

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент научно-технологической политики и образования
*Федеральное бюджетное государственное образовательное
учреждение высшего образования*
«Красноярский государственный аграрный университет»



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
(промежуточный)

Институт Прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины

Кафедра Эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Направление подготовки 36.03.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Дисциплина: Производственная практика «Производственный ветеринарный контроль мяса, молока, мясных и молочных продуктов»

Курс 3

Семестр 6

Форма обучения очная

Квалификация: бакалавр

Красноярск 2016

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на ФОС по производственной практике «Производственный ветеринарно-санитарный контроль мяса, молока, мясной и молочной продукции» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 –

«Ветеринарно-санитарная экспертиза

Автор: канд. биол. наук., доцент В.А.Гасилина

Рецензируемый фонд оценочных средств для студентов, обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза по производственной практике «Производственный ветеринарно-санитарный контроль мяса, молока, мясной и молочной продукции» включает в себя: компетенции с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины, формы контроля формирования компетенций, показатели и критерии оценки результатов обучения, оценочное средство коллоквиума, фонд оценочных средств для промежуточного контроля, оценочное средство к зачёту, и критерии оценивания, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.

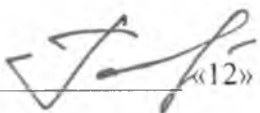
Заключение: представленный ФОС, может быть рекомендован для освоения студентами дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль мяса, молока, мясной и молочной продукции».

Ветеринарный врач отдела
ветеринарно-санитарной экспертизы
Референтного центра Россельхознадзора

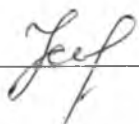


Н.И.Хамуло

Составители: Гасилина Вера Александровна, канд.биол.наук, доцент


«12» октября 2015 г.

Ренезент: * Усова Ирина Анатольевна, канд.биол.наук, доцент

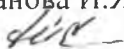

«12» октября 2015 г.

ФОС разработан в соответствии с программой преддипломной практики «Ветеринарная санитария»

ФОС обсужден на заседании кафедры

протокол № 2 «12» октября 2015 г.

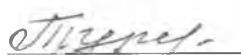
Зав. кафедрой Строганова И.Я., д-р биол. наук, профессор


«12» октября 2015 г.

ФОС принят методической комиссией института ИПБиВМ

протокол № 2 «26» октября 2015 г.

Председатель методической комиссии Турицына Е.Г., д-р ветеринар.наук, профессор


«26» октября 2015 г.

ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Целью создания ФОС по производственной практике является формирование у студентов систематизированных знаний по основным положениям организации технологических процессов производства продукции животного происхождения, а так же получения продукции животного происхождения высокого санитарного качества.

ФОС по преддипломной практике решает задачи:

- контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенции, определённых в ФГОС ВО по соответствующей специальности;

Знаниевая составляющая

- закрепление студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в создании стандартов, регламентирующих научно-обоснованные нормы качества, методов и средств контроля, что позволяет, не только достоверно, но и оперативно определять основные свойства сельскохозяйственной продукции, характеризующие ее потребительскую стоимость;

- изучение санитарно-гигиенического режима получения, первичной обработки молока и мяса и транспортирования их на перерабатывающие предприятия, оценка санитарного состояния цехов и производственных помещений;

- закрепление знаний по санитарной обработке оборудования;

- закрепление студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков по правилам приемки молока, технологии его обработки и производства кисломолочных продуктов, сливочного масла и сыра;

- изучение оборудования по транспортировке и переработке молока от приема до выпуска (нормализация, пастеризация, стерилизация, получение кисломолочных продуктов, расфасовка, отгрузка);

- закрепление студентами теоретических знаний и приобретение умений и навыков по организации убоя и переработки животных в условиях хозяйств (расположение, устройство и оборудование места убоя животных; удаление и обезвреживание сточных вод, очистка и дезинфекция помещений; технология переработки животных: методика убоя и разделки, обработка и хранение туш, жира, субпродуктов, кожевенного сырья; определение категории упитанности туш, ведение документации);

- закрепление теоретических знаний по вопросам, связанным с получением продуктов животноводства, технологией, гигиеной их переработки и получения готовой продукции.

