

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный университет
имени И. Т. Трубилина»

Факультет перерабатывающих технологий
Кафедра технологии хранения и переработки
животноводческой продукции

ОСНОВЫ ВЕТЕРИНАРИИ И ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ

Методические указания
к самостоятельной работе
для обучающихся по направлению подготовки
35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Краснодар
КубГАУ
2020

Составители: Н. Н. Забашта, Н. Ю. Сарбатова

Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы : метод. указания к выполнению самостоятельной работы / сост. Н. Н. Забашта, Н. Ю. Сарбатова. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 21 с.

Методические указания по дисциплине «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» включают перечень вопросов по основным разделам и темам, задания для самостоятельного выполнения, тесты и рефераты.

Предназначены для обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Рассмотрено и одобрено методической комиссией факультета перерабатывающих технологий Кубанского госагроуниверситета, протокол № 8 от 18.05.2020.

Председатель
методической комиссии

Е. В. Щербакова

- © Забашта Н. Н., Сарбатова Н. Ю.,
составление, 2020
- © ФГБОУ ВО «Кубанский
государственный аграрный
университет имени
И. Т. Трубилина», 2020

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
1. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2. ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ	17
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	20

ВВЕДЕНИЕ

Самостоятельная работа в современном образовательном процессе рассматривается как форма организации обучения, которая способна обеспечивать самостоятельный поиск необходимой информации, творческое восприятие и осмысление учебного материала в ходе аудиторных занятий, разнообразные формы познавательной деятельности студентов на занятиях и во внеаудиторное время, развитие аналитических способностей, навыков контроля и планирования учебного времени, выработку умений и навыков рациональной организации учебного процесса.

Целью освоения дисциплины — «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» является формирование теоретических знаний и практических навыков в области ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы.

Самостоятельное изучение дисциплины «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» позволит сформировать у обучающихся направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции знания о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения, давать обоснованное заключение об их качестве, осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска доброкачественной продукции.

1. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕМА 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Предмет ветеринарно-санитарной экспертизы, ее значение и задачи.
2. Краткая история развития ветеринарно-санитарной экспертизы.
3. Ветеринарно-санитарные требования к перерабатывающим предприятиям.
4. Действующие нормативно-технические документы по ветеринарно-санитарной экспертизе.

Подготовка ответов на контрольные вопросы

1. Основные задачи ветеринарно-санитарной экспертизы.
2. Основные ветеринарно-санитарные требования для перерабатывающих предприятий.
3. Основные нормативно-технические документы по ветеринарно-санитарной экспертизе.
4. С чего началось развитие направления «Ветеринарно-санитарная экспертиза».
5. Основная цель ветеринарно-санитарной экспертизы.

Рекомендуемые темы рефератов

1. Документация в ветеринарно-санитарной экспертизе.
2. Характеристика ветеринарно-санитарной экспертизы.
3. Поэтапное развитие ветеринарно-санитарной экспертизы.
4. Предмет, объекты и субъекты ветеринарно-санитарной экспертизы.

Рекомендуемые тесты

1. Какие документы выдают при транспортировке животных на мясо-перерабатывающие предприятия?
 - 1 ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1)
 - 2 ветеринарное свидетельство (форма №2) и заключение лаборатории с последствиями бактериологического исследования
 - 3 ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1 А - вет)
 - 4 ветеринарное свидетельство (форма № 1) , товарно-транспортная накладная, оптовая ведомость
2. Какие документы выдают при транспортировке сырья животного происхождения?
 - 1 ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1)

- 2 ветеринарное свидетельство (форма № 1)
- 3 ветеринарное свидетельство (форма № 2)
- 4 ветеринарное свидетельство (форма № 1) , товарно-транспортная накладная, оптовая ведомость

3. ... ветеринарно-санитарной экспертизы являются специалисты ветеринарной службы – физические лица, имеющие высшее или среднее специальное ветеринарное образование, подтвержденное соответствующим документом об образовании установленного образца, и осуществляющее ветеринарную деятельность.

- 1 Субъектами
- 2 Объектами
- 3 Основанием
- 4 Предметом

4. ... ветеринарно-санитарной экспертизы представлена различными стандартами, правилами и инструкциями, устанавливающими порядок проведения экспертизы и ветеринарные требования, которые относятся к обязательным для выполнения при ведении животноводства, содержании животных, производстве, хранении, перевозке и реализации продукции животноводства.

Ответ: Нормативная база.

5. Ветеринарно-санитарное ... продуктов животного происхождения – совокупность физических, химических и биологических свойств продуктов животного происхождения, установленных ветеринарно-санитарными правилами.

Ответ: качество.

ТЕМА 2. Ветеринарно-санитарные требованиям при заготовке животных для убоя на мясо и ветеринарно-санитарный контроль.

