

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ

## **Методические указания**

**по выполнению курсовой работы по дисциплине**

**Б1.О.15.05 «НАССР в системе общественного питания»**

---

наименование дисциплины

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного  
питания**

---

направление подготовки

**Технология организации ресторанного дела**

---

профиль

Бакалавр

---

Квалификация (степень) выпускника

Заочная

---

Форма обучения

Ставрополь, 2022

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Курсовая работа является одной из форм подготовки специалистов высшей квалификации (уровень бакалавриата).

Целью написания курсовой работы по дисциплине **«Система менеджмента безопасности выпускаемой продукции в общественном питании»** является выработка у Бакалавров навыков самостоятельного изучения отдельных тем и исследования проблем, глубокое осмысление и усвоение информационных источников, в частности, научных статей, технических регламентов и других нормативных документов, приобретение опыта самостоятельного научного исследования, формирование общекультурных и профессиональных компетенций, что необходимо для подготовки выпускной квалификационной работы, а также в дальнейшей трудовой деятельности выпускника.

Подготовка и написание курсовой работы имеет большое значение еще и потому, что она приобщает Бакалавров к самостоятельной творческой работе со специальной литературой, приучает находить в ней основные положения, относящиеся к избранной теме, подбирать, систематизировать и анализировать конкретный материал, составлять таблицы, блок-схемы и диаграммы, и на их основе делать определенные выводы. Обучающийся привыкает четко, последовательно и грамотно излагать свои мысли при анализе теоретических и практических проблем и учится творчески применять теорию, связывать ее с практикой. Курсовая работа в итоге закрепляет и углубляет знания, умения и навыки Бакалавров.

## 2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Основным требованием, предъявляемым к курсовой работе, является высокий научно-теоретический и практический уровень ее содержания. Он может быть достигнут при соблюдении ряда обязательных условий, которые заключаются в следующем:

- во-первых, курсовая работа не должна быть просто компиляцией, то есть заимствованием чужих мыслей. В ней необходим собственный анализ исследуемых источников и действующих нормативно-правовых актов;
- во-вторых, курсовая работа должна включать в себя не только теоретический аспект исследуемых проблем, но и практический, с выводами и рекомендациями.

Специфика курсовой работы, выполняемой Бакалаврами направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания», заключается в направленности исследования с одной стороны – на

теоретические и практические аспекты формирования и поддержания системы менеджмента и безопасности продукции для конкретного предприятия, относящего к одной из отраслей пищевой промышленности. А с другой – анализа эффективности функционирования системы менеджмента и безопасности продукции также на конкретном предприятии.

Поэтому курсовая работа, выполняемая по дисциплине «Система менеджмента безопасности выпускаемой продукции в общественном питании», может быть осуществлена по двум направлениям:

- теоретическое исследование по выбранной теме;
- анализ эффективности функционирования системы менеджмента и безопасности продукции на предприятии.

### **Примерная тематика курсовых работ**

1. Разработка блок-схемы технологического процесса производства мучных кондитерских изделий с указанием КТУ (ОППУ и ККТ) для (наименование предприятия)
2. Разработка блок-схемы технологического процесса производства первых горячих блюд с указанием КТУ (ОППУ и ККТ) для (наименование предприятия)
3. Разработка блок-схемы технологического процесса производства вторых блюд с указанием КТУ (ОППУ и ККТ) для (наименование предприятия)
4. Разработка блок-схемы технологического процесса производства мясных салатов и закусок с указанием КТУ (ОППУ и ККТ) для (наименование предприятия)
5. Разработка блок-схемы технологического процесса производства горячих и холодных напитков с указанием КТУ (ОППУ и ККТ) для (наименование предприятия)
6. Разработка блок-схемы технологического процесса производства десертов с указанием КТУ (ОППУ и ККТ) для (наименование предприятия)
7. Разработка блок-схемы технологического процесса производства горячих закусок и салатов с указанием КТУ (ОППУ и ККТ) для (наименование предприятия)
8. Разработка системы прослеживаемости готовой продукции для (наименование предприятия)
9. Описание опасных факторов и оценка степени риска для (наименование предприятия)
10. Разработка СТО «Входной контроль сырья, ингредиентов и материалов» для (наименование предприятия)

Теоретическое исследование по выбранной теме должно обладать актуальностью и новизной, выполняться на основании научных статей, опубликованных за последние годы. Курсовая работа, являющаяся исследованием прикладных аспектов проблемы, должна быть практически значимой и ориентированной на возможность разработки в дальнейшем рекомендаций по совершенствованию процессов.

