

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

ЭТИКА ТЕХНОЛОГА

для студентов направления подготовки 35.03.07 ТППСП

Иркутск, 2019

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

Одобрены на заседании кафедры «Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы» (протокол № 1 от 3 сентября 2019 года)

Утверждены методической комиссией факультета биотехнологии и ветеринарной медицины (протокол № 3 от 9 декабря 2019 г.)

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

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цели:

- подготовка технологов с основными категориями этики, связать их с профессиональными обязанностями.

Задачи:

- изучить основные категории этики – доброта, честность, взаимное уважение, справедливость, достоинство, милосердие, трудолюбие, ответственность, порядочность, беспристрастность, моральную ответственность и др.
- освоить основные методологические принципы предмета,
- уметь общаться с животными, их владельцами, коллегами на конюшнях, фермах, лабораториях, на перерабатывающих предприятиях, рынках.

Результатом освоения дисциплины «Б1.В.ОД. 19 этика технолога» является овладение бакалаврами по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции видов профессиональной деятельности и компетенциями заданными ФГОС ВО.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Б1.В.ОД. 19 Этика технолога» находится в Базовой части блока 1 учебного плана.

Приступая к изучению данной дисциплины, студент должен иметь базовые знания по дисциплинам:

Философия ОК-1 ОК-2 ОК-8 ОК-11

История ОК-1 ОК-11

Отечественная культура: традиции и современность

ОК-3, Педагогика и психология ОК-1 ОК-2

Социология ОК-8

Знания и умения, полученные в результате освоения дисциплины «Б1.В.ОД. 19 Этика технолога», являются необходимыми для изучения следующих дисциплин:

организация производства и предпринимательство в АПК - ОК-2, ОК-9, ОК-10, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21

3. КОМПЕТЕНЦИИ СТУДЕНТА, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Трудовое действие ¹	Наименование компетенции, необходимой для выполнения трудового действия (планируемые результаты освоения ОП)	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенции
Профессиональные компетенции		
	ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	<p style="text-align: center;">В области знания и понимания (А)</p> <p>Знать: методы работы в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</p> <p style="text-align: center;">В области интеллектуальных навыков (В)</p> <p>Уметь: использовать методы работы в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</p> <p style="text-align: center;">В области практических умений (С)</p> <p>Владеть: способностью использовать методы работы в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</p>
	ПК-5 готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	<p style="text-align: center;">В области знания и понимания (А)</p> <p>Знать: методы реализации технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p> <p style="text-align: center;">В области интеллектуальных навыков (В)</p> <p>Уметь: реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>

¹ Указывается в соответствии с профессиональным стандартом (при наличии) или квалификационными требованиями. Трудовые действия указываются, как правило, для профессиональных компетенций в соответствии с видом профессиональной деятельности. Для общекультурных и общепрофессиональных компетенций трудовые действия указываются в случае соответствия.

		В области практических умений (С)
		Владеть: Способностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ

с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий:

№ п/п	Раздел дисциплины (тема)	Семестр	Неделя семестра	Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости и (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
				Лекции (Л)	Практ. (семинарские) занятия	Лаборатор. работы (ЛР)	Самост. работа (СРС)	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Профессиональная этика, виды профессиональной морали, профессиональная деонтология.	2	1	2	2		22	коллоквиум
2	Этика технолога. Деонтология. Основные этические принципы (познай самого себя, умение управлять собой, уважение человека как личности).	2	1	2	2		22	тест
	Итого			4	4		100	

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

текущий контроль: рейтинговая оценка знаний студентов
промежуточный контроль: коллоквиум.
итоговый контроль: зачет.

Контрольные вопросы для контрольной работы

1. Предмет этики, ее социальная сущность?
2. Мораль и ее понятие?
3. Что изучает этика?
4. Принципы морали?
5. Происхождение морали и ее социальная сущность?
6. Каковы требования первобытной морали?
7. Мораль рабовладельческого общества, что это?
8. Два типа морали?
9. Выдающиеся представители философской этики?
10. Какие этические концепции возникают в конце 19 века?
11. Кто является наиболее выдающимся представителем зарубежной этики 20 века?
12. Что такое нормативность?
13. Что такое императивность?
14. Что является основными функциями морали?
15. Что такое идеал?
16. Какие существуют моральные конфликты?
17. Что такое моральная свобода?
18. Как понимается нравственная культура общения?
19. Перечислите принципы морального общения?
20. Что из себя представляет структура профессиональной этики?
21. Что такое профессиональная этика?
22. Перечислите виды профессиональной этики?
23. Какую роль играет профессиональная этика?
24. Кто такой работник профессионал?

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

Пред последняя цифра шифра	Последняя цифра шифра									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
1	1,11, 20	2,12, 24	3,13, 22	4,14, 21	5,15, 12	6,16, 22	7,17, 24	8,18, 15	9,19, 11	10,20, 23
2	2,21, 24	3,22, 19	4,23, 18	5,24, 22	6,17, 24	7,18, 23	8,21, 18	9,15, 19	10,16, ,20	1,14, 17
3	3,11, 13	4,12, 14	5,13, 15	6,14, 16	7,15, 17	8,11, 18	9,12, 19	10,13, ,20	1,14, 21	2,5,2 2
4	4,16, 23	5,17, 24	6,18, 20	7,19, 21	8,20, 22	9,21, 23	10,22, ,24	1,23, 15	2,24, 14	3,12, 18
5	5,24, 17	6,23, 11	7,22, 10	8,20, 14	9,21, 13	7,10, 12	1,16, 22,	3,9, 23	3,8, 24	4,19, 21
6	6,11, 21	7,16, 22	8,21, 23	9,24, 16	10,21, ,24	5,11, 21	4,12, 22	3,13, 23	2,14, 24	1,15, 17
7	7,12, 10	8,17, 20	9,22, 18	10,23, ,17	6,22, 24	5,16, 22	4,17, 18	8,18, 21	2,19, 10	1,20, 22
8	8,13, 20	2,18, 21	3,23, 17	4,24, 18	5,23, 22	6,21, 12	7,22, 10	6,8, 23	9,24, 16	10,20, ,17
9	9,14, 23	4,19, 24	3,24, 16	2,20, 19	1,14, 22	10,11, ,16	9,17, 19	8,18, 10	7,19, 17	6,10, 18
0	10,15, ,20	3,20, 22	4,23, 15	5,10, 20	6,15, 21	3,7, 11	8,12, 16	9,13, 17	10,14, ,18	5,15, 19

