6; 25, С. 61].

Пример оформления раздела «Список использованных источников» (порядок размещения по алфавиту)

Нормативно-правовые документы

1. Доклад министра образования Российской Федерации В.М. Филиппова на расширенном заседании итоговой коллегии от 21 февраля 2001 г. // Стандарты и мониторинг в образовании. - 2001. - № 2.
2. Генеральное соглашение между общероссийскими объединениями профсоюзов, общероссийскими объединениями работодателей и Правительством РФ на 2002-2004 гг. // Российская газета. -2002.- 19 января.- С. 4-5.
3. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001г. №197-ФЗ Принят Государственной Думой 21 декабря 2001 года, Одобрен Советом Федерации 26 декабря 2001 года/Российская газета, 2001.31 декабря (в ред. Федеральных законов 24.07.2002, № 97-ФЗ, от 24, 25.07.2002 № 116-ФЗ, 30.06.2006 № 90-ФЗ).
4. И т.д.

Монографическая литература

5. Экономика и социология труда: учебник/ под. ред. д.э.н., проф. А.Я. Кибанова.- М.: ИНФРА-М, 2003.- 584с.
6. Егоршин, А.П. Управление персоналом/А.П. Егоршин.- Н. Новгород.: НИМБ, 1997. - 548 с.
7. Эренберг, Р. Современная экономика труда: Теория и государственная политика/ Р. Эренберг, Р. Смит.- М.: Изд-во МГУ, 1996.- 800 с.
8. Головачев, А.С. Организация, нормирование и оплата труда: учеб. пособие /А.С. Головачев [и др.]; под общ. ред. А.С. Головачева – 3-е изд. испр.- Минск: Новое знание, 2007.- 603с.
9. И т.д.

Периодическая литература

10. Яковлев, А.Н. Свобода – это наше все...? / А.Н. Яковлев // Рос. вести. – 2001. – 24 янв. – С. 2.
11. Стоунхаус, Д. Управление организационными знаниями/Д. Стоунхаус// Менеджмент в России и за рубежом.-1999. -№ 1.-С. 14-26.

Описание электронных ресурсов

12. Бычков, В.В. Эстетика Владимира Соловьева как актуальная парадигма: К 100-летию со дня смерти В.Л. Соловьева: [Электронный ресурс] / В.В. Бычков. – Электрон. ст. – Б.м., Б.г.- Режим доступа к ст.: <http://spasil.ru/biblt/bichov2.htm>
13. Корпоративный проект «МАРС» [Электронный ресурс]. – Электрон. дан. – М., [2006]. – Режим доступа : // <http://www.mars.udsu.ru>. – [Загл. с экрана].
14. Крутихин, И. В. Корпоративная аналитическая база данных статей: принципы организации [Электронный ресурс] / И. В. Крутихин. – Электрон. дан. – М., [2005]. – Режим доступа : <http://rckk.ru/win/inter-events/crimea2002/trud/sec1114/Doc25.HTML>. – [Загл. с экрана].

Тематика курсовых работ по МДК 02.01. Технология обработки продуктов убоя для студентов 3 курса специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Химический состав мяса. Факторы, влияющие на него. Органолептические показатели мяса и их изменчивость
2. Технологические свойства мяса и мясопродуктов и их изменчивость
3. Ветеринарно-санитарный контроль и товароведческая оценка продуктов убоя
4. Технология выработки эндокринно-ферментного сырья
5. Технология обработки шкур, волоса, щетины, пера и пуха
6. Технология производства пищевых и топленых жиров
7. Технология производство животных кормов
8. Технология переработки крови убойных животных
9. Оборудование цеха обработки кишечного сырья
10. Оборудование цеха обработки продуктов из крови
11. Оборудование цеха обработки шкур, волоса, щетины, пера
12. Оборудование цеха по производству пищевых животных жиров
13. Технология обработка субпродуктов
14. Методы консервирования мяса, сущность процесса консервирования, хранение консервов
15. Посол мяса, виды посола, применение, хранение солёного мяса
16. Консервирование мяса высокими температурами, сублимация мяса
17. Технологические процессы производства пищевых животных жиров
18. Современные методы консервирования мяса. (УФЛ, ионизирующее излучение, инфракрасные облучения, СВЧ)
19. Технология обработки кишечного сырья
20. Обработка шкур и кератин содержащего сырья
21. Производство технических жиров и кормовой муки, применяемое оборудование
22. Производство животного клея и желатина, применяемое оборудование
23. Стандартизация и сертификация продуктов убоя
24. Технология сбора и переработки крови убойных животных