1. Убойные животные.
2. Транспортировка убойных животных и ветеринарное обслуживание их в пути.
3. Ветеринарно-санитарные требования предубойного осмотра животных.
4. Порядок проведения послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных.

Подготовка ответов на контрольные вопросы

1. Сельскохозяйственные животные, относящихся к убойным.
2. Какими способами осуществляют транспортировку убойных животных?
3. Транспортировка каких животных запрещена.
4. Основные требования к транспортируемым животным.
5. Основные требования предубойного осмотра животных.
6. Основные этапы проведения послеубойного осмотра животных.

Рекомендуемые темы рефератов

1. Определение и характеристика убойных животных.
2. Правила и особенности транспортировки убойных животных.
3. Ветеринарное обслуживание животных при транспортировке.
4. Ветеринарно-санитарные правила и требования при проведении предубойного осмотра.
5. Послеубойная экспертиза внутренних органов и туш на основные инфекционные болезни.
6. Особенности послеубойного осмотра у разных видов животных.

Рекомендуемые тесты

1. Запрещается забой животных на мясо до :

- 1 10- дневного возраста
- 2 14- дневного возраста
- 3 30- дневного возраста
- 4 3 месяцев

2. Запрещается забой птицы на мясо до :

- 1 10- дневного возраста
- 2 14- дневного возраста
- 3 30- дневного возраста
- 4 3 месяцев

3. По какой категории проводят дезинфекцию транспортных средств, в которых перевозились больные животные, подозрительные на заболевания сибирской язвой, эмкару, сапом, столбняком и эпизоотическим лимфангоитом, а вагоны, в которых обнаружены трупы животных, погибших от этих инфекций ; кожевенное сырье не боевого происхождения?

- 1 I
- 2 II
- 3 III

4 I и II

4. Срок предубойной голодной выдержки для сухопутной птицы при неограниченном водопоении составляет:

1 6-8 ч

2 4-10 ч

3 5 ч

4 12 ч

5. Для диагностики какого заболевания проводится ветеринарно-санитарный осмотр головы крупного рогатого скота?

1 абсцесс

2 цистицеркоз

3 эхинококкоз

4 лимфаденит

6. При проведении послеубойного ветеринарного осмотра, на внешний вид какого органа обращают внимание : величину, форму, цвет и консистенцию. Разрезают портальные лимфоузлы, затем двумя или тремя несквозными разрезами рассекают большие ходы :

1 легких

2 печени

3 почек

4 вымени

ТЕМА 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях.

1. Инфекционные болезни животных.

2. Сибирская язва. Послеубойная диагностика.

3. Бешенство. Послеубойная диагностика бешенства. Дифференциальный диагноз.

4. Туберкулез. Послеубойная диагностика туберкулеза. Ветеринарно-санитарные мероприятия при туберкулезе.

5. Бруцеллез. Послеубойная диагностика бруцеллеза.

6. Ящур. Послеубойная диагностика ящура. Санитарная оценка продуктов убоя и мероприятия.

Подготовка ответов на контрольные вопросы

1. Возбудитель туберкулеза, его характеристика.

2. У каких сельскохозяйственных животных наблюдается наибольшая пораженность туберкулезом.

3. Послеубойная диагностика бешенства.

4. Послеубойная диагностика сибирской язвы.

5. Послеубойная диагностика бруцеллеза.

6. Послеубойная диагностика ящура.

Рекомендуемые темы рефератов

1. Характеристика инфекционных болезней животных.

2. Правила и особенности послеубойной диагностики животных при инфекционных болезнях.

3. Характеристика туберкулеза и особенности экспертизы мяса при этом заболевании.

4. Характеристика сибирской язвы и особенности экспертизы мяса при этом заболевании.

5. Характеристика ящура и особенности экспертизы мяса при этом заболевании.

6. Характеристика бруцеллеза и особенности экспертизы мяса при этом заболевании.

Рекомендуемые тесты

1. Убой и переработку больных и подозреваемых на инфекционные заболевания животных проводят :

1 в изоляторе

2 в карантинном отделении

3 на скотосырьевой базе

4 на санитарной бойне

2. Заболевания, при которых патологические изменения локализуются в лимфо узлах :

1 туберкулез, актиномикоз

2 эхинококкоз

3 гиподерматоз

4 гастроэнтерит

3. Носовую перегородку у лошадей исследуют для диагностики:

1 туберкулеза

2 сапа

3 бешенства

4 сибирской язвы

4. Что осматривает врач ветеринарной медицины - ветсанэксперт на первой точке ветсанэкспертизы на конвейере забоя свиней?