При подготовке курсовых работ необходимо использовать следующую научную литературу:

- монографии (научные труды по специальным темам);
- научные статьи из журналов;
- статьи из сборников научных трудов;
- статьи из материалов научных конференций;
- нормативные документы (технические регламенты, стандарты, методические указания и рекомендации и др.);
- научно-практические комментарии нормативно-правовых документов.

**Подготовка и написание курсовой работы** состоит из нескольких этапов:

1. Выбор темы и ее согласование с научным руководителем.
2. Обоснование структуры работы.
3. Составление библиографического списка, ознакомление с законодательными актами, нормативными документами, другими источниками и литературой, относящимися к теме курсовой работы.
4. Подбор теоретического и производственного материала.
5. Обработка и анализ полученной информации.
6. Формулирование выводов и практических рекомендаций по теме работы.
7. Оформление курсовой работы в соответствии с установленными требованиями.

Бакалавр, не выполнивший курсовую работу в срок, имеет академическую задолженность по результатам текущего года обучения.

Курсовая работа Бакалавру не возвращается и хранится на кафедре до завершения курса обучения, но не менее двух лет.

### **3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

Курсовая работа должна иметь:

- титульный лист, оформленный в соответствии с установленными требованиями (Приложение А);
- содержание;
- введение;

- теоретическое обоснование темы исследования (обзор литературы);
- разделы (главы) и подразделы;
- заключение;
- список использованных источников и литературы;
- приложения (в случаях необходимости).

Общий объем курсовой работы должен составлять около 35-40 страниц машинописного текста, напечатанного через полтора интервала шрифтом кегль 14 Times New Roman или Arial кегль 12 (включая титульный лист, лист содержания, список источников и литературы). Приложения в общий объем работы не входят.

СОДЕРЖАНИЕ включает наименования разделов (глав), подразделов, заключение, список источников и литературы, приложения с указанием номера их начальной страницы.

Во ВВЕДЕНИИ отражается актуальность избранной темы, определяется степень разработанности проблемы исследования на данный момент времени, формулируются цель и задачи курсовой работы. Объем введения должен составлять примерно 2-3 страницы.

ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ ТЕМЫ ИССЛЕДОВАНИЯ представляет собой обзор информационных источников соответствующей отечественной и зарубежной литературы с анализом авторских концепций по исследуемой проблеме. Обязательно необходимо делать ссылки на цитируемые источники (в квадратных скобках). Также в этом разделе определяются методы исследования и анализа информации.

СОДЕРЖАТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ курсовой работы, как правило, включает 1-2 главы (раздела) и определяется ее темой и направлением исследования (теоретическая или прикладная).

В курсовых работах, представляющих теоретическое исследование, можно изложить и сопоставить дискуссионные вопросы по теме исследования и альтернативные взгляды разных авторов, уточнить формулировки (понятийный аппарат); рассмотреть существующие методические подходы к анализу данной проблемы.

Необходимо при этом не просто пересказать существующие точки зрения на сущность данного явления или методологические основы, а творчески осмыслив и проанализировав их, обосновать в результате собственную позицию, аргументировать ценность результатов исследования, возможность их использования в практической деятельности.

В курсовой работе, касающейся прикладных аспектов проблемы исследования, после изложения необходимых теоретических основ следует систематизировать данные, полученные на производстве, провести

сравнительный, экономический, финансовый, статистический анализ собранного материала.

Результатом исследования при этом должны стать выводы о выявленных тенденциях, закономерностях, особенностях, взаимосвязях, наиболее значимых факторах и изменениях структуры, обозначенных проблемах и т.п.

Изложение содержательной части работы должно быть строго логичным, а разделы – взаимосвязанными в рамках общей логики изложения материала. Особое внимание следует обратить на переход от одной главы к другой.

Каждый раздел (глава) курсовой работы должен заканчиваться краткими выводами, в которых излагаются обобщенно наиболее качественные результаты исследования. Как правило, эти выводы либо определяют необходимость и содержание далее излагаемого материала, либо могут быть использованы для более глубокого его понимания. Объем содержательной части курсовой работы составляет примерно 70-80 % общего объема работы (примерно 20-25 страниц).

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ** посвящено изложению основных результатов выполненной работы. В нем следует в концентрированном виде изложить итог решения тех задач, которые были поставлены в курсовой работе, обобщить ранее сформулированные выводы и сделать общий вывод. В курсовой работе теоретической направленности следует также охарактеризовать научную ценность результатов работы, указать перспективы дальнейшей разработки темы. Объем заключения составляет примерно 2-3 страницы.

