

ДЕПАРТАМЕНТ ВНУТРЕННЕЙ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РАКИТЯНСКИЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрена
на заседании
Педагогического совета
Протокол № 25 от «23» мая 2022 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ «РАТТ»
Новикова Н.А.
Приказ № _____ от «23» мая 2022 г.

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ по профессии «Обработчик птицы»

Код профессии: 260203.02

Квалификация: 2-5-й разряд

Рассмотрена
на заседании методической комиссии
преподавателей профессионального цикла
и мастеров производственного обучения
Протокол № 8 от 3.06.2019 года
Председатель МК _____ О.О. Добродомова

п. Ракитное, 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Пояснительная записка	3
2.	Квалификационная характеристика Обработчик птицы 2-5 разряда	4
3.	Учебный план	5
4.	Календарный учебный график	6
5.	Содержание обучения	7
5.1.	Тематический план и программа предмета <i>Основы экономики, маркетинга и менеджмента</i>	7
5.2.	Тематический план и программа предмета <i>Анатомия и физиология животных</i>	10
5.3.	Тематический план и программа предмета <i>Выполнение работ по профессии Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы</i>	12
5.4.	Тематический план и программа предмета <i>Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве</i>	15
5.5.	Тематический план и программа предмета <i>Биохимия и микробиология мясных продуктов</i>	17
5.6.	Тематический план и программа предмета <i>Охрана труда</i>	19
5.7.	Тематический план и программа практического обучения	21
6.	Организационно-педагогические условия реализации программы	22
7.	Контроль и оценка освоения программы	23
7.1.	Контроль качества подготовки	23
7.2.	Оценочные средства	23
7.3.	Планируемые результаты освоения программы	25
8.	Учебно-методические материалы, обеспечивающие реализацию программы	26

І. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Основная программа профессионального обучения Обработчик птицы («Программа») предназначена для профессионального обучения лиц занятого и незанятого населения, в том числе для женщин по уходу за детьми в возрасте до 3-х лет.

Основная программа профессионального обучения по профессии 260203.02 «Обработчик птицы» разработана в соответствии с Постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 5 марта 2004 г. № 33 «Об утверждении единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 49, разделы: "Производство мясных продуктов", "Костеперерабатывающее и клеевое производства", "Переработка птицы и кроликов", "Маслодельное, сыродельное и молочное производства", в соответствии с пунктом 16 Правил разработки и утверждения профессиональных стандартов, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 года №23; в соответствии с требованиями Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; в соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения (утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 292)

Содержание и продолжительность профессионального обучения по профессии 260203.02 «Обработчик птицы» определено настоящей основной программой профессионального обучения, разрабатываемой и утверждаемой ОГАПОУ «РАТТ», осуществляющего образовательную деятельность. Сроки начала и окончания профессионального обучения определяются в соответствии с учебным планом ОГАПОУ «РАТТ» настоящей основной программой профессионального обучения.

Образовательная деятельность по основной программе профессионального обучения организуется в соответствии с расписанием, которое определяется ОГАПОУ «РАТТ».

Содержание «Программы» представлено пояснительной запиской, учебным планом, рабочими программами учебных предметов, планируемыми результатами освоения «Программы», условиями реализации «Программы», системой оценки результатов освоения «Программы», учебно-методическими материалами, обеспечивающими реализацию «Программы».

Учебный план содержит перечень учебных предметов общего и профессионального циклов с указанием времени, отводимого на освоение учебных предметов, включая время, отводимое на теоретические и практические занятия.

Общий цикл включает учебные предметы:

Основы экономики, маркетинга и менеджмента.

Профессиональный цикл включает учебные предметы:

- Анатомия и физиология животных;
- Выполнение работ по профессии Обработчик птицы
- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
- Биохимия и микробиология мясных продуктов
- Охрана труда.

Рабочие программы учебных предметов раскрывают последовательность изучения разделов и тем, а также распределение учебных часов по разделам и темам.

Условия реализации «Программы» содержат организационно-педагогические, кадровые, информационно-методические и материально-технические требования. Учебно-методические материалы обеспечивают реализацию «Программы».

«Программа» предусматривает достаточный для формирования, закрепления и развития практических навыков и компетенций объем практики.

