

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования
«Московский государственный университет пищевых производств»

ПРОГРАММА

**вступительного испытания в магистратуру по направлению подготовки
19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» на 2016/2017 учебный год**

Вступительный экзамен проводится в устной форме в виде собеседования.

В процессе собеседования оценивается уровень входных компетенций по дисциплине – **«Технология продуктов питания из сырья животного происхождения»**, которая составляет основу профессиональной подготовки бакалавра (специалиста).

В процессе вступительных испытаний проверяются компетенции претендентов в объеме образовательной программы бакалавра (специалиста), по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» и дается объективная оценка способностей лиц, поступающих по образовательным программам высшего образования – программам магистратуры.

Количество задаваемых вопросов – 3.

Время подготовки к ответу – 15 минут.

Время ответа на каждый вопрос – не более 5 минут.

В зависимости от полноты ответа поступающему могут быть заданы от 1 до 3 дополнительных вопросов.

Использование справочной литературы и информационно-коммуникационных средств не допускается.

Максимальное количество баллов за вступительный экзамен – 100 баллов, минимальное количество баллов, подтверждающее успешное прохождение вступительных испытаний – 40 баллов.

Перечень разделов и вопросов:

1	Общие вопросы производства продуктов питания животного происхождения	
	1	Основные задачи санитарной микробиологии в производстве продуктов из животного сырья.
	2	Санитарно-показательные микроорганизмы, определяемые в продуктах из животного сырья, их краткая характеристика.
	3	Назначение, сущность и виды тепловой обработки сырья животного происхождения.
	4	Роль мойки и дезинфекции в выпуске качественной и безопасной продукции из сырья животного происхождения.
	5	Свойства и характеристика моющих и дезинфицирующих растворов для технологического оборудования. Факторы, влияющие на эффективность мойки и дезинфекции технологического оборудования.
	6	Бактериальная обсеменённость сырья животного происхождения и методы её снижения.
	7	Показатели безопасности и качества в соответствии с техническим регулированием
	8	Методы контроля качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения.
	9	Применение системы ХАССП при переработке сырья животного происхождения.
	10	Микробиологические методы, используемые при переработке сырья животного происхождения. Ферментированные продукты животного происхождения.
	11	Возбудители порчи продуктов, вырабатываемых из сырья животного происхождения
	12	Микрофлора и источники загрязнения сырья и продуктов животного происхождения . Изменение микрофлоры сырья и продуктов в процессе хранения. Фазы развития микрофлоры.
	13	Понятие пищевой и биологической ценности продуктов из сырья животного происхождения
2	Переработка молока и производство молочных продуктов	
	14	Виды молочного сырья для молочной промышленности. Показатели, характеризующие качество молочного сырья. Основные характеристики молочного сырья. Требования к молоку –сырью в соответствии с техническими регламентами.
	15	Механическая обработка молока. Сепарирование молока и молочных продуктов. Гомогенизация молока и сливок.
	16	Тепловая обработка молока. Охлаждение. Термизация. Пастеризация. Стерилизация.
	17	Вакуумвыпаривание молока. Сушка молока и молочных продуктов.
	18	Мембранные методы обработки молока и молочных продуктов. Микрофльтрация. Ультрафльтрация.
	19	Технология пастеризованного молока и сливок. Общая схема технологического процесса. Особенности технологий некоторых видов пастеризованного молока и сливок
	20	Технология ультрапастеризованного и стерилизованного молока и сливок. Общая схема технологического процесса. Особенности технологии некоторых видов ультрапастеризованного и стерилизованного молока и сливок.