**СПИСОК ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ** включает литературу и прочие информационные источники, в том числе и материалы Internet, которыми пользовался автор при изучении темы и написании курсовой работы.

Список имеет следующую структуру с обязательным заголовком для каждого раздела (приложение Б).

#### **4. ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ И ОЦЕНКИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

Выполненная Бакалавром курсовая работа сдается на кафедру технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции в сроки, отведенные для рецензирования научным руководителем.

В рецензии на курсовую работу содержится предварительная оценка в форме вывода: «Работа допускается к защите с оценкой ...» или «Работа не допускается к защите». Окончательная оценка дается после защиты. Если работа не допущена к защите, то она должна быть Бакалавром переработана в соответствии с рецензией и вновь представлена на кафедру.

Курсовая работа, подготовленная без соблюдения правил, изложенных в рекомендациях к подготовке, оформлению и выполнению курсовых работ, к защите не допускается.

В ходе защиты курсовой работы задача Бакалавра – показать углубленное понимание вопросов конкретной темы, хорошее владение материалом по теме.

Процедура защиты включает следующие этапы:

- сообщение Бакалавра об основном содержании работы;
- ответы Бакалавра на вопросы.

Бакалавр должен тщательно подготовиться к защите курсовой работы.

Общая схема доклада (на 5-7 минут):

- краткое обоснование темы, ее актуальность;
- обозначить, какова цель работы;
- раскрыть, какие результаты достигнуты в ходе исследования и что сделано лично Бакалавром;
- изложить вытекающие из проведенного исследования основные выводы.

Краткий доклад должен быть подготовлен в письменном виде, но выступать на защите следует, не зачитывая текст. Доклад необходимо иллюстрировать презентацией, включающей помимо основных тезисов (текста), графики, таблицы, схемы и др. иллюстрационный материал по работе. Презентация должны включать 6-7 слайдов (листов).

Оценка результатов защиты курсовой работы производится коллегиально членами комиссии, присутствующими на защите курсовой работы. При оценке принимаются во внимание оригинальность и научно-практическое значение темы, качество выполнения и оформления работы, а также содержательность доклада, презентации и ответов на вопросы. Оценка объявляется после окончания защиты всех курсовых работ.

Положительная оценка по дисциплине **«Система менеджмента безопасности выпускаемой продукции в общественном питании»** выставляется только при условии успешной сдачи курсовой работы на оценку не ниже «удовлетворительно».

При оценке качества выполнения и уровня защиты работы целесообразно руководствоваться тем, что должны быть соблюдены безусловные требования к работе:

- соответствие содержания и оформления работы методическим указаниям,
- отсутствие принципиальных ошибок.

Максимально за оформление, содержание, и защиту курсовой работы Бакалавр может получить 100 баллов.

## Критерии оценки курсовой работы

№ п/п	Критерий	Максимальное значение в баллах
1	Подбор и обзор информационных источников, полнота теоретического обоснования	30
2	Выполнение творческого задания (раскрытие сущности, проведение необходимых расчетов, заключение или выводы)	30
3	Оформление работы	10
4	Представление и защита	30
	Итого	100

Курсовая работа допускается к защите, если в сумме по пунктам 1-3 набрано не менее 55 баллов.

### **Подбор и обзор информационных источников, полнота теоретического обоснования**

#### Критерии оценки:

**30-20 баллов** – подобраны необходимые информационные источники, информация использована корректно, все вопросы и разделы освещены полностью, для выводов приведены достаточные обоснования.

**19-11 баллов** – подобраны не все необходимые информационные источники, информация использована не везде корректно, не все вопросы и разделы освещены полностью, для выводов не приведены достаточные обоснования.

**До 10 баллов** – отсутствуют некоторые разделы, или их название не отвечает содержанию.

### **Выполнение творческого задания**

#### Критерии оценки:

**30-20 баллов** – поставленная цель достигнута, задание выполнено правильно, что подтверждено необходимыми расчетами и пояснениями, сделано аргументированное заключение;

**19-11 баллов** – задание выполнено в основном правильно, имеются недочеты и ошибки, имеются необходимыми расчеты и пояснения, сделано аргументированное заключение

**До 10 баллов** – задание выполнено не полностью, имеются ошибки, отсутствует заключение.

### **Оформление работы**

#### Критерии оценки:



**10-8 баллов** – работа оформлена аккуратно, в соответствии с требованиями методических указаний, скидка баллов осуществляется («минус» 1 балл) за каждое нарушение требований к оформлению по шрифту, межстрочному интервалу, абзацам, нумерации страниц, оформлению таблиц, рисунков, списка литературы.

