

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ИРКУТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
А.А. ЕЖЕВСКОГО
Факультет биотехнологии и ветеринарной медицины

Кафедра технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы

**РАЦИОНАЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЫРЬЯ В
ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

Методические указания для написания контрольных работ по дисциплине
«Рациональное использование сырья в перерабатывающей промышленности»
студентам, обучающимся по направлению подготовки 35.03.07 Технология
производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль
«Технология хранения и переработки продукции животноводства»

Молодежный 2020

УДК 637.1(072) + 637.514(072)

Р 277

Утверждены: на заседании кафедры Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы (протокол № 1 от 17.09.2020 г.)

Утверждены на заседании учебно – методической комиссии факультета БВМ (протокол № 2 от 6.10.2020 г.)

Составитель: Мартемьянова А.А. к.б.н., доцент.

Рациональное использование сырья в перерабатывающей промышленности : методические указания для написания контрольных работ по дисциплине «Рациональное использование сырья в перерабатывающей промышленности» студентам, обучающимся по направлению подготовки 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Технология хранения и переработки продукции животноводства» / Иркут. гос. аграр. ун-т им. А. А. Ежевского ; сост. А. А. Мартемьянова. – Молодежный : Изд-во ИрГАУ, 2020. - 20 с. – Текст : электронный.

В методических указаниях представлены общие положения по выполнению контрольной работы, его структура и рекомендации по содержанию каждого раздела, правила оформления контрольной работы, табличного материала, рекомендуемого списка литературы, изложена примерная тематика и схематический план выполнения контрольной работы.

Составлены в соответствии с требованиями ФГОС ВО для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

© Мартемьянова А. А., 2020

© Иркутский государственный аграрный университет им. А. А. Ежевского, 2020

Содержание

1. Цели и задачи освоения дисциплины.....	4
2. Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	5
4. Формы контроля и оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины.....	6
5. Учебно-методическое обеспечение дисциплины.....	9
6. Правила оформления.....	10
Приложения.....	17

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения дисциплины дать студентам теоретические знания, привить практические навыки и умения в области производства и переработки вторичных продуктов животноводства, проведение качественной оценки вторичных продуктов животноводства, в лабораториях, на предприятиях мясной и молочной промышленности.

Основными задачами освоения дисциплины являются следующие:

- ознакомить с основными проблемами и сущностью современного состояния перерабатывающей промышленности,
- обучение обучающихся современным приёмам технологии переработки мясной и молочной промышленности и хранению произведенной продукции
- проведение качественного анализа, оценки и экспертизы вторичной продукции;
- использование нормативных и технических документов касающихся области переработки вторичного сырья
- ознакомиться с нормативно-правовыми актами, обеспечивающие переработку вторичных продуктов животноводства;
- современными методами ветеринарно-санитарного контроля при переработке вторичных продуктов животноводства.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина **Рациональное использование сырья в перерабатывающей промышленности** находится в Части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б1, Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1) учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции..

Дисциплина изучается в 8 семестре.

3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций.

Код компе-	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-			
ПК-2	Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	ИД-3 _{ПК-2} – Организует и контролирует работы по хранению и переработке продукции растениеводства и животноводства	Знать: - технологию хранения животного сырья, предназначенного для дальнейшей переработки. Уметь: - организовать транспортировку вторичного сырья, предназначенного для переработки. Владеть: - методами консервирования и переработки продукции животноводства.
ПК-4	Способен эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	ИД-2 _{ПК-4} – Владеет навыками эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья	Знать: - оптимальные параметры технологических операций и рациональные режимы работы технологического оборудования; - технологию получения вторичных

			<p>продуктов животноводства требования к качеству сырья и готовому продукту.</p> <p>Уметь:</p> <p>- применять новые безотходные технологии с учетом современных требований рынка.</p> <p>Владеть:</p> <p>- технохимического и микробиологического контроля качества сырья, материалов и готовой продукции</p>
--	--	--	---

4. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1. От кого получают побочную продукцию в животноводстве.
2. Оценка побочной продукции.
3. Продукция получаемая от кроликов.
4. Побочная продукция звероводства.
5. Побочная продукция птицеводства.
6. История и перспективы развития мясной отрасли.
7. Типы предприятий мясной промышленности.
8. Действующие нормативные и технические документы отрасли
9. Виды промышленных животных и птицы.
10. Транспортировка сырья на мясокомбинат.
11. Системы расчета за сырье. Предубойное содержание скота.
12. Технологические схемы переработки крупного и мелкого рогатого скота.
13. Технологические схемы переработки свиней.