- 1 подчелюстные лимфоузлы для исключения подозрения на ангинозную форму сибирской язвы
- 2 заглочные лимфатические узлы
- 3 туши и полутуши
- 4 околоушные лимфатические узлы

5. Укажите болезнь, при обнаружении которых животные не подлежат отправке на убойные предприятия

- 1 реагирующие на туберкулез
- 2 больные колибактериозом
- 3 клинически больные туберкулезом
- 4 больные актиномикозом

6. От какой болезни необходимо дифференцировать патологоанатомические изменения при сибирской язве у крупного рогатого скота?

- 1 листериоз
- 2 лептоспироз
- 3 повальное воспаление легких
- 4 пастереллез

ТЕМА 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов

1. Ветеринарно-санитарный контроль на мясоперерабатывающих предприятиях.

2. Производственный лабораторный и ветеринарно-санитарный контроль.

3. Ветеринарное клеймение мяса.

4. Ветеринарно-санитарный контроль мяса на холодильниках.

Подготовка ответов на контрольные вопросы

1. Правила ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях.

2. Основные правила производственного лабораторного и ветеринарно-санитарного контроля.

3. Порядок клеймения мяса.

4. Клейма для мяса птицы.

5. Что обозначает овальное и прямоугольное ветеринарное клеймо.

Задание

1. На полутуше говядины (от взрослого скота) стоят квадратные клейма. Бедра имеют впадины, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают отчетливо. Подкожные жировые отложения отсутствуют. Соответствует ли клеймо категории упитанности.

2. На овальном ветеринарном клейме стоят цифры: 21–12–05. Данную партию сопровождает ветеринарное свидетельство № 32–11–0017. Что это означает.

Рекомендуемые темы рефератов

1. Основные этапы ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях.

2. Основные этапы и особенности производственного лабораторного контроля.

3. Классификация ветеринарных клейм и штампов.

4. Особенности ветеринарного клеймения мяса.

5. Правила ветеринарно-санитарного контроля мяса на холодильниках.

Рекомендуемые тесты

1. Ветеринарное клеймо, подтверждающее, что ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов проведена в полном объеме и продукт выпускается для продовольственных целей без ограничений, имеет:

- 1 круглую форму
- 2 овальную форму
- 3 прямоугольную форму
- 4 треугольную форму

2. Образование сине - зеленой окраски в реакции на пероксидазу указывает на то, что мясо

- 1 содержит 1% гликогена
- 2 несвежее
- 3 сомнительной свежести
- 4 свежее

3. При проведении органолептической оценки мяса на свежесть обращается ют внимание на:

- 1 запах, консистенцию, внешний вид и цвет туши, состояние жира

и сухо - лески, наличие жира на поверхности бульона

- 2 упитанность, внешний вид
- 3 только запах, консистенцию, внешний вид и цвет туши
- 4 только на внешний вид и цвет туши

4. Оттиски ветеринарных клейм и штампов ставят на мясные полутуши:

- 1 по одному в области каждой лопатки и бедра
- 2 по одному в области каждой лопатки
- 3 по одному в области каждого бедра
- 4 по два в области каждого бедра

ТЕМА 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных изделий

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных консервных изделий.

Подготовка ответов на контрольные вопросы

- 1. От чего зависит доброкачественность колбасных изделий?
- 2. Правила отбора проб для лабораторных исследований колбасных изделий?
- 3. Какие вареные колбасы не допускаются к реализации?
- 4. Что важно знать при внешнем осмотре банок мясных консервов?
- 5. Наиболее характерные признаки порчи консервов.

Рекомендуемые темы рефератов

- 1. Органолептическое исследование колбасных изделий.
- 2. Микробиологические исследования колбасных изделий.
- 3. Органолептическое исследование консервных мясных изделий.
- 4. Лабораторное и микробиологическое исследование консервных мясных изделий.
- 5. Порядок проведения экспертизы консервных мясных изделий.

Рекомендуемые тесты

- 1. При какой температуре стерилизуют мясные баночные консервы
 - 1 100° С
 - 2 113° С
 - 3 108° С
 - 4 128° С
- 2. При обнаружении какой микрофлоры мясные баночные консервы отправляют на повторное бактериологическое исследование

- 1 *Cl botulinum*
- 2 неспорообразующая микрофлора (гр. Кишечной палочки- протей, стафилококки)
- 3 *Cl perfringens*
- 4 представители рода *Pseudomonas*

3. Для производства каких групп колбас используется парное мясо?

- 1 вареных
- 2 варено-копченых
- 3 сырокопченых
- 4 ливерных

4. Укажите режим варки колбас, изготовленных из условногодного мяса

- 1 при температуре 88-90° С до тех пор пока внутри батона не достигнет 78° С
- 2 при температуре 75-80° С до тех пор пока внутри батона не достигнет 68-70° С
- 3 при температуре 100° С в течение 1,5 часов
- 4 при температуре 95° С в течение 2 часов

5. При какой температуре варят колбасы из мяса здоровых животных?