Деятельностная составляющая

- правильно проанализировать санитарно-гигиенический режим предприятий;

-использовать дезинфицирующие средства и ветеринарно-санитарную дезинфекционную технику на перерабатывающих предприятиях;

- изучить оборудования по транспортировке и переработке молока от приема до выпуска (нормализация, пастеризация, стерилизация, получение кисломолочных продуктов, расфасовка, отгрузка);

- изучить организацию убоя и переработки животных в условиях хозяйств (расположение, устройство и оборудование места убоя животных; удаление и обезвреживание сточных вод, очистка и дезинфекция помещений; технология переработки животных: методика убоя и разделки, обработка и хранение туш, жира, субпродуктов, кожевенного сырья; определение категории упитанности туш, ведение документации);

Ценностная составляющая

- основными методами контроля качества санитарно-гигиенических режимов на предприятиях;
- лабораторными методами контроля сырья и продуктов животного происхождения;
- проведения правильной интерпретации результатов лабораторной экспертизы контроля качества санитарно-гигиенических режимов обработки на предприятиях.

Контроль и управление достижениями целей реализации ООП, определенных в виде набора общекультурных и профессиональных компетенций выпускников:

- готовностью к кооперации с коллегами, работе в коллективе (ОК-3);
- способностью находить организационно - управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность (ОК-4);
- способностью к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства (ОК-6);
- способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-2);
- способностью организовать работу небольшого коллектива исполнителей, проводить анализ результатов деятельности производственных подразделений (ПК-13);
- способностью обобщать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-16);
- готовностью организовывать и проводить эксперименты по заданной методике и анализировать полученные результаты (ПК-17);
- способностью обрабатывать результаты проводимых исследований, составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии (ПК-18);
- способностью принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии (ПК-19);
- готовностью применять современные методы исследования, новую приборную технику, достижения в области диагностики инфекционных и паразитарных болезней (ПК-20).

1. Нормативные документы

ФОС разработан на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза, является частью программы по производственной практике является заключительным звеном в образовании бакалавра ветеринарно-санитарной экспертизы и относится к производственным практикам.

2. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Компетенция	Этап формирования компетенции	Образовательные технологии	Тип контроля	Форма контроля
готовностью к кооперации с коллегами, работе в коллективе (ОК-3);	теоретический (информационный)	Самостоятельная работа (оформление дневника и отчета)	Промежуточный	Защита отчета с оценкой
	практико-ориентированный	Закрепление теоретических навыков на производстве	Промежуточный	Защита отчета с оценкой
	оценочный	аттестация	Промежуточный	Защита отчета с оценкой
способностью находить организационно - управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность (ОК-4);	теоретический (информационный)	Самостоятельная работа (оформление дневника и отчета)	Промежуточный	Защита отчета с оценкой
	практико-ориентированный	Закрепление теоретических навыков на производстве	Промежуточный	Защита отчета с оценкой
	оценочный	аттестация	Промежуточный	Защита отчета с оценкой
способностью к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства (ОК-6);	теоретический (информационный)	Самостоятельная работа (оформление дневника и отчета)	Промежуточный	Защита отчета с оценкой
	практико-ориентированный	Закрепление теоретических навыков на производстве	Промежуточный	Защита отчета с оценкой
	оценочный	аттестация	Промежуточный	Защита отчета с оценкой

способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-2);	теоретический (информационный)	Самостоятельная работа (оформление дневника и отчета)	Промежуточный	Защита отчета с оценкой
	практико-ориентированный	Закрепление теоретических навыков на производстве	Промежуточный	Защита отчета с оценкой
	оценочный	аттестация	Промежуточный	Защита отчета с оценкой
способностью организовать работу небольшого коллектива исполнителей, проводить анализ результатов деятельности производственных подразделений (ПК-13);	теоретический (информационный)	Самостоятельная работа (оформление дневника и отчета)	Промежуточный	Защита отчета с оценкой
	практико-ориентированный	Закрепление теоретических навыков на производстве	Промежуточный	Защита отчета с оценкой
	оценочный	аттестация	Промежуточный	Защита отчета с оценкой
способностью обобщать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-16);	теоретический (информационный)	Самостоятельная работа (оформление дневника и отчета)	Промежуточный	Защита отчета с оценкой
	практико-ориентированный	Закрепление теоретических навыков на производстве	Промежуточный	Защита отчета с оценкой
	оценочный	аттестация	Промежуточный	Защита отчета с оценкой
готовностью организовывать и проводить эксперименты по заданной методике и анализировать полученные результаты (ПК-17);	теоретический (информационный)	Самостоятельная работа (оформление дневника и отчета)	Промежуточный	Защита отчета с оценкой
	практико-ориентированный	Закрепление теоретических навыков на производстве	Промежуточный	Защита отчета с оценкой