Список литературы

Основные источники:

1. Антипова Л. В., А. Глотова И. А., Рогов И. А. Методы исследования мяса и мясных продуктов. - М.: КолосС, 2017. - 570 с.
2. Лисицын А. Б., Липатов Н. Н., Кудряшов Л. С. и др. Производство мясной продукции на основе биотехнологии. — М.: ВНИИМП, 2015. — 369с.
3. Лисицын А. Б., Сизенко Е. И., Чернуха И. М. и др. Мясо и здоровое питание. — М.: ВНИИМП, 2016. -378 с.
4. Лисицын А. Б., Липатов Н. Н., Кудряшов Л. С. и др. Теория и практика переработки мяса. — М.: ВНИИМП, 2016. —378 с.

Дополнительные источники:

1. Волкова А. Г., Подлегаев М. А., Русаков В. Н. и др. Производственно-технический контроль и методы оценки качества мяса, мясо- и птицепродуктов. — М.: Пищевая промышленность, 2015. — 248 с.
2. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Сан-ПиН 2.3.2.1078-01. - М., 2016. - 216 с.
3. Головкин Н.А. Холодильная технология пищевых продуктов. — М.: Пищевая промышленность, 2017. — 239 с.
4. Гоноцкий В. А., Давлеев А. Д., Дубровская В. И. и др. Глубокая переработка мяса птицы в США. — М., 2017.-200 с.
5. Данилова Н. С. Физико-химические основы производства мяса и мясопродуктов. — М.: КолосС, 2015. - 367 с.
6. Джафаров А. Ф. Производство желатина. — М.: Агропромиздат, 2016. — 287 с.
7. Заяс Ю. Ф. Качество мяса и мясопродуктов. — М.: Легкая и пищевая промышленность, 2016. -480 с.
8. Илюхина Р. В., Костенко Ю. Г., Крехов Н. М. и др. Переработка и использование побочных сырьевых ресурсов мясной промышленности и охрана окружающей среды. — М : ВНИИМП, 2015.-404 с.
9. Кунаков А. А., Серегин И. Г., Таланов Г. А. и др. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза. - М.: КолосС, 2015. — 400 с.
10. Адуцкевич В. А., Большаков А. С., Горбатов А. В. и др. Физико-химические и биохимические основы технологии мяса и мясопродуктов. — М.: Пищевая промышленность, 2016. -495 с.

11. *Афанасов Э. Э., Николаев Н. С., Rogov И. А.* и др. Аналитические методы описания технологических процессов мясной промышленности. — М.: Мир, 2015. — 184 с.
12. *Воинова П. А., Гаевой Е. В., Горбатов В. М.* и др. Убой и первичная обработка скота и птицы. — М.: Пищевая промышленность, 2017. — 312 с.
13. НАССР/ХАССП. Государственные стандарты США и России. — М., 2016. — 594 с.
14. *Никитин Б. И., Бельченко Н. Б.* Переработка птицы и кроликов и производство птицепродуктов. — М.: Колос, 2017. — 320 с.
15. *Роберте Г. Р., Март Э.Х., Сталтс В.Дж.* и др. Безвредность пищевых продуктов. — М.: Агропромиздат, 2016. — 288 с.
16. *Рогов И. А., Забашта А. Г., Казюлин Г. П.* Общая технология мяса и мясопродуктов. — М.: Колос, 2016. — 367 с.