14. Технологические схемы переработки птицы.
15. Классификация технического сырья.
16. Переработка технического сырья.
17. Требования к качеству готовой продукции.
18. Вспомогательное производство мясокомбината.
19. Очистка сточных вод и воздушных выбросов.
20. Способы переработки свиней, нормы выхода готовой продукции в зависимости от способа переработки и категории упитанности.
21. Назвать факторы, от которых зависят нормы выхода говядины и баранины и укрупненные нормы выходов.
22. Ветеринарно-санитарный контроль в цехе убоя скота и разделки туш.
23. Точки ветеринарного контроля при переработке скота и свиней.
24. Перечислить операции, необходимые для удаления пера и удаления пуха с тушек водоплавающей и сухопутной птицы.
25. Пахта как побочный продукт.
26. Химический состав пахты.
27. Применение молочной сыворотки.
28. Сгущенное обезжиренное молоко.
29. Химический состав обезжиренного молока.
30. Технология производства ЗЦМ.
31. Консистенция жидких и пастообразных ЗЦМ.
32. Хранение ЗЦМ.
33. Многокомпонентный ЗЦМ.
34. Ветеринарно-санитарный контроль вторичных продуктов убоя.
35. Переработка вторичных продуктов убоя.
36. Переработка кишечного сырья.
37. Обработка жира-сырца.
38. Обработка крови.
39. Обработка шкур и кератин содержащего сырья.

40. Первичная обработка эндокринного сырья.
41. Вторичные продукты производства сметаны и сливок.
42. Вторичные продукты выработки масла.
43. Вторичные продукты изготовления сыра и творога.

Номера вопросов по выполнению контрольной работы

Номера вопросов, которые должны быть освещены в контрольной работе, устанавливаются по таблице 1 с учетом учебного шифра студента. Например, учебный шифр студента 3834. Для нахождения номеров вопросов контрольного задания нужно в первой (заглавной) строке таблицы найти последнюю цифру шифра, т.е. 4. В первой вертикальной графе – предпоследнюю цифру – 3. В клетке таблицы, находящейся на месте пересечения графы, идущей от цифры 4, со строкой, отходящей от цифры 3, указаны номера вопросов контрольной работы студента. Они следующие: 6,34,36.

Таблица 1- Номера вопросов контрольной работы

Предпоследняя цифра шифра	Последняя цифра шифра									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
1	1,11,36,43	2,12,35,40	3,13,34,41	4,14,32,26	5,15,30,43	6,16,36,41	7,17,35,40	8,18,34,43	9,19,33,43	10,20,41,23
2	2,21,35,41	3,22,34,27	4,23,33,29	5,24,31,28	6,25,32,18	7,26,17,40	8,27,38,43	9,28,39,42	10,29,20,41	1,30,36,40
3	3,31,34,40	4,22,33,41	5,33,32,42	6,34,26,41	7,35,28,42	8,11,28,39	9,12,29,38	10,13,30,37	1,14,26,36	2,5,36,29
4	4,16,33,25	5,17,32,26	6,18,31,28	7,19,25,9	8,20,27,10	9,21,19,41	10,22,30,42	1,23,31,40	2,24,27,34	3,25,18,14
5	5,26,32,15	6,27,31,41	7,28,30,42	8,29,15,43	9,30,26,38	10,31,20,40	1,32,16,43	3,33,26,42	3,34,28,41	4,35,19,40
6	6,11,31,25	7,16,29,37	8,21,39,18	9,26,16,39	10,31,25,40	5,11,21,22	4,12,27,35	3,13,27,43	2,14,39,21	1,15,29,23
7	7,12,30,28	8,17,28,40	9,22,18,40	10,27,17,43	6,32,24,43	5,16,22,43	4,17,28,42	8,18,28,41	2,19,10,40	1,20,30,39
8	8,13,29,38	2,18,27,37	3,23,17,36	4,28,18,35	5,33,53,2	6,21,12,5	7,22,29,10	8,23,39,12	9,24,16,39	10,25,17,31
9	9,14,28,39	4,19,26,8	3,24,16,38	2,29,19,41	1,34,12,40	10,26,56,35	9,27,19,34	8,28,30,15	7,29,17,14	6,30,28,43
0	10,15,30,42	3,20,25,41	4,25,15,40	5,30,20,39	6,35,21,38	7,31,35,10	8,32,16,22	9,33,17,26	10,34,18,40	5,35,19,15

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Основная литература:

1. Пономарев, А. Н. Технология продуктов животного происхождения. (Технология сыра и продуктов из вторичного молочного сырья) : учебное пособие / А. Н. Пономарев, Е. И. Мельникова, Е. В. Богданова. — Воронеж : ВГУИТ, 2016. — 135 с. — ISBN 978-5-00032-209-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/92226>
2. 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>
3. Мазеева, И. А. Общие принципы переработки сырья животного происхождения : учебное пособие / И. А. Мазеева. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 218 с. — ISBN 979-5-89289-120-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/103929>
4. Основы типологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: учеб. пособие / под ред. Л.Ю. Киселева. - СПб. : Лань, 2013. - 448 с.: ил. (+ вклейка, 16 с.). - (Учебники для вузов. Специальная литература). - Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4980, по подписке. – Загл с экрана. – Яз. рус.
5. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Г.С. Шарафутдинов [и др.]. — СПб.: Лань, 2016. — 624 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71771>, по подписке. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

5.2. Дополнительная литература:

1. Востроилов А.В. Практикум по животноводству: учеб. пособие для студ. вузов по спец. "Технология производства и переработки с.-х. продукции" / А.В. Востроилов, И.Н. Семенова. - СПб. : ГИОРД, 2011. - 368с.

2. Животноводство [Электронный ресурс] : учеб. - СПб. : Лань, 2014. - 640 с. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=44762, по подписке. – Загл с экрана. – Яз. рус.

3. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства: учеб. пособие для вузов / Л.Ю. Киселев [и др.] ; под ред. Л.Ю. Киселева. - СПб. : Лань, 2013. - 448 с.

4. Черников В.А. Экологически безопасная сельскохозяйственная продукция (системы получения экологически безопасной сельскохозяйственной продукции) (интерактивный курс): учебно-практ. пособие / В.А. Черников, О.А. Соколов. - М.: Изд-во РГАУ-МСХА им.К.А.Тимирязева, 2010. - 164с.

5. Шляхтунов В.И. Технология производства мяса и мясных продуктов: учеб. пособие для вузов по спец. "Ветеринарная санитария и экспертиза", "Техн. обеспечение процессов хранения и переработки с.-х. продукции" / В.И. Шляхтунов. - Мн. : Техноперспектива, 2010. - 471 с.

6. ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ

Основной **текст** должен быть разделен на главы и параграфы или разделы и подразделы, которые нумеруют арабскими цифрами.

Каждую главу отчета начинают с новой страницы, а подразделы – с любой части страницы данного раздела, номера ставятся перед заголовком главы, раздела и подраздела, и точка в конце НЕ ставится (2.1).

Заголовки печатаются полными прописными буквами, подразделов – строчными, кроме первой прописной, располагают посередине страницы без точки на конце. Заголовки и подзаголовки выделяются жирным шрифтом. Переносить слова в заголовке не допускается. Заголовки отделяют от текста сверху и снизу одним интервалом.

Работа должна быть выполнена печатным способом с использованием компьютера и принтера на одной стороне листа бумаги одного сорта формата А4 (210×297 мм) через полтора интервала и размером шрифта 12-14 пунктов.

Буквы греческого алфавита, формулы, отдельные условные знаки допускается вписывать от руки черной пастой или черной тушью.

Страницы работы должны иметь следующие поля: левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм. Абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту и равен пяти знакам (1,25 см)

Все страницы, включая иллюстрации и приложения, нумеруются по порядку без пропусков и повторений. Порядковый номер страницы печатают на середине верхнего поля страницы.

На титульном листе, заявлении, задании, оглавлении, введении нумерация страниц не ставится, но считаются.

В оглавлении перечисляются главы, разделы и подразделы, приводимые в работе, и указываются номера страниц, на которых они помещаются.

Библиографические ссылки в тексте работы оформляют в соответствии с требованиями ГОСТ Р 7.0.11. (Приложение 2).

Иллюстративный материал может быть представлен рисунками, фотографиями, графиками, чертежами, схемами, диаграммами и другим подобным материалом.

Иллюстрации, используемые в отчете, размещают под текстом, в котором впервые дана ссылка на них, или на следующей странице, а при необходимости в приложении.

Допускается использование приложений нестандартного размера, которые в сложенном виде соответствует формату А4.

Иллюстрации нумеруют арабскими цифрами сквозной нумерацией или в пределах главы (раздела).

На все иллюстрации должны быть приведены ссылки в тексте. При ссылке следует писать слово «Рисунок» с указанием его номера.

Пример:

Рисунок 1. Образцы проб молока на определение чистоты.