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение,

квалификационных разрядов, классов, категории по профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы.

Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую квалификационную работу в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационной характеристике по соответствующей профессии.

К сдаче квалификационного экзамена допускаются обучающиеся, прошедшие полный курс теоретического и практического обучения.

По окончании обучения квалификационная комиссия проводит проверку умений и выносит решение, оформленное в виде протокола, который подписывается председателем и всеми членами квалификационной комиссии. Лицам, выдержавшим экзамен, выдаются свидетельства об освоении программы профессиональной подготовки. Подписывают свидетельство председатель комиссии и директор ОГАПОУ «РАТТ».

2. КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА Обработчик птицы 2-5 разряда

Характеристика работ. Характеристика работ. Ведение процесса убоя всех видов птицы вручную различными способами (внутренним, наружным односторонним, наружным двусторонним) и вскрытием кровеносных сосудов ножом или ножницами и на автомате. При внутреннем способе убоя - фиксация головы птицы, с помощью ножниц перерезание в полости рта кровеносных сосудов. При наружном одностороннем способе убоя - перерезание с помощью ножа кожи, яремной вены, ветвей сонной и лицевой артерий. При наружном двустороннем способе убоя - прокалывание ножом кожи на 10 мм ниже ушной мочки, разрезание одновременно правой и левой артерий и яремной вены с образованием сквозного отверстия для вытекания крови. При убое птицы на автомате - контроль качества убоя, при необходимости - ручной убой для максимального обескровливания тушки.

Должен знать: Должен знать: устройство, принцип действия и правила эксплуатации автомата для убоя птицы; приемы убоя птицы; требования, предъявляемые к качеству птицы после убоя.

5. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

5.1. Тематический план учебного предмета *Основы экономики, маркетинга и менеджмента*

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов		
		Всего	в том числе	
			Теория	Практика
1	2	3	4	5
2	Основные положения экономической теории	4	2	2
3	Рынок и его сущность	4	2	2
4	Издержки производства. Цена	4	2	2
5	Менеджмент в сельском хозяйстве	4	2	2
6	Управление ценами	2		2
	Итого по разделу	18	8	10
	Зачет	2	2	
	Итого	20	10	10

Рабочая программа учебного предмета *Основы экономики, маркетинга и менеджмента* (для подготовки по профессии *Обработчик птицы*)

№ темы	Наименование разделов и тем	Кол-во часов
	I. Основы экономики, маркетинга и менеджмента	20
1.1	Основные положения экономической теории Понятие дисциплины, ее цели и задачи. Характеристика производства, организации, экономического кругооборота циклических потоков, собственность, ее виды, характеристика	2
	Практическое занятие Основные положения экономической теории	2
1.2	Рынок и его сущность Понятие рыночных отношений, виды рынка Основной закон рынка: спрос и предложение Конкуренция, монополии, их характеристика Кредиты, их современные формы Характеристика рыночных отношений, механизм ценообразования на продукцию Базовая основа экономического равновесия Кризисы: виды, их характеристика, пути выхода из кризисных ситуаций Современные формы международных экономических отношений	2
	Практическое занятие Рыночные отношения согласно закона спроса и предложения	2
1.3	Издержки производства. Цена Издержки производства и себестоимость продукции Цена и ценообразование	2
	Практическое занятие Определение эффективности использования средств производства Расчет расценки за продукцию Определение показателей себестоимости и эффективности производства	2

1.4	Менеджмент в сельском хозяйстве Внешняя и внутренняя среда организации и взаимосвязь с управлением производства. Типы решений, требований, предъявляемые к ним методы принятия решений, этапы принятия решений Система мотивации труда, управление конфликтами, этика делового общения, особенности менеджмента в области профессиональной деятельности. Планирование работы менеджера, организация рабочего времени, стили управления, связь стиля управления и ситуации	2
	Практическое занятие Искусство и принципы делового общения в работе менеджера. Стили руководства. Форма власти и влияние. Неформальный лидер и работа с ним. Управление конфликтами и стрессами.	2
IV Основы маркетинга		
	Практические занятия Анализ ситуации на рынке товаров и услуг.	2
	Зачет	2
	ИТОГО	20