- 1 100° С
- 2 70° С
- 3 75-85° С
- 4 60° С

ТЕМА 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока

1. Источники микробного обсеменения молока

2. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока.

3. Санитарная обработка молочного оборудования.

4. Влияние на качество, пищевую ценность и технологические свойства молока.

5. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от больных коров.

6. Пороки молока.

7. Виды фальсификации молока.

Подготовка ответов на контрольные вопросы

1. Основные источники микробного обсеменения молока и методы их устранения.

2. Основные этапы и особенности обработки молочного оборудования.

3. Какие факторы влияют на качество молока?

4. Основные виды фальсификации молока.

5. Методы предупреждения возникновения пороков молока.

Рекомендуемые темы рефератов

1. Пищевая ценность и технологические свойства молока. Что влияет на эти показатели?

2. Методы и правила проведения ветеринарно-санитарной оценки молока, полученного от больных коров.

3. Основные пороки молока и методы их устранения.

4. Лабораторные методы определения фальсификации молока.

5. Правила санитарной обработки молочного оборудования.

Рекомендуемые тесты

1. По какому показателю судят о санитарно-гигиенических условиях производства молока

1 по бактериальной обсемененности

2 по пероксидазной пробе

3 по фосфотазной пробе

4 по плотности

2. По какому ферменту молока судят о проведении пастеризации молока и ее качестве

1 лактаза

2 пероксидаза

3 каталаза

4 редуктаза

3. По какому ферменту, появляющемуся в молоке, судят о степени его бактериальной обсемененности

1 лактаза

2 пероксидаза

3 редуктаза

4 фосфотаза

4. Как будет изменяться плотность молока, при фальсификации обратом?

- 1 оставаться на прежнем уровне
- 2 снижаться
- 3 увеличиваться
- 4 сначала увеличиваться, потом снижаться

5. По какому показателю определяют натуральность молока

- 1 кислотность
- 2 рН
- 3 плотность
- 4 бактериальная обсемененность

6. Как будет изменяться плотность молока, при фальсификации водой?

- 1 оставаться на прежнем уровне
- 2 снижаться
- 3 увеличиваться
- 4 сначала снижаться, потом увеличиваться

ТЕМА 7. Ветеринарно-санитарная оценка молочных продуктов

- 1. Экспертиза кисломолочных продуктов.
- 2. Экспертиза сливочного масла.
- 3. Экспертиза сыров.

Подготовка ответов на контрольные вопросы

- 1. Суть экспертизы кисломолочных продуктов.
- 2. Основные виды кисломолочных продуктов и особенности их экспертизы.
- 3. Органолептическое исследование сыров.
- 4. Органолептическое исследование сливочного масла.
- 5. Лабораторные методы исследования сыров.

Рекомендуемые темы рефератов

- 1. Методики и принципы проведения экспертизы кисломолочных продуктов.
- 2. Методы и особенности проведения экспертизы сливочного масла.
- 3. Методики экспертизы различных видов сыров.

4. Особенности экспертизы различных кисломолочных продуктов.

Рекомендуемые тесты

1. Каким методом определяется содержание поваренной соли в молокопродуктах?

- 1 потенциометрическим
- 2 колOMETрическим
- 3 титрометрическим
- 4 спектрометрическим

2. Какие виды брожения используются при производстве твердых сыров

- 1 пропионовокислое
- 2 маслянокислое
- 3 спиртовое
- 4 уксуснокислое

3. В производстве каких молочных продуктов используется смешанное брожение (спиртовое и молочнокислое)

- 1 сметана
- 2 творог
- 3 шубат
- 4 ацидофильная простокваша

4. Какие виды брожения используются при производстве простокваши

- 1 пропионовокислое
- 2 маслянокислое
- 3 молочнокислое
- 4 уксуснокислое

5. Каким методом определяется кислотность молокопродуктов

- 1 потенциометрическим
- 2 колOMETрическим
- 3 титрометрическим
- 4 органолептическим

2. ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ

1. Цель и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы. Значение ветеринарно-санитарного контроля на перерабатывающих предприятиях.
2. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке убойных животных. Профилактика стрессовых явлений. Обработка транспортных средств.
3. Ветеринарно-санитарный контроль при приемке-сдаче убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия. Ветеринарный надзор при предубойном содержании и подготовке животных к убою.
4. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при сибирской язве. Ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении сибирской язвы у животных в предубойном цехе и в убойно-разделочном цехе.
5. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при туберкулезе. Меры профилактики при убое