21	Ультравысокотемпературная обработка молока. Укажите и обоснуйте режимы. Преимущества ультравысокотемпературной обработки молока.
22	Технология ряженки, получаемой резервуарным способом. Укажите и обоснуйте режимы. Биохимические изменения молока в технологии ряженки.
23	Технология и применение бактериальных заквасок. Виды микроорганизмов, применяемых в производстве кисломолочных продуктов.
24	Кисломолочные продукты. Классификация, свойства
25	Технология жидких кисломолочных продуктов. Особенности частных технологий кисломолочных продуктов. Технология сметаны.
26	Основы производства творога. Способы и линии производства. Схемы технологического процесса отдельного и традиционного способов.
27	Технология мороженого
28	Теоретические основы и принципы консервирования, Классификация молочных консервов.
29	Основные процессы производства молочных консервов. Общие технологические операции
30	Молочные консервы на основе осмоанабиоза. Частные технологии
31	Молочные консервы на основе абиоза. Частные технологии
32	Молочные консервы на основе ксероанабиоза. Частные технологии
33	Характеристика и ассортимент масла. Способы производства масла. Общие технологические процессы
34	Производство масла способом сбивания. Физико-химические основы производства масла способом периодического и непрерывного сбивания. Основные теории сбивания масла.
35	Характеристика производства масла способом преобразования высокожирных сливок. Физико-химические основы производства масла из высокожирных сливок.
36	Масляные и сливочные пасты. Особенности состава и технологии
37	Спреды. Характеристика и технология спредов
38	Характеристика сыров и сырья для сыроделия. Состав, свойства и виды сыров. Требования к составу и качеству молока в сыроделии.
39	Общая схема технологических процессов производства сычужных сыров
40	Сущность и назначение процесса созревания молока в производстве сыра.
41	Тепловая обработка молока в производстве сыра, обоснование режимов.
42	Применение бактериальных заквасок и препаратов. Виды микроорганизмов, применяемых в производстве сыра.
43	Характеристика молокосвертывающих ферментных препаратов. Определение дозы ферментного препарата и внесение его в молоко. Свертывание молока.
44	Стадии обработки сгустка. Факторы, влияющие на степень и скорость выделения сыворотки при обработке сгустка.

	45	Назначение и способы формования и прессования сыра. Структура сырной массы при различных способах формования
	46	Назначение и способы посолки сыра. Диффузионно-осмотические процессы при посолке сыра.
	47	Условия созревания сыра. Изменение составных частей сырной массы при созревании. Формирование органолептических свойств сыра и образование рисунка
	48	Принципы классификации сыров. Факторы, определяющие видовые особенности сыра.
	49	Технология плавленых сыров
	50	Оценка качества натуральных и плавленых сыров. Пороки сыра и меры их предупреждения
	51	Состав, свойства и пищевая ценность обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки. Направления переработки
	52	Характеристика продуктов из обезжиренного молока и пахты. Схемы технологического процесса
	53	Технология молочно-белковых концентратов
	54	Технология заменителей молока для молодняка сельскохозяйственных животных.
	55	Ассортимент продуктов из молочной сыворотки. Технология молочного сахара и его производных.
3	Переработка мяса и производство мясных продуктов	
	56	Качество пищевых продуктов. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность мясопродуктов
	57	Требования, предъявляемые к основному сырью, в колбасном производстве. Входной контроль мясного сырья.
	58	Химический состав и строение мышечной, соединительной и жировой тканей.
	59	Качественные показатели, определяемые при сертификации мясных продуктов на безопасность
	60	Виды порчи колбасных изделий, причины их возникновения.
	61	Химический состав и строение соединительной ткани.
	62	Химический состав и строение жировой ткани. Гидролитическая порча жиров.
	63	Влагосвязывающая способность белков мяса. Изоэлектрическая точка белков мяса. Форма связи влаги в мясе.
	64	Технология, аппаратное оформление и организация первичной переработки свиней со снятием крупона. Факторы, влияющие на качество мяса.
	65	Биохимические, гистологические и микробиологические изменения, происходящие в мясе при охлаждении и хранении охлажденного мяса
	66	Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убой животных
	67	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности колбасных изделий.
	68	Изменение свойств мяса и мясных продуктов при замораживании.
	69	Размораживание мяса. Размораживание мясных блоков. Изменение структуры тканей мяса при размораживании.
	70	Требования, предъявляемые к качеству и безопасности мясных и мясосодержащих консервов