**5.2. Тематический план учебного предмета
Анатомия и физиология животных**

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов		
		Всего	в том числе	
			Теория	Практика
1	2	3	4	5
I. Анатомические особенности строения птицы				
1	Строение скелета	4	2	2
4	Органы пищеварения.	4	2	2
7	Нервная система и органы чувств.	4	2	2
	Экстерьер птиц	4	2	2
	Конституциональные особенности сельскохозяйственной птицы	2		2
Итого по разделу		18	8	10
Зачет		2	2	-
Итого		20	10	10

**Рабочая программа учебного предмета
Анатомия и физиология животных
(для подготовки по профессии Обработчик птицы)**

№ темы	Наименование разделов и тем	Кол- во часов
I. Анатомия и физиология сельскохозяйственной птицы		20
1.1	Строение скелета. Развитие, строение, топография и функции отделов Особенности строения скелета птицы	2
	Практическое занятие. Особенности строения скелета птицы	2
1.2	Органы пищеварения. Анатомическое строение органов пищеварения птицы	2
	Практическое занятие. Функции устройство и функции пищеварительной системы птицы	2
1.3	Нервная система и органы чувств. Анатомическое строение нервной системы птиц.	2
	Практическое занятие. Особенности нервной системы птиц. Особенности эндокринной системы	2
1.4	Экстерьер птиц. Особенности строения тела и видовые признаки сельскохозяйственной птицы	2
	Практическое занятие. Анатомия и физиология сельскохозяйственной птицы	2
	Отличительные особенности экстерьера птицы различных направлений продуктивности	
	Практическое занятие. Стати тела птицы	2
Зачет		2
ИТОГО		20

**5.3. Тематический план учебного предмета
Выполнение работ по профессии Обработчик птицы**

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов		
		Всего	в том числе	
			Теория	ПЗ
1	2	3	4	5
Раздел 1. Ведение технологических процессов механической кулинарной обработки мяса и домашней птицы и приготовления полуфабрикатов из них.				
1	Тема 1.1 Нормативно – правовое обеспечение безопасности при выращивании птицы	34	28	6
Раздел 2 Переработка птицы				
2	Тема 2.1. Технология убоя и переработки птицы	58	40	18
Раздел 3 Безопасность производства				
4	Тема 3.1 Мероприятия по устранению опасных факторов при выращивании птицы и ее переработке	18	12	6
Итого по разделам		110	80	30
Экзамен		6	6	
Итого		116	86	30

**Рабочая программа учебного предмета
Выполнение работ по профессии Обработчик птицы
(для подготовки по профессии Обработчик птицы)**

№ темы	Наименование разделов и тем	Кол-во часов
Раздел 1 Выращивание птицы		
Тема 1.1 Нормативно – правовое обеспечение безопасности при выращивании птицы	Практическая работа 1. Производство цыплят бройлеров	3
	Практическая работа 2. Технологическая схема производства бройлеров	3
	Описание технологических процессов, используемых в настоящее время в рассматриваемой отрасли сельского хозяйства	4
	Технология промышленного производства мяса бройлеров	4
	Кормление и поение птицы	4
	Оборудование для раздачи кормов	4
	Оборудование для поения	4
	Вентиляция, освещение	4
	Биобезопасность производства по выращиванию птицы	4
Раздел 2 Переработка птицы		
Тема 2.1. Технология убоя и переработки птицы	Практическая работа 3. Виды технологического оборудования для убоя и первичной переработки птицы	3
	Практическая работа 4. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря	3
	Приемка и доставка птицы на убой	4
	Технологический процесс первичной переработки птицы	4
	Убой птицы	4
	Процессы первичной переработки птицы	4
	Потрошение "	4

	Мойка и охлаждение тушек	4
	Сортировка и упаковка тушек	4
	Особенности первичной обработки и потрошения тушек на импортных системах Stork и Maun	4
	Продукты переработки птицы	4
	Переработка побочных продуктов птицеводства	4
	Практическая работа 5. Микробиологическая безопасность производства	3
	Практическая работа 6. Методы оценки микробиологической безопасности	3
	Практическая работа 7. Методы исследования остаточного количества антибиотиков в продуктах убоя	3
	Практическая работа 8. Факторы влияющие на безопасность мяса	3
Раздел 3 Безопасность производства		
Тема 3.1 Мероприятия по устранению опасных факторов при выращивании птицы и ее переработке	Технология контроля этапов выращивания	4
	Практическая работа 9. Технология контроля отлова	3
	Практическая работа 10. Мероприятия по устранению опасных факторов в период убоя птицы	3
	Мероприятия по устранению опасных факторов при выращивании птицы и ее переработке	4
	Текущие уровни эмиссий в окружающую среду	4
	Экзамен	6
	ИТОГО	116