	оценочный	аттестация	Промежуточный	Защита отчета с оценкой
способностью обрабатывать результаты проводимых исследований, составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии (ПК-18);	теоретический (информационный)	Самостоятельная работа (оформление дневника и отчета)	Промежуточный	Защита отчета с оценкой
	практико-ориентированный	Закрепление теоретических навыков на производстве	Промежуточный	Защита отчета с оценкой
	оценочный	аттестация	Промежуточный	Защита отчета с оценкой
способностью принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии (ПК-19);	теоретический (информационный)	Самостоятельная работа (оформление дневника и отчета)	Промежуточный	Защита отчета с оценкой
	практико-ориентированный	Закрепление теоретических навыков на производстве	Промежуточный	Защита отчета с оценкой
	оценочный	аттестация	Промежуточный	Защита отчета с оценкой
готовностью применять современные методы исследования, новую приборную технику, достижения в области диагностики инфекционных и паразитарных болезней (ПК-20).	теоретический (информационный)	Самостоятельная работа (оформление дневника и отчета)	Промежуточный	Защита отчета с оценкой
	практико-ориентированный	Закрепление теоретических навыков на производстве	Промежуточный	Защита отчета с оценкой
	оценочный	аттестация	Промежуточный	Защита отчета с оценкой

3. ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Таблица 3.1 – Показатели и критерии оценки результатов обучения

Показатель оценки результатов обучения	Критерий оценки результатов обучения	Шкала оценивания
Пороговый уровень	Обладает логическим мышлением, знает санитарно-гигиенического режимы получения, первичной обработки молока и мяса и транспортирования их на перерабатывающие предприятия, оценка санитарного состояния цехов и производственных помещений, использует различные источники научной информации в исследованиях, знает основные принципы, методы и способы проведения санитарно-гигиенических мероприятий и контроля санитарно-гигиенического состояния предприятий владеет навыками использования нормативной документации	60-72 баллов (удовлетворительно)
Продвинутый уровень	Обладает логическим мышлением, знает санитарно-гигиенического режимы получения, первичной обработки молока и мяса и транспортирования их на перерабатывающие предприятия. оценка санитарного состояния цехов и производственных помещений, знает основные принципы, методы и способы проведения санитарно-гигиенических мероприятий и контроля санитарно-гигиенического состояния предприятий, знает организацию убоя и переработки животных в условиях хозяйств (расположение, устройство и оборудование места убоя животных; удаление и обезвреживание сточных вод, очистка и дезинфекция помещений; технология переработки животных: методика убоя и разделки, обработка и хранение туш, жира, субпродуктов, кожевенного сырья; определение категории упитанности туш, ведение документации), знает оборудование по транспортировке и переработке молока от приема до выпуска (нормализация, пастеризация, стерилизация, получение кисломолочных продуктов, расфасовка, отгрузка), использует различные источники научной информации в исследованиях, владеет навыками использования нормативной документации	73-86 баллов (хорошо)
Высокий уровень	Обладает логическим мышлением, знает санитарно-гигиенического режимы получения, первичной обработки молока и мяса и транспортирования их на перерабатывающие предприятия, оценка санитарного состояния цехов и производственных помещений, знает основные принципы, методы и способы проведения санитарно-гигиенических мероприятий и контроля санитарно-гигиенического состояния предприятий, знает организацию убоя и переработки животных в условиях	87-100 баллов (отлично)

	<p>хозяйств (расположение, устройство и оборудование места убоя животных; удаление и обезвреживание сточных вод, очистка и дезинфекция помещений; технология переработки животных: методика убоя и разделки, обработка и хранение туш, жира, субпродуктов, кожевенного сырья; определение категории упитанности туш, ведение документации), знает оборудование по транспортировке и переработке молока от приема до выпуска (нормализация, пастеризация, стерилизация, получение кисломолочных продуктов, расфасовка, отгрузка),</p> <p>использует различные источники научной информации в исследованиях, владеет навыками использования нормативной документации. Знать правила приемки молока, технологии его обработки и производства кисломолочных продуктов, сливочного масла и сыра. Применяет высокотехнологичное оборудование для санитарной обработки оборудования, опирается на достижения современной науки,</p> <p>Успешно использует нормативную документацию, регламентирующую научно-обоснованные нормы качества, методов и средств контроля.</p>	
--	---	--