71	Способы оглушения скота и их сравнительная оценка.
72	Автолитические изменения в мясе. Специфика автолитических изменений мяса с признаками DFD и PSE.
73	Способы увеличения сроков хранения охлажденного мяса.
74	Технология, аппаратное оформление и организация первичной переработки свиней в шкуре.
75	Технологическая схема первичной переработки крупного рогатого скота.
76	Технология, аппаратное оформление и организация первичной переработки свиней со снятием шкуры. Факторы, влияющие на качество обработанных свиных шкур.
77	Использование ферментных препаратов и бактериальных культур при производстве мясных продуктов.
78	Посол мясного сырья в колбасном производстве. Кратковременный и длительный посол
79	Механизм вымерзания влаги при замораживании
80	Товароведческая и ветеринарная оценка свинины в полутушах и говядины в полутушах и четвертинах. Клеймение свинины и говядины.
81	Посол мясного сырья для производства фаршированных и вареных колбас, сосисок, сарделек и мясных хлебов
82	Приготовление фарша полукопченых, варено-копченых, сырокопченых и сыровяленых колбас
83	Использование натуральных и искусственных оболочек при производстве колбасных изделий
84	Способы посола мяса при производстве продуктов из свинины, говядины и баранины. Кинетика посола.
85	Приготовление фарша для фаршированных и вареных колбас, сосисок, сарделек и мясных хлебов.
86	Холодильная обработка как способ консервирования мяса и мясопродуктов.
87	Технологическая схема производства вареных колбас. Факторы, влияющие на качество готовых изделий.
88	Технологическая схема производства натуральных консервов. Факторы, влияющие на качество консервов.
89	Технологическая схема производства варено-копченых колбас. Факторы, влияющие на качество варено-копченых колбас.
90	Технологическая схема производства свинокопченостей (на примере копчено-вареных продуктов).
91	Способы замораживания мяса. Выбор рациональных условий замораживания
92	Технология, аппаратное оформление и организация производства сырокопченых колбас. Факторы, влияющие на качество готовых продуктов.
93	Технология, аппаратное оформление и организация производства сосисок и сарделек. Факторы, влияющие на качество готового продукта.
94	Требования, предъявляемые к мясному сырью, в консервном производстве. Стерилизация консервов. Формула стерилизации консервов.
95	Термическая обработка вареных колбас. Изменения, происходящие при термической обработке вареных колбас.
96	Изменения, происходящие при обжарке колбасных изделий.

	97	Сушка колбасных изделий. Параметры сушки полукопченых, варено-копченых, сыровяленых и сырокопченых колбас.
	98	Изменения, происходящие при варке колбасных изделий.
	99	Копчение горячим и холодным дымом. Влияние коптильных веществ на свойства продукта.
	100	Изменения пигментов и влагоудерживающей способности мяса при посоле.
4	Переработка водных биологических ресурсов и аквакультуры и продукты из них	
	101	Классификация водных биологических ресурсов и их характеристика
	102	Понятие аквакультуры. Перспективы развития аквакультуры в РФ.
	103	Добыча водных биологических ресурсов по районам промысла.
	104	Влияние способов добычи водных биологических ресурсов и влияние на качество сырья
	105	Теоретические основы процесса посола. Консервирующее действие соли.
	106	Изменение белково-липидных компонентов мяса рыбы при посоле. Биохимическая сущность созревания соленой рыбы.
	107	Режимы и сроки хранения соленой рыбы.
	108	Принципы консервирования. Физические, химические, биологические и комбинированные методы консервирования.
	109	Принципы создания новых поликомпонентных рыбных продуктов с заданными свойствами.
	110	Теоретические основы процесса вяления и сушки рыбы.
	111	Изменения белково-липидных компонентов рыбы при вялении. Биохимическая сущность процесса созревания вяленой рыбы.
	112	Режимы и сроки хранения вяленой и сушеной рыбы
	113	Прижизненные и посмертные изменения рыбы. Стадии посмертных изменений
	114	Роль ферментов и микрофлоры в посмертных изменениях рыбы.
	115	Классификация морских растений. Промысловые виды бурых, красных водорослей и морских трав.
	116	Химический состав в зависимости от вида, возраста, сезона сбора.
	117	Физико-химические свойства и строение гидроколлоидов.
	118	Теоретические основы процесса копчения рыбы. Свойства и состав дыма.
	119	Способы копчения. Копчение с применением коптильных ароматизаторов.
	120	Сроки и режимы хранения копченых продуктов.
	121	Электрофизические методы обработки сырья. Перспективы использования в их рыбной отрасли.
	122	Классификация промысловых беспозвоночных. Общая характеристика, массовый и химический состав.
	123	Теоретические основы производства стерилизованных консервов. Виды консервов.

