

РЕКОМЕНДОВАННАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. В и н н и к о в а, Л. Г. Технология мяса и мясопродуктов / Л. Г. Винникова. – Киев, 2016. – 599 с.
2. Г и з а т у л л и н, Р. С. Технология переработки молока и мяса. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р. С. Гизатуллин, С. Г. Канарейкина, Л. А. Зубаирова. – Уфа : Изд-во Башкирского ГАУ, 2011. – 204 с.
3. ГОСТ 31502-2012 «Молоко и молочные продукты. Микробиологические методы определения антибиотиков». – Минск : Госстандарт, 2015. – 18 с.
4. К а й м, Г. Технология переработки мяса Fachwissen Technologie : немецкая практика: пер. с нем. / Г. Кайм; пер. Г.В. Соловьева, А.А. Куреленков. – Санкт-Петербург: Профессия, 2006. – 488 с.
5. К а п л и ч, В.М. Пчеловодство: учебник / В.М. Каплич, И.С. Серяков, Н.П. Ковбаса. – Минск: Новое знание; М.: ИНФРА-М, 2014. – 392 с.
6. К о с н ы р е в а, Л. М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров: учебник для студентов вузов по специальности «Товароведение и экспертиза товаров»/ Л.М. Коснырева, В.И. Крыштафович, В.М. Позняковский. – 3-е изд., стер. – Москва: Академия, 2007. – 320 с.
7. К о ч и ш, И. И. Птицеводство : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности «Зоотехния» / И.И. Кочиш, М.Г. Петраш, С.Б. Смирнов; ред. И.И. Кочиш. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: КолосС, 2007. – 415 с.
8. К р у с ь, Г. Н. Технология молока и молочных продуктов : учебник / Г. Н. Крусь [и др.]. – М.: КолосС, 2005. – 456 с.
9. М е д в е ц к и й, Н.С. Пчеловодство: учеб. пособие / Н.С. Медвецкий. – Минск: Ураджай, 2000. – 218 с.
10. П о з н я к о в с к и й, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность : учеб.-справ. пособие / В. М. Позняковский. – Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2009. – 528 с.
11. Р о д и о н о в, Г. В. Технология производства и переработки животноводческой продукции: учеб. пособие / Г. В. Родионов [и др.]. – М.: КолосС, 2005. – 512 с.
12. СТБ 1598-2006 «Молоко коровье сырое. Технические условия». – Минск : Госстандарт, 2015. – 17 с.
13. ТКП 303-2017 (33170) «Порядок транспортировки, сдачи-приемки и переработки скота для убоя». – Минск : Минсельхозпрод, 2017. – 23 с.
14. Ш а л а к, М. В. Технология переработки продукции животноводства / М. В. Шалак, М. С. Шашков. – Минск: ИВЦ Минфина, 2012. – 312 с.

15. Ш а ш к о в, М. С. Технология переработки продукции птицеводства : учебно-методическое пособие / М. С. Шашков, М. И. Муравьева, С. Н. Почкина. – Горки : БГСХА, 2018. – 146 с.
16. Ш а ш к о в, М. С. Хранение и переработка продукции животноводства : Лабораторный практикум : учебно-методическое пособие / М. С. Шашков, М. И. Муравьева. – Минск: ИВЦ Минфина, 2020. – 202 с.
17. Ш а ш к о в, М. С. Технология переработки продукции животноводства : Лабораторный практикум : учебно-методическое пособие / М. С. Шашков, М. И. Муравьева. – Минск: ИВЦ Минфина, 2022. – 208 с.
18. Ш л я х т у н о в, В. И. Технология производства мяса и мясных продуктов: учебное пособие для студентов вузов по специальностям «Ветеринарная санитария и экспертиза», «Техническое обеспечение процессов хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» / В.И. Шляхтунов. – Минск: Техноперспектива, 2010. – 471 с.