4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

4.1. Фонд оценочных средств для промежуточного контроля

Промежуточный контроль используется для оперативного и регулярного управления учебной деятельностью студентов. Промежуточный контроль успеваемости студентов включает в себя: *оценивание написания дневника и отчета по производственной практике, публичную защиту отчета по производственной практике.*

Отчет о производственной практике пишут на основании анализа фактических данных, собранных из отчетов о санитарном состоянии объектов предприятия. По результатам проведенной работы на производственной практике студенты составляют отчет с анализом, критическими замечаниями, выводами и предложениями, используя требования санитарных норм, ХАССП, по охране окружающей среды и безопасности сырья и продуктов растительного и животного происхождения относительно гигиены и технологии молока.

К отчету прилагаются таблицы, фотографии, акты и иные копии документации в разделе приложения.

Во время прохождения производственной практики при оформлении отчета студент обязан постоянно пользоваться учебниками и учебными пособиями, учебно-методической и справочной литературой, а также действующей нормативно-технической документацией.

Правильно оформленный отчет, иллюстрированный схемами, таблицами, чертежами, фотографиями и рисунками, в сброшюрованном виде следует представить руководителю практики при предприятии, который проверяет отчет, визирует его, указывая должность, фамилию, дату проверки. Опись следует заверить печатью предприятия.

4.1.1 Оценочное средство публичной защиты отчета по производственной практике. Критерии оценивания

Публичная защита отчета по производственной практике, осуществляется на выпускающей кафедре в присутствии преподавателей, проверяющих отчеты по

производственной практике и заведующего кафедрой. Студент должен представить комиссии и студентам, присутствующим на защите отчетов, доклад о проделанной работе по разделам: производственный ветеринарный контроль мяса и мясной продукции и производственный ветеринарный контроль молока и молочной продукции. Все дисциплины оцениваются по совокупности.

Таблица 5.1.1 - Критерии оценки знаний, умений, навыков по производственной практике

Планируемые результаты обучения*	Критерии оценивания результатов обучения			
	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
ЗНАТЬ: – общие процессы, лежащие в основе технологии молока и молочных продуктов, сущность, теоретические основы и обоснование режимов этих процессов, использование этих технологий молочных продуктов; – санитарно-гигиенический режим получения, первичной обработки молока на ферме и транспортирования его на молокоперерабатывающее предприятие – правила приемки молока, технологию его обработки и производства кисломолочных продуктов, сливочного масла и сыра – оборудование по транспортировке молока от приема до выпуска (нормализация, пастеризация, стерилизация,	Отсутствие или фрагментарные знания	Общие, но не структурированные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	– Обладает логическим мышлением, знает общие процессы, лежащие в основе технологии молока и молочных продуктов, сущность, теоретические основы и обоснование режимов этих процессов, использование этих процессов в технологии молочных продуктов; – санитарно-гигиенический режим получения, первичной обработки молока на ферме и транспортирования его на молокоперерабатывающее предприятие – правила приемки молока, технологию его обработки и

<p>получение кисломолочных продуктов, расфасовка, отгрузка)</p>				<p>производства кисломолочных продуктов, сливочного масла и сыра – оборудование по транспортировке молока от приема до выпуска (нормализация, пастеризация, стерилизация, получение кисломолочных продуктов, расфасовка, отгрузка)</p>
<p>– УМЕТЬ: производить материальные расчёты, определять основные характеристики состава и свойств молочного сырья, пользоваться современными методами исследований и современным оборудованием при практическом изучении общих процессов технологии молочных продуктов – оценивать санитарное состояние цехов и производственных помещений, – ознакомиться с санитарной обработкой оборудования (ручной и механизированной), ознакомиться с мойкой и</p>	<p>– Отсутствие или частичное освоение умения производить материальные расчёты, определять основные характеристики и состава и свойств молочного сырья, пользоваться современным</p>	<p>– В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение производить материальные расчёты, определять основные характеристики состава и свойств молочного сырья, пользоваться современными методами исследования и современными</p>	<p>– В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение производить материальные расчёты, определять основные характеристики состава и свойств</p>	<p>– Сформированное умение производить материальные расчёты, определять основные характеристик и состава и свойств молочного сырья, пользоваться современными методами исследований и современным оборудованием при практическом изучении общих процессов технологии молочных продуктов – оценивать санитарное состояние цехов и производстве</p>