**7-4 балла** – есть ошибки в оформлении, не все требования соблюдены.

**До 3 баллов** – оформление небрежное, требуется доработка.

### **Защита курсовой работы**

#### Критерии оценки:

**30-25 баллов** – выставляется Бакалавру, продемонстрировавшему полное понимание всех положений защищаемой работы, четкость и правильность изложения ответов на все вопросы, заданные преподавателем.

**24-15 баллов** – выставляется Бакалавру, продемонстрировавшему понимание основных положений защищаемой работы, четкость и правильность изложения ответов на большую часть вопросов, заданных преподавателем.

**14-6 баллов** – выставляется Бакалавру, который недостаточно ясно изложил основные положения работы, дал неполные ответы на вопросы, на некоторые из них дал ошибочные ответы или не ответил.

**До 5 баллов** – доклада по работе нет, ответы на большинство вопросов не даны.

При неудовлетворительной оценке курсовой работы Бакалавр имеет право повторно ее защищать после доработки и внесения исправлений в сроки, определенные кафедрой.

### **Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины «Система менеджмента безопасности выпускаемой продукции в общественном питании»**

а) основная литература:

1. ЭБС «Лань»: Дунченко, Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: Учебное пособие [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н.И. Дунченко, М.Д. Магомедов, А.В. Рыбин. – Электрон.дан. — Москва : Дашков и К, 2016. 212 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93376>.
2. ЭБС «Znanium» Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : учебник / В. М. Позняковский [и др.] ; под ред. В. М. Позняковского. - 3-е изд., испр. и доп. Москва : ИНФРА-М, 2014. 336 с. Режим доступа : <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=367398>

3. ЭБС «Лань» Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность: учеб. пособие [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.А. Маюрникова [и др.]. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. 448 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/69878>.

б) дополнительная литература

1. ЭБС «Лань»: Руденко, С. И. Обеспечение продовольственной безопасности Российской Федерации: теория, методология, практика [Электронный ресурс] : Монография / С. И. Руденко. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2010. Режим доступа : <https://e.lanbook.com/book/70549>
2. ЭБС «Znanium»: Демакова, Е. А. Система мониторинга и управления безопасностью продукции [Электронный ресурс] : монография / Е. А. Демакова; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. - Красноярск, 2011. - 158 с. Режим доступа : <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=422536>
3. ЭБ «Труды ученых СтГАУ»: Разработка, внедрение и поддержание системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах НАССР [электронный полный текст] : учеб.-метод. пособие для слушателей курсов повышения квалификации / сост.: О. В. Сычева, Г. П. Стародубцева, Е. В. Хохлова ; под общ. ред. О. М. Лисовой ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2015. - 1,01 МБ.
4. ЭБ «Труды ученых СтГАУ» : Разработка, внедрение и поддержание системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах НАССР [электронный полный текст] : рабочая тетр. для практикума-тренинга для слушателей курсов повышения квалификации / сост. А. Пименов, О. В. Сычева, Г. П. Стародубцева ; под общ. ред. О. М. Лисовой. ; СтГАУ. Ставрополь : АГРУС, 2015. 768 КБ.
5. Молочная промышленность (периодическое издание)
6. Сыроделие и маслоделие (периодическое издание)
7. Стандарты и качество (периодическое издание)
8. Международная реферативная база данных SCOPUS. <http://www.scopus.com/>
9. Международная реферативная база данных Web of Science. <http://wokinfo.com/russian/>
10. Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки <http://elibrary.rsl.ru/>
11. Международная база данных ProQuest AGRICULTURAL AND ENVIRONMENTAL SCIENCE DATABASE <https://search.proquest.com/agricenvironm/>

**Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины.**

1. <http://climatecontrolsolutions.ru/publication/138-vvedenie-v-haccp.html>  
Введение в HACCP
2. <http://www.register-sic.com/ru/haccp> Система международной сертификации
3. [http://системы-качества.рф/haccp\\_haccp/](http://системы-качества.рф/haccp_haccp/) Сертификация по HACCP
4. <http://www.codexalimentarius.net> Международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус».

Форма титульного листа

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

Биотехнологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции

направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного  
питания**  
профиль

**Технология организации ресторанного дела**

## **КУРСОВАЯ РАБОТА**

по дисциплине **«НАССР в системе общественного питания»**

на тему: **«Разработка СТО «Входной контроль сырья,  
ингредиентов и материалов» для продукции, выпускаемой  
предприятием ИП Чабыкин О.П.»**

Выполнил:

Студент группы 1

\_\_\_\_\_ Д.С. Камак  
« » \_\_\_\_\_ 2022 г.