**5.4. Тематический план учебного предмета
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве**

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов		
		Всего	в том числе	
			Теория	Практика
1	2	3	4	5
I. Правовые и организационные основы охраны труда				
	Пищевые заболевания	4	2	2
	Гигиена труда. Личная гигиена и производственная санитария	4	2	2
	Способы борьбы с переносчиками инфекций	4	2	2
	Микрофлора сырья	4	2	2
	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям пищевой промышленности	2	-	2
	Итого по разделу	18	8	10
	Зачёт	2	2	
	Итого	20		

**Рабочая программа учебного предмета
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
(для подготовки по профессии Обработчик птицы)**

№ темы	Наименование разделов и тем	Кол-во часов
		20
Пищевые заболевания	Пищевые инфекции	2
	Лабораторная работа: Гельминтозные заболевания	2
Гигиена труда. Личная гигиена и производственная санитария	Гигиена труда	2
	Личная гигиена работников пищевой промышленности	2
Способы борьбы с переносчиками инфекций	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	2
	Лабораторная работа Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	2
Микрофлора сырья	Основное сырье производства	2
	Лабораторная работа. Дополнительное сырье производства	2
Санитарно-гигиенические требования к предприятиям пищевой промышленности	Лабораторная работа : Санитарные требования, предъявляемые к устройству и содержанию мясоперерабатывающих предприятий	2
	Зачет	2
	Итого по разделу	20

**5.5. Тематический план учебного предмета
Биохимия и микробиология мясных продуктов**

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов		
		Всего	в том числе	
			Теория	Практика
1	2	3	4	5
1	Химический состав мяса и его пищевая ценность	2	2	
2	Послеубойные изменения свойств мяса	2	2	
3	Микрофлора мяса. Обсеменение мясной туши при боенских операциях	2	2	
4	Микрофлора мяса и мясopодуKтов при охлаждении и замораживании	2	2	
	Зачёт	2	2	-
	Итого	10	10	-

**Рабочая программа учебного предмета
Биохимия и микробиология мясных продуктов**
(для подготовки по профессии Изготовителей полуфабрикатов из мяса птицы)

№ темы	Наименование разделов и тем	Кол-во часов
1. Химический состав мяса и его пищевая ценность	Химический состав мяса Пищевая и энергетическая ценность мяса	2
2. Послеубойные изменения свойств мяса	Созревание мяса Порча мяса	2
3. Микрофлора мяса. Обсеменение мясной туши при боенских операциях	Обсеменение микроорганизмами органов и тканей Экзогенный путь обсеменения мяса Прижизненное (предубойное) обсеменение Послеубойное обсеменение	2
4. Микрофлора мяса и мясopодуKтов при охлаждении и замораживании	Микрофлора охлажденного мяса Микрофлора мороженного мяса	2
	Зачет	2
	ИТОГО	10

	профилактика Пожарная безопасность на предприятии и в производственных цехах Пожарная сигнализация, огнетушители – характеристика, правила пользования.. Действия в случае пожара	
	Практическое занятие. Составление противопожарного инструктажа. Составление пожарно – технического минимума	2
3.5	Практическое занятие. Проведение инструктажей по технике безопасности на предприятии и использование СИЗ	2
	Зачет	2
	ИТОГО	20

7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

7.1. Контроль качества подготовки

Оценка качества освоения программы профессиональной подготовки по профессии **Обработчик птицы**, включает текущий контроль знаний итоговую аттестацию обучающихся.

Итоговая аттестация проводится образовательной организацией по результатам освоения программ предметов:

- Анатомия и физиология животных
- Выполнение работ по профессии **Обработчик птицы**
- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
- Биохимия и микробиология мясных продуктов
- Охрана труда
- Производственная практика

Формы и условия проведения итоговой аттестации разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Итоговая аттестация включает проведение квалификационного экзамена.