<p>дезинфекцией различного оборудования, а также с моющими и дезинфицирующими средствами</p>	<p>и методами исследования и современным оборудованием при практическом изучении общих процессов технологии молочных продуктов</p> <p>– оценивать санитарное состояние цехов и производственных помещений, ознакомить с мойкой и дезинфекцией различного оборудования, а также с моющими и дезинфицирующими средствами</p> <p>– оценивать санитарное состояние цехов и производственных помещений, ознакомиться с мойкой и дезинфекцией</p>	<p>нием при практическом изучении общих процессов технологии и молочных продуктов</p> <p>– оценивать санитарное состояние цехов и производственных помещений, ознакомиться с санитарной обработкой оборудования (ручной и механизированной)</p> <p>ознакомить с мойкой и дезинфекцией различного оборудования, а также с моющими и дезинфицирующими средствами</p>	<p>тв молочного сырья, пользоваться современными методами исследования современным оборудованием при практическом изучении общих процессов технологии молочных продуктов</p> <p>– оценивать санитарное состояние цехов и производственных помещений,</p>	<p>нных помещений, – ознакомиться с санитарной обработкой оборудования (ручной и механизированной), ознакомиться с мойкой и дезинфекцией различного оборудования, а также с моющими и дезинфицирующими средствами</p>
--	---	--	--	---

	различного оборудования, а также с моющими и дезинфицирующими средствами		– ознакомить с санитарной обработкой оборудования (ручной и механизированной), ознакомить с мойкой и дезинфекцией различного оборудования, а также с моющими и дезинфицирующими средствами	
ВЛАДЕТЬ: Методами лабораторного контроля на предприятиях; методами отбора проб; навыками проведения ветеринарно-санитарных мероприятий на объектах предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения	Отсутствие владения методами лабораторного контроля на предприятиях; методами отбора проб; навыками проведения ветеринарно-санитарных мероприятий в объектах предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения	В целом успешное, но не системного применения методов лабораторного контроля на предприятиях; Методов отбора проб; навыков проведения ветеринарно-санитарных мероприятий в объектах предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применения методов лабораторного контроля на предприятиях; методов отбора проб; навыков в объектах предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения	Успешное и систематическое применение методов контроля на предприятиях; методами отбора проб; навыков ветеринарно-санитарных мероприятий в объектах предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения

6 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

1. Гераймович, О. А. Технологическая терминология молочных и молокосодержащих продуктов / О. А. Гераймович, И. А. Макеева. — М.: Экспосинтез, 2004. — 832 с.
2. Гудков, А. В. Сыроделие: технологические, биологические и физико-химические аспекты / Под ред. С. А. Гудкова. — М.: ДеЛи принт, 2003. — 800 с.
3. Кузнецов, В. В. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Т. 3. Сыры / В. В. Кузнецов, Г. Г. Шиллер; под общ. ред. Г. Г. Шиллера. — СПб: ГИОРД, 2003. — 512 с.
4. Маршалл, Р. Т. Мороженое и замороженные десерты / Р. Т. Маршалл, Г. Д. Гофф, Р. У. Гортел. — М.: Арт-Бизнес-Центр, 2005. — 376 с.
5. Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: Учебник для вузов. — 4-е изд., испр. и доп.— Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2005. — 522 с.
6. Позняковский, В. М. Пищевые и биологически активные добавки / В. М. Позняковский, А. Н. Австриевских, А. А. Вековцев. — 2-е изд., испр. и доп. — М.; Кемерово: Российские университеты: «Кузбассвузиздат: АСТШ», 2005. — 275 с.
7. Продукты маслоделия и сыроделия. Термины и определения: Сборник. — М.: Изд-во стандартов, 2004. — 6 с.
8. Родина, Т. Г. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина, М. А. Николаева, Л. Г. Елисеева, В. М. Позняковский и др. — М.: Колос, 2004. — 608 с.
9. Тамим, А. Йогурты и другие кисломолочные продукты: научные основы и технологии / А. Тамим, К. Робинсон. — М.: Арт-Бизнес-Центр, 2005. — 502 с.
10. Г. Н. Крусь, А. Г. Храмцов, З. В. Волокитина, С. В. Карпычев -Технология молока и молочных продуктов-Издательство: КолосС, 2008 г.
11. 7 Горбатова К.К. Химия и физика молока. – СПб.: ГТОРД 2003
12. 8 Горбатова К.К. Биохимия молока и молочных продуктов. – СПб.: ГИОРД 2001
13. Шидловская В.П. Органолептические свойства молочных продуктов - М.: Колос,2000.
14. Бредихин С.А., Юрин В.Н Техника и технология производства сливочного масла и сыра. - М.: КолосС, 2007. -
15. Дунченко Н.И., Храмцов А.Г. и др. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность. Уч. пособие. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. -
16. Калинина Л.В., Ганина В.И., Дунченко Н.И. Технология цельномолочных продуктов: Учебное пособие для вузов. - СПб.: Гиорд, 2008.-248
17. Крусь Г.Н. Технология молока и молочных продуктов / Г.Н. Крусь, А.Г. Храмцов, З.В. Волокитина, С.В. Карпычев; под ред. А.М. Ша-лыгиной. - М.: КолосС, 2007. - 455 с.
18. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания. Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 276 с
19. Шалыгина А.М., Калинина Л.В. Общая технология молока и молочных продуктов. - М.: КолосС, 2007. - 200 с