Форма обучения: заочная

Руководитель:

д.с.-х.н., профессор

\_\_\_\_\_ О. В. Сычева  
« » \_\_\_\_\_ 2022 г.

Ставрополь, 2022

Примеры библиографических описаний

**Книга одного-трех авторов**

Тихомирова Н.А. Технология и организация производства молока и молочных продуктов. М. : ДеЛиПринт, 2007. 560 с.

Бредихин С.А., Космодемьянский Ю.В., Юрин В.Н. Технология и техника переработки молока. М. : Колос, 2001. 400с.

**Книга четырех и более авторов**

Заболевания тазобедренного сустава у детей : диагностика, хирургическое лечение / И. Ф. Ахтямов [и др.]. Казань, 2008. 455 с.

При необходимости, если автор, на которого ссылаются, стоит не первым, можно перечислить за косой чертой всех авторов:

Применение аппарата внешней фиксации при патологии позвоночника / В. И. Шевцов, В. В. Пивень, А. Т. Худяев, Ю. А. Муштаева. М. : Медицина, 2007. 112 с. (Библиотека практикующего врача).

**Книга под заглавием**

(описание учебников, справочников, монографий, сборников и т.п.)

Технологические основы производства и переработки продукции животноводства 6 Учебное пособие / под ред. В.И. Фисинина, Н.Г. Макарецва. М. : Изд-во МГТУ им. Н.Э. Баумана, 2003. 808 с.

**Описание статей из журналов**

Один – три автора:

Омаров Р.С., Шлыков С.Н., Сычева О.В. Современные технологические решения для производства ветчинных реструктурированных продуктов // Мясная индустрия. 2012. № 11. С. 84-86.

Четыре и более авторов:

Технология молочного фито чая СТЕВИЛАКТ / В. И. Трухачев, О. В. Сычева, Г. П. Стародубцева, М. В. Веселова // Пищевая индустрия. 2012. № 2 (11). С. 18-20.

Комбинированный молочно-растительный десерт с экстрактом стевии / В. И. Трухачев [и др.] // Вестник АПК Ставрополя. 2012. № 2 (6). С. 36-39.

**Описание нормативных документов**

Нормативные документы – авторское свидетельство, патент, заявка, описание полезной модели, открытия и рационализаторского предложения - описываются под заглавием. Авторы в сведениях об ответственности не указываются, предполагается, что они должны быть указаны в тексте научной работы.

Авторское свидетельство:

Способ свертывания молока при производстве натуральных сыров: а.с. 1156286 СССР. № 3426343 /28-13; заявл.15.01.1985; опубл. 08.06.86, Бюл. 21. 3 с.

Патент:

Композиция для производства ветчины вареной в оболочке РФ RU № 2502341 С1; заявл. 03.05.2012 г.; опубл. 27.03.99, Бюл. № 9. 3 с.

ГОСТ:

ГОСТ 31449-2013 Молоко коровье сырое. Технические условия. М. : Стандартиформ, 2013. 6 с.

ГОСТ Р 7.0.5-2008. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления. 38 с. (Система стандартов по информ., библи. и изд. делу.)

### **Описание официальных документов**

Федеральный закон:

О лицензировании отдельных видов деятельности : Федер. закон [принят Гос. Думой 13. 07.2001] // Собрание законодательств РФ. 2001. № 33(ч.1). Ст. 3430. С. 127-143.

Постановление:

О программе государственных гарантий оказания гражданам Российской Федерации бесплатной медицинской помощи на 2009 год : постановление Правительства Рос. Федерации от 31.12.2008 № 10407-ТГ // Заместитель гл. врача. 2009. № 2. С. 98-105.

Инструкция:

Инструкция о санитарно-противоэпидемическом режиме больниц : утв. Минздравом СССР от 23.03.76 № 288 // Справочник старшей (главной) медицинской сестры. Изд. 6-е, Ростов н/Д. : Феникс, 2007. С. 378-387.

### **Описание электронных ресурсов**

Электронный ресурс локального доступа:

Техника спинальной анестезии [Электронный ресурс] / под ред. Е. М. Шифмана. М. : ИнтелТек, 2005. 1 электрон. опт. диск (CD-ROM).

Электронный ресурс удаленного доступа:

Иванова А. Е. Состояние производства и переработки молока в регионах Центрального федерального округа // Развитие инфраструктуры АПК. 2008. № 2. URL: <http://vestnik.apk.ru/content/view54/30/> (дата обращения: 15.08.2016).