124	Изменения состава и свойств сырья при стерилизации. Пищевая ценность стерилизованных консервов. Режимы и сроки хранения консервов.
125	Основные виды пищевых добавок, получаемых из объектов водных биологических ресурсов. Их назначение и перспективы использования.
126	Основной ассортимент кулинарной продукции из водных биологических ресурсов и аквакультуры.
127	Требования к хранению и реализации кулинарной продукции
128	Основные виды кормовой продукции из водных биологических ресурсов и аквакультуры.
129	Понятие вторичных сырьевых ресурсов. Классификация отходов из сырья.
130	Факторы, влияющие на образование отходов при переработке сырья.

Критерии оценивания ответов на собеседовании:

Балл	Критерии ответа
85-100	Представлены исчерпывающие ответы на все вопросы. Наиболее полно и без ошибок раскрыта суть вопросов, продемонстрировано знание дополнительных компетенций. Показаны способности к ведению диалога, глубокие теоретические знания и умение связывать теорию с практическим решением вопросов будущей профессиональной деятельности.
70-84	Представлен полный ответ на заданные вопросы. Раскрыта суть вопросов с незначительными неточностями. Показаны хорошие способности к аналитическому мышлению и синтезу информации, скорректированы неточности в ответе после наводящих вопросов.
55-69	Представлен достаточно полный ответ на заданные вопросы, но допущены незначительные ошибки, не влияющие на суть вопроса и не ставящие под сомнение теоретические знания абитуриента в предметной области. Абитуриент обладает способностями к анализу и интерпретации информации.
40-54	Представлен общий ответ, допущены ошибки или нет ответа на часть вопросов. Показаны способности ориентироваться в информации с помощью наводящих вопросов, выявлены способности к анализу информации. Уровень подготовки абитуриента достаточный для усвоения информации и овладения профессиональными компетенциями при обучении по образовательным программам высшего образования - программам магистратуры. Навыки анализа и использования информации средние.
0-39	Отсутствует ответ на все или большинство вопросов либо ответ поверхностный. Отсутствуют достаточные теоретические знания. Абитуриент не обладает способностями, достаточными для освоения данной образовательной программы высшего образования.

Список рекомендуемой литературы:

НАЗВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Технология продуктов питания из сырья животного происхождения»	
1	Крусь Г. Н. Технология молока и молочных продуктов / Крусь Г.Н., Волокитина З.В., Храмцов А.Г., Карпычев С.В. под ред. Шалыгиной А.М. - М.: КолосС. - 2008.- 455 с.
2	Общая технология молока и молочных продуктов / Шалыгина А.М., Калинина Л.В. - М. : КолосС. - 2004. - 199с.
3	Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ. Технический регламент на молоко и молочную продукцию.
4	Федеральный закон от 22.07.2010 № 163-ФЗ. О внесении изменений в Федеральный закон № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».
5	Калинина Л.В. Технология цельномолочных продуктов: учебное пособие / Л.В.Калинина, В.И.Ганина, Н.И.Дунченко. – СПб.: ГИОРД. - 2008. – 248 с.
6	Степаненко П.П. Микробиология молока и молочных продуктов: Учебник для вузов. / П.П. Степаненко - М.:Лира. - 2006.- 413с.
7	Бредихина О.В., Новикова М.В., Бредихин С.А. Научные основы производства рыбопродуктов./Учебное пособие. М.: КолосС. 2009, 148 с.
8	Ким Г.Н., Ким И.Н. и др. Сенсорный анализ продуктов из гидробионтов./Учебное пособие. М., КолосС, 2008, 549 с.
9	Муратова Е.И., Толстых С.Г. и др. Автоматизированное проектирование сложных многокомпонентных продуктов питания/Учебное пособие. Тамбов, ФГБОУ ВПО «ТГУТУ», 2011, 80 с.
10	Слапогузова З.В., Бредихина О.В. Технология рыбы и рыбных продуктов. Сушка, вяление и копчение рыбы и нерыбных объектов промысла./Учебное пособие М.: ВНИРО, 2010, 184 с.
11	Технология рыбы и рыбных продуктов. Под ред. Ершова А.М./Учебник. Санкт-Пет., Гиорд, 2006, 940 с.
12	Рогов И. А., Забашта А. Г., Казюлин Г. П. Технология мяса и мясных продуктов. М.: «КолосС», 2009. – 703 с.
13	Рогов И. А., Забашта А. Г., Казюлин Г. П. Общая технология мяса. М.: «КолосС», 2009. – 502 с.
14	Бабарин В.П. Стерелизация консервов: Справочник. – СПб.: ГИОРД, 2006. – 312с.
15	Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность: учеб.-справ. Пособие/ В.М.Позняковский – 3-е изд., испр. Новосибирск: Сиб. Унив. Изд.-во, 2009, - 526 с.
16	Позняковский В.М., Рязанова О.А, Мотовилов К.Я. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки . Качество и безопасность.: учебн.-спр. Пособие под общей редакцией В.М.Позняковского. – 2-е изд.,стер.- Новосибирск: Сиб. Унив. Изд.-во, 2007.-216 с.
17	Зонин В.Г. Современная технология мясных консервированных продуктов.-СПб.: Профессия, 2008.-224с.
18	Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий. — СПб.: Профессия, 2007. - 224 с,