Тематика экзаменационных вопросов должна соответствовать содержанию учебного плана. К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин.

7.2. Оценочные средства

Задание экзамена квалификационного

Выполнение тестового задания по теме

7.3. Планируемые результаты освоения программы

В результате освоения «Программы» обучающиеся должны

Иметь практический опыт:

- обработки птицы

Уметь:

Вести процесс обработки тушек птицы: обслуживание транспортера для подачи птицы на убой, навешивание тушек птицы на конвейер обработки, удаление перового покрова с тушек всех видов птицы, воскомассы с водоплавающей птицы вручную и на пероципальных машинах различных конструкций.

Подготавливать линии к работе

Выявлять и устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и снижение производительности линии.

Осуществлять полное или частичное потрошение тушек птицы: отделение головы, разрезание кожи шеи, отделение шеи, вырезание клоаки, продольный разрез брюшной полости, извлечение и удаление внутренних органов и кишечника из полости тушек, отделение сердца, печени, желудка и желчного пузыря, обработка желудков и снятие кутикулы на машине, отделение и обработка ног вручную и на машине. Периодическая правка ножа.

Знать:

устройство, принцип действия и правила эксплуатации машин, входящих в состав линии обработки птицы на участках первичной обработки и потрошения; процесс обработки тушек птицы; режимы тепловой обработки птицы в зависимости от ее вида и возраста; краткие сведения по анатомии тушек птицы; требования к качеству потрошения и полупотрошения.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РЕАЛИЗАЦИЮ ПРОГРАММЫ

Учебно-методические материалы представлены:

программой профессионального обучения по профессии 260203.02 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы, Обработчик птицы утвержденной в установленном порядке;

методическими рекомендациями по организации образовательного процесса, утвержденными руководителем организации, осуществляющей образовательную деятельность;

материалами для проведения промежуточной и итоговой аттестации обучающихся, утвержденные руководителем организации, осуществляющей образовательную деятельность.

Учебная литература:

1. В.И. Ивашов Технологическое оборудование мясной промышленности. 2010г – 736
2. Воинова П. А., Гаевой Е. В., Горбатов В. М. и др. Убой и первичная обработка скота и птицы. — М.: Пищевая промышленность, 2014 г — 312 с.
3. Винникова Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов. / Л.Г. Винникова Учебник.- Киев: Фирма «ИНКОС».2011 .-600 с.
4. Данилова Н. С. Физико-химические основы производства мяса и мясопродуктов. — М.: КолосС, 2010. - 367 с.
5. Заяс Ю. Ф. Качество мяса и мясопродуктов. — М.: Легкая и пищевая промышленность, 2010.-480 с.
6. Антипова Л.В. Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства: / Л.В.Антипова Учебник.-СПб:Гиорд,2009
7. Антипова Л. В., А. Глотова И. А., Рогов И. А. Методы исследования мяса и мясных продуктов./ Л. В Антипова., . И. А. Глотова , И. А.Рогов. - М.: Колос С, 2001. - 570 с.
8. Винникова Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов. / Л.Г. Винникова Учебник.- Киев: Фирма «ИНКОС».2006 .-600 с.
9. Ивашов В.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности: Учебник./ В.И Ивашов. - СПб: Гиорд, 2010.
10. Лисицын А. Б., Липатов Н. Н., Кудряшов Л. С. и др. Производство мясной продукции на основе биотехнологии. / А. Б. Лисицын, Н. Н. Липатов, Л. С. Кудряшов.и др. — М.: ВНИИМП, 2005. — 369с.
11. Лисицын А. Б., Липатов Н. Н., Кудряшов Л. С. и др. Теория и практика переработки мяса./ А. Б. Лисицын, Н. Н. Липатов, Л. С. Кудряшов.и др. — М.: ВНИИМП, 2004. —378 с.
12. Волкова А. Г., Подлегаев М. А., Русаков В. Н. и др. Производственно-технический контроль и методы оценки качества мяса, мясо- и птицепродуктов. — М.: Пищевая промышленность, 1974. — 248 с.
13. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Сан-ПиН 2.3.2.1078-01. - М., 2002. - 216 с.
14. Головкин Н.А. Холодильная технология пищевых продуктов. — М.: Пищевая промышленность, 1984. — 239 с.
15. Гоноцкий В. А., Давлеев А. Д., Дубровская В. И. и др. Глубокая переработка мяса птицы в США. — М., 2006.-200 с.
16. Данилова Н. С. Физико-химические основы производства мяса и мясопродуктов. — М.: КолосС, 2007. - 367 с.
17. Джафаров А. Ф. Производство желатина. — М.: Агропромиздат, 1990. — 287 с.
18. Заяс Ю. Ф. Качество мяса и мясопродуктов. — М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981.-480 с.
19. Илюхина Р. В., Костенко Ю. Г., Крехов Н. М. и др. Переработка и использование побочных сырьевых ресурсов мясной промышленности и охрана окружающей среды. — М : ВНИИМП, 2000.-404 с.