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины²:

6.1.1. Основная литература:

1. Введение в профессиональную деятельность (Инженерия техники пищевых технологий) : учебник / С.Т. Антипов, А.В. Дранников, В.А. Панфилов [и др.] ; под редакцией В.А. Панфилова. — Санкт-Петербург

²В рабочие программы вносятся литература из электронного каталога книгообеспеченности по ОП

- : Лань, 2019. — 268 с. — ISBN 978-5-8114-3907-2. — Текст :
электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. —
URL: <https://e.lanbook.com/book/121457>
2. Москвитин, А.А. Данные, информация, знания: методология, теория, технологии : монография / А.А. Москвитин. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-3232-5. — Текст :
электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. —
URL: <https://e.lanbook.com/book/113937>
3. Орехов, С.А. Корпоративный менеджмент : учебное пособие / С.А. Орехов, В.А. Селезнев, Н.В. Тихомирова. — 4-е, изд. — Москва : Дашков и К, 2017. — 440 с. — ISBN 978-5-394-02744-4. — Текст :
электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. —
URL: <https://e.lanbook.com/book/93479>
4. Цаценко, Л.В. Биоэтика и основы биобезопасности : учебное пособие / Л.В. Цаценко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 92 с. — ISBN 978-5-8114-1956-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/103917>
5. Кузнецов, И.Н. Эффективный руководитель : учебное пособие / И.Н. Кузнецов. — 5-е изд., пересм. — Москва : Дашков и К, 2018. — 596 с. — ISBN 978-5-394-02912-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/110747>
- 6.

6.1.2. Дополнительная литература:

1. Дорофеева. Этика профессиональных отношений [Электронный учебник] / Дорофеева Т.Г.. - Пенза: РИО ПГСХА, 2014. - 129 с. Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/279642>
2. Полякова Я. С.. Глоссарий по этике [Электронный учебник] : учеб.-метод. пособие / Полякова Я.С.. - Волгоград: ВГАФК, 2012. - 24 с. ; 24 с. Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/233132>
3. Основы этических знаний : учеб. пособие для вузов / В. П. Клычков [и др.] ; отв. ред. М. Н. Росенко. - СПб.: Лань, 2002. - 223 с..- (Учебники для вузов. Специальная литература Мир философии) Этика [Текст]: энцикл. слов./ Ин-т философии РАН; под ред.: Р. Г. Апресяна, А. А. Гусейнова. - М.: Гардарики, 2001. - 669 с.
4. Разин, А.В. Этика [Текст] : учеб. для вузов / А. В. Разин. - М.: Академический Проект, 2003. - 622 с.
5. Золотухина-Аболина, Е.В. Современная этика [Текст]: учеб. пособие для вузов/ Е. В. Золотухина-Аболина.- 2-е изд., перераб. и доп. - М.; Ростов н/Д: МарТ, 2003. - 413 с.
6. Этика [Текст]: учеб. для вузов / под ред. А. А. Гусейнова, Е. Л. Дубко. - М.: Гардарики, 2003. - 493

7. Профессиональная этика врача ветеринарной медицины : учеб. пособие для вузов / Ф. Н. Василевич [и др.] ; под ред. И. С. Панько. - СПб.: Лань, 2004. - 285 с.- (Учебники для вузов. Специальная литература)
8. Шрейдер, Ю.А. Этика. Введение в предмет [Текст]: учеб. пособие для вузов/ Ю. А. Шрейдер. - М.: Текст, 1998. - 271 с.
- 9.

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины:

1. Rambler.ru, Google.ru, Yandex.ru
2. <http://agris.fao.org/agris-search/index.do>- база данных AGRIS
3. <http://e.lanbook.com/> -Издательство «Лань» электронно-библиотечная система
4. <http://www.rucont.ru/> Электронно-библиотечная система «Рукопт»
5. <http://foodstandart.ru>)
6. <http://protect.gost.ru>
7. <http://rosteststandart.ru/reestry.html>
8. <http://www.gost.ru> – официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии
9. <http://www.rugost.com> - официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии
10. www.garant.ru – Гарант.

6.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

В процессе лекционных и практических занятий используется следующее лицензионное программное обеспечение и информационные справочные системы: MS Windows XP.

7. 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)	Характеристики 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 «СРИОВАС» 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	ТУ9225-134-0461020 9-03	Пленка ВКЛС фирма «СРИОВАС» 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%
Масло животное				
	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:

$$\frac{4,9 \times Ж + Д}{СМО} = 4 + 0,5 (\%), \quad (2)$$

где Ж – массовая доля жира, %

Д – плотность молока при 20°С, 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-во стандартов, 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. Храмцов, 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 изарубежом. Сер. 7, Литературоведение: РЖ. – 1982. - № 4. – С.25-27. Rev. op: NorricCh deconstruction and the limits of sehseEssausincritism. – Oхvord, 1981. № 3. –Р. 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/>