Таблицы, используемые в работе, размещают под текстом, в котором впервые дана ссылка на них, или на следующей странице, а при необходимости в приложении.

Таблицы нумеруют арабскими цифрами сквозной нумерацией или в пределах главы (раздела).

На все таблицы должны быть приведены ссылки в тексте работы. При ссылке следует писать слово «Таблица» с указанием его номера.

Пример:Таблица 1- Ассортимент вырабатываемой продукции на _____
(наименование предприятия)

№ п/п	Наименование продукции	Вид и номер НД (ГОСТ, ОСТ, ТУ)	Характеристика тары и упаковки	Условия хранения
1	2	3	4	5
Сыры				
	Сыр «Российский» с массовой долей жира 50% в сухом веществе	ГОСТ 11041-88	Пленка ВКЛС фирма «CRIOVAC» по 6-7 кг в одной головке	30 суток при t от -4 ⁰ С до 0 ⁰ С и относительной влажности воздуха 85-90% или при t от 0 ⁰ С до +6 ⁰ С относительной влажности воздуха 80-85%
	Сыр «Российский молодой» с массовой долей жира 45% в сухом веществе	ТУ9225-134-04610209-03	Пленка ВКЛС фирма «CRIOVAC» по 6-7 кг в одной головке	30 суток при t от -4 ⁰ С до 0 ⁰ С и относительной влажности воздуха 85-90% или при t от 0 ⁰ С до +6 ⁰ С относительной влажности воздуха 80-85%
Масл оживотное				
	Масло коровье сладко-сливочное несоленое «Крестьянское» весовое	ГОСТ 37-91	Картонная тара №7 по 20 кг	10 суток при t+6 ⁰ С и относительной влажности воздуха не более 80%
	Масло коровье сладко-сливочное несоленое «Крестьянское» фасованное	ГОСТ 37-91	Картонная тара №4 по 11,2 кг. Расфасовано в кашированную фольгу по 175 г 64 пачки	20 суток при t-3 ⁰ С и относительной влажности воздуха не более 80%

Продолжение таблицы 1

1	2	3	4	5
	Масло «Шоколадное» фасованное	ГОСТ 6822-67	Картонная тара № 4 по 11,2 кг. Расфасовано в кашированную фольгу по 200 г, 56 пачек	20 суток при $t = 3^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 80%

При переносе таблицы на следующую страницу головки таблицы с нумерацией столбцов следует повторить и над ней поместить слова «продолжение таблицы 1».

Сокращения слов. В тексте выпускной квалификационной работы не допускается:

- применять сокращение слов, кроме установленных правилами русской орфографии;
- применять сокращение слов, кроме установленных ГОСТ 2.316-68;
- сокращать обозначения единиц физических величин, если они употребляются без цифр, за исключением единиц физических величин в головках и боковиках таблиц и расшифровках буквенных обозначений, входящих в формулы и рисунки.

В тексте выпускной квалификационной работы, за исключением формул, таблиц и рисунков не допускается:

- применять математический знак (-) перед отрицательными значениями величин (следует писать слово «минус»);
- применять без числовых значений математические знаки, например: > «больше», < «меньше», = «равно», \geq «больше или равно», \leq «меньше или равно», \neq «не равно», а также знаки № «номер», % «процент»;
- применять индексы стандартов, технических условий и других документов без регистрационного номера.

В тексте документа, числовые значения величин с обозначением единиц физических величин и единиц счета следует писать цифрами, а числа

без обозначения единиц физических величин и единиц счета от единицы до девяти – словами.

Пример:

Плотность исследуемого молока 1,028 г/см³.

Отобрали пробы сливочного масла из 3 мест пласта одной партии массой по 50 г.

Если в работе приводят диапазон числовых значений физической величины, выраженных в одной и той же единице физической величины, то обозначение единицы физической величины указывается после последнего числового значения диапазона.

Пример:

1 От 10 до 35 мм.

2 От 20 до 50 кг. (1)

3 От плюс 15 до минус 45°С.

Округление числовых значений до первого, второго, третьего и т.д. десятичного знака должно быть одинаковым. *Например:* 1,027; 1,032.

Дробные числа необходимо приводить в виде десятичных дробей, при невозможности выразить числовое значение в виде десятичной дроби, допускается записывать в виде простой дроби в одну строчку через косую черту, например, 5/32; $(m_1 - m_0) / (m - m_0)$.

Пояснения символов и числовых коэффициентов, входящих в формулу, если они не пояснены ранее в тексте, приводятся непосредственно под формулой. Пояснения каждого символа записываются с новой строки в той же последовательности, в которой символы приведены в формуле.