20. Кунаков А. А., Серегин И. Г., Таланов Г. А. и др. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза. - М.: КолосС, 2007. — 400 с.
21. Адуцкевич В. А., Большаков А. С., Горбатов А. В. и др. Физико-химические и биохимические основы технологии мяса и мясопродуктов. — М.: Пищевая промышленность, 1973.-495 с.
22. Афанасов Э. Э., Николаев Н. С., Рогов И. А. и др. Аналитические методы описания технологических процессов мясной промышленности. — М.: Мир, 2003. — 184 с.
23. Воинова П. А., Гаевой Е. В., Горбатов В. М. и др. Убой и первичная обработка скота и птицы. — М.: Пищевая промышленность, 1973. — 312 с.
24. НАССР/ХАССП. Государственные стандарты США и России. — М., 2002. — 594 с.
25. Никитин Б. И., Бельченко Н. Б. Переработка птицы и кроликов и производство птицепродуктов. — М.: Колос, 1994. — 320 с.
26. Роберте Г. Р., Март Э.Х., СталтсВ.Дж. и др. Безвредность пищевых продуктов. — М.. Агропромиздат, 1985. — 288 с.
27. Рогов И. А., Забашта А. Г., Казюлин Г. П. Общая технология мяса и мясопродуктов. — М.: Колос, 1994. — 367 с.

Интернет-ресурсы:

1. Веиеринарное сообщество (Электронный ресурс). URL: <http://socialvet.ru/blog/wiki/1438.html> [дата обращения 01.06.2019г.]
2. Медицина. Психология. (Электронный ресурс). URL: <http://med-books.info/meditsina.html> [дата обращения 01.06.2019г.]
3. Докипедия (Электронный ресурс). URL: <http://dikipedia.ru/document> [дата обращения 01.06.2019г.]
4. ФГБНУ «ВНИИМП» (Электронный ресурс). URL: <http://www.vniimp.ru/> [дата обращения 01.06.2019г.]
5. Мясной клуб (Электронный ресурс). URL: <http://www.meat-club.ru/> [дата обращения 01.06.2019г.]
6. Мясная инженерия (Электронный ресурс). URL: <http://meaten.ru/mc-meatproc.php> [дата обращения 01.06.2021г.]
7. Учебно-методическая литература для учащихся и студентов. (Электронный ресурс). URL: <http://www.studmed.ru/> [дата обращения 01.06.2021г.]
8. Технология мясо- и птицепродуктов (Электронный ресурс). URL: <http://newgreenfield.ru/tehnologiya-myaso/> [дата обращения 01.06.2021г.]
9. Оборудование для убоя (Электронный ресурс). URL: <http://newgreenfield.ru/oborudovaniye-dlya-uboya/> [дата обращения 01.06.2021г.]
10. Справочник государственных стандартов. Большая база ГОСТов, СНИПов (Электронный ресурс). URL: <http://gostinform.ru/oks/001.067.120.010.shtml/> [дата обращения 01.06.2021г.]
11. Библиотека онлайн (Электронный ресурс). URL: <http://tinref.ru/index.htm> [дата обращения 01.06.2021г.]
12. Пищевая промышленность - Литература студентам, преподавателям, специалистам. Мясной клуб (Электронный ресурс). URL: <http://www.meat-club.ru/> [дата обращения 01.06.2021г.]