Дополнительная литература

20. Антонюк В.С. Основы интенсивных технологий производства молока и мяса : Учебное пособие.-Мн.: Ураджай, 1990
21. Бредихин С.А. «Технология и техника переработки молока», М.: «Колос», 2001 г.
22. Бредихин С.А. Технология и техника переработки молока.- М.: Колос, 2003.-400с.
23. Вышемирский Ф.А. «Маслоделие в России», Углич, 1998 г. – 585 с.
24. Никульников В.С. Технология переработки и хранения продукции животноводства. - Орел : Изд-во ОГУ, 2003.-196с

25. Оленев Ю.А. «Производство мороженого», изд. ДЕЛИ, 2000 г. – 340 с.
26. Пономарева Т. М. Масло, сыр и все из молока.- Ростов н/Д.: Феникс, 2000.-352
27. Радаева И.А., Гордезиани В.С. «Технология молочных консервов и заменителей цельного молока», справочник.
28. Родионов Г. В. Технология производства и переработки животноводческой продукции.- М.: Колос, 2005.- 512с
29. СанПин «Молока и молочных продуктов».
30. Соколова З.С. Технология сыра и продуктов переработки сыворотки.-М.: Агропромиздат, 1992.-335с
31. Соколова З.С., Л.И. Лаконова «Технология сыра и продуктов переработки сыворотки», М.: ВО «Агропромиздат», 1992г. – 335 с.
32. Твердохлеб Г.В., Диланян З.Х., Чекулаева Л.В., Шиллер Г.Г. /Технология молока и молочных продуктов/- М.: Агропромиздат, 1991. – 463с.
33. Технология производства, хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства / А. Ф. Крисанов.-М.: Колос, 2000.-208с.
34. Чекулаева Л.В., Полянский К.К. «Технология продуктов консервирования молока и молочного сырья», издательство Воронежского университета, 1996 г – 286 с.
35. Шалыгина А.М. Общая технология молока и молочных продуктов.-М.: Колос, 2006.- 199с
36. Шидловская В.П. «Органолептические свойства молока и молочных продуктов», справочник, М.: «Колос», 2000 г. – 280 с.
37. Справочник технолога молока и молочных продуктов» - т.1.
38. «Технологические инструкции по производству сухого молока»- Сибирский филиал (ВНИКМИ).
39. Барабанщиков Н.В. Молочное дело - М.: Агропромиздат, 1990.-351с
40. Журнал «Молочная промышленность».
41. Журнал «Пищевая промышленность».
42. Крусь Г.Н., Шалыгина А.М. «Методы исследования свойств молока и молочных продуктов», изд. «Колос», 2000 г. – 368 с.
43. Кузнецов В.В. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Т.3 : СПб.: ГИОРД, 2003.-512с.
44. Переработка продукции животноводства в крестьянских, фермерских хозяйствах и коллективных хозяйствах.-Ижевск.: Изд-во Уд.ГУ, 1998.-229с
45. Степанова Л.И. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Т.1 : СПб.: ГИОРД, 2003.-384с.
46. Степанова Л.И. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Т.2 : СПб.: ГИОРД, 2003.-336с.

Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства //Куручкин А.А., Ляшенко В.В. Под общей редакцией В.М.Баутина. – М.