19	Забашта А. Г. Производство замороженных полуфабрикатов в тесте. М.: «КолосС», 2006. – 552 с.
20	Кунаков А. А., Серегин И. Г., Таланов Г. А., Забашта А. Г. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза.. М.: «КолосС», 2007. – 400 с.
21	Твердохлеб Г.В. Технология молока и молочных продуктов: учебное пособие / Г.В.Твердохлеб, Г.Ю. Сажин, Р.И.Раманаускас. – М.:ДеЛи принт, 2006. – 616 с.
22	Ганина В.И. Методы исследования свойств сырья и молочных продуктов. Лабораторный практикум. Учебное пособие./ В.И. Ганина, З.В. Волокитина, И.И. Ионова - М. - 2008. - 300 с.
23	Бредихин С.А. Техника и технология производства сливочного масла и сыра/ С.А. Бредихин, В.Н.Юрин. – М.: КолосС. - 2007. – 319 с.
24	Вышемирский Ф.А. Маслоделие в России. - Углич. - 1998. - 590 с.
25	Гудков А.В. Сыроделие: технологические, биологические и физико-химические аспекты / А.В.Гудков; под ред. С.А.Гудкова. – М.: ДеЛи принт. - 2003. – 800 с.
26	Скотт Р. Производство сыра: научные основы и технологии / Р.Скотт, Р.К.Робинсон, Р.А.Уилби; пер. с англ. под общ. ред. К.К. Горбатовой. – СПб.: Профессия. - 2005. – 464 с.
27	Тамим А.Й. Йогурт и другие кисломолочные продукты: научные основы и технологии / А.Й.Тамим, Р.К.Робинсон; пер. с англ. под науч. ред. Л.А.Забодаловой. – СПб.: Профессия. - 2003. – 664 с.
28	Шидловская В.П. Органолептические свойства молока и молочных продуктов: справочник / В.П.Шидловская. – М.: Колос. - 2000. – 280 с.
29	Политика здорового питания. Федеральный и региональный уровни. - Новосибирск: Сибирский университет изд-во. - 2002. - 344с.
30	Технология и системы контроля качества, применяемые при производстве продуктов детского питания. Учебное пособие, под ред. Г.Ю.Сажин. М.: Минсельхоз РФ. - 2002. - 73с.
31	Твердохлеб Г.В. Вологодское маслоделие. История развития: Монография. / Г.В.Твердохлеб, В.О.Шемякин, Г.Ю.Сажин, Л.Ф. Никифоров. -СПб: СПбГУНиПТ. - 2002. - 245 с.
32	Отраслевые журналы «Молочная промышленность», «Маслоделие и сыроделие», «Переработка молока».
33	ГОСТы, ТУ и ТИ на молоко и молочные продукты. Абрамова Л.С. Поликомпонентные продукты питания на основе рыбного сырья. М., ВНИРО, 2005, 175 с.
34	ГОСТ Р 50380-92 Рыба и рыбные продукты . Термины и определения
35	Золотокопова С.В. Математическое моделирование рецептур новых поликомпонентных продуктов из малоценных видов рыб. Вестник Астраханского государственного технического университета. № 1, 2011.
36	Пилат Т.П., Иванов А.А. Биологически активные добавки к пище. М., Аввалон, 2002, 710 с.
37	Санитарно-эпидемиологические правила и нормы. СанПин 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. М.: Минздрав России, 2002, 164 с.

38	Силантьева Л. А., Забодалова Л. А. Определение энергетической и пищевой ценности продуктов питания: Метод. указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине “Пищевая химия” для студентов спец. 271100. Ч. 1. СПб. СПбГАХПТ, 1999. 17 с.
39	Федеральный закон «О рыболовстве и сохранении водных биологических ресурсов». М., 2004.
40	Салватулина Р.М. Рациональное использование сырья в колбасном производстве. -2-е изд. СПб:ГИОРД, 2005.-248 с.
41	Лисицын А.Б., Сметанина Л.Б., Костенко Ю.Г. и др. Современные аспекты теплового консервирования мясопродуктов. Под общей редакцией акад. РАСХН Лисицина А.Б.- М.: ВНИИМП, 2007.-576 с.
42	Фейнер Г. Мясные продукты. Научные основы, технологии, практические рекомендации/ Г.Фейнер.-Пер. с англ. Н.В. Магды, научн. Ред.проф. В.Г.Проселков, канд.техн.наук. Т.И.Поселкова. -СПб:Профессия, 2010.-720 с.
43	Рогов И. А., Забашта А. Г. и др. Справочник технолога колбасного производства. М.: «Колос», 1993. – 431 с.
44	Рогов И. А., Забашта А. Г. и др. Производство мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд. М.: «Колос», 1997. –431 с.
45	Жаринов А. И., Кузнецова О. В., Черкашина Н. А. Основы современных технологий переработки мяса. М.:, 1997. –179 с. Шаробайко В. И. Биохимия продуктов холодильного консервирования. М.: «Агропромиздат», 1991. – 248 с.
46	Сборник технологических инструкций и норм усушки при холодильной обработке и хранении мяса и мясопродуктов на предприятиях мясной промышленности. М.: «ВНИХИ», 1993. – 180 с.
47	Журавская Н. К., Гутник Б. Е., Журавская Н. К. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов, М.: «Колос», 1999. □ 175 с.
48	Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок. Технические рекомендации. 6-е изд. Испр. И доп.-СПб: ГИОРД, 2006.-200 с.
49	Артемьева С., Артемьева Т. и др. Микробиологический контроль мяса животных, птицы, яиц и продуктов их переработки. М.: КолосС, 2002. – 288 с.
50	Забашта А. Г., Подвойская И. А., Молочников М. В. Справочник по разделке мяса М.: «Франтэра», 2002. – 326 с.
51	Забашта А. Г., Подвойская И. А., Молочников М. В. Справочник по фаршированным и варёным колбас, сарделек, сосисок и мясных хлебов М.: «Франтэра», 2001. – 701 с.
52	Забашта А. Г. Технология яйцепродуктов. Учебное пособие. – М: МГУПБ, 2002. – 87 с.
53	Забашта А. Г. Производство замороженных полуфабрикатов в тесте. М.: «КолосС», 2006. – 552 с.
54	Кунаков А. А., Серегин И. Г., Таланов Г. А., Забашта А. Г. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза.. М.: «КолосС», 2007. – 400 с.
55	Афанасов Э. Э., Николаев Н. С., Рогов И. А., Рыжов С. А. Аналитические методы описания технологических процессов мясной промышленности. М.: «Мир», 2003. – 184 с.
56	Гавриленков А.М. и др. Экологическая безопасность пищевых производств: Уч. пос. для вузов. – 2005
57	Закревский В.В. Безопасность пищевых продуктов, БАД и ГМИ: Уч. пос. для вузов – 2004

58	Рогов И. А., Забашта А. Г., Ибрагимов Р. М., Забашта Л. К. Производство мясных полуфабрикатов М.: «Колос», 2001. – 385 с.
59	Забашта А. Г. Технология яйцепродуктов. Учебное пособие. – М: МГУПБ, 2002. – 87 с.
60	Журнал «Мясная индустрия»
61	Журнал «Мясные технологии»
62	Журнал «Все о мясе»
63	Журнал «Партнер»
64	Журнал «Молочная промышленность»
65	Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья»
66	Журнал «Рыбное хозяйство»
67	программное обеспечение и Интернет-ресурсы: elibrary.ru , fips.ru , http://www.zakonprost.ru/zakony/o-rybolovstve http://ozpp.ru/laws/zpp.php http://www.codexalimentarius.org/