Пример:

Для вычисления массовой доли сухого остатка молока воспользовались формулой Флейшмана, Фаррингтона и Ууле:

$$\underline{4,9 \times Ж + Д}$$

$$\text{СМО} = 4 + 0,5 (\%), \quad (2)$$

где Ж – массовая доля жира, %

Д – плотность молока при 20°C, градусы ареометра;

4,9 и 4 – эмпирические коэффициенты;

0,5 – повышающий коэффициент.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ИРКУТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМ. А.А.ЕЖЕВСКОГО

ФАКУЛЬТЕТ БИОТЕХНОЛОГИИ И ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы

Контрольная работа по дисциплине

Выполнил студент:

_____ курса, группы _____
_____/_____/_____

(Подпись) (Ф.И.О.)

Принял:

_____/_____/_____
«__» _____ 20__

Иркутск 20__ год

Примеры составления библиографического списка произведений печати в соответствии с ГОСТ 7.1-2003

Законодательные материалы

1. **Российская Федерация. Конституция** (1993). Конституция Российской Федерации: офиц. Текст: - М. :Маркетинг, 2001. – 39с.
2. **Российская Федерация. Законы.** Технический регламент на молоко и на молочную продукцию: федер. Закон принят Гос. Думой 23 мая 2008 г. Одобрен Советом Федерации 30 мая 2008 г. – М. : Маркетинг, 2008. – 23с.

Стандарты, технические условия

1. ГОСТ 7.0-84. Библиографическая деятельность. Основные термины и определения. – Взамен ГОСТ 7.0-77; введ. 01.01.86. – М. :Изд-востандартов, 1985. – 24с.
2. ГОСТ Р 52090-2003. Молоко питьевое. Технические условия. – Введ.2003 – 06 – 30. – М. : Госстандарт России :Изд-во стандартов, 2003. – 6с.

Книги

Один автор

1. Горбатова, К.К. Биохимия молока и молочных продуктов / К.К. Горбатова. – 3-е изд., перераб. И доп. – СПб.: ГИОРД, 2001. – 320с.
2. Степаненко, П.П. Микробиология молока и молочных продуктов: учебник для ВУЗов / П.П. Степаненко. – 2-е изд., перераб. И доп. – Сергиев Посад, ООО «Всё для Вас – Подмосковье, 1999. – 415с.

Два автора

1. Храпцов, А.Г. Безотходная технология в молочной

промышленности / В.В. Храмцов, П.Г. Нестеренко. – М.: Агропромиздат, 1989ю – 279с.

Описание под заглавием:

С редактором

1. Гудков, А.В. Сыроделие: технологические, биологические и физико-химический аспекты / А.В.Гудков; ред. С.А. Гудкова. – М.: ДеЛипринт, 2003. – 800с.

2. Вторичные сырьевые ресурсы пищевой и перерабатывающей промышленности АПК России и охрана окружающей среды. Справочник / ред. Е.И. Силенко. – М.: ППИ. 1999. – 468с.

С составителем и редактором

1. Краткая методика работы с электронными измерительными приборами: учеб.пособие для вузов / сост. Н.Ф. Большакова; ред. А.Г. Филиппов. – М.: МИФИ, 1973. – 42с.

Главы из книги

1. Малый, А.И. Введение в законодательство Европейского сообщества / А.И. Малый // Институты Европейского союза: учеб.пособие / А.И.Малый, Д. Кембелл, М. О' Нейл. – Архангельск, 2005. – Гл. 1. – С. 7-26.

Статьи

Статья из журнала

1. Ларионов, Г.А. Содержание тяжелых металлов в молоке коров в Чувашской Республике / Г.А. Ларионов // Ветеринария. – 2003. №5.- С.47-48.

Статья из газеты

1. Янчилин, В. На пульсе Солнца и Земли: кто предсказывает космическую погоду? / В.Янчилин // Поиск. – 2007.- № 21. – С.5.

Рефераты

1. Норрис Ч. Деконструктивизм и смысловые пределы / Ч. Норрис // Обществ. Наук из-за рубежом. Сер. 7, Литературоведение: РЖ. – 1982. - № 4. – С.25-27. Rev. op: NorricCh deconstruction and the limits of sehseEssausincritism. – Oxvord, 1981. № 3. –P. 281-292

Электронные ресурсы

документ

1. Музей России [Электронный ресурс]. – Электрон. Дан. – М.: Рос.сеть культур наследия, сор. 1996-2005. – Режим доступа: [http: //www. Museum.ru/](http://www.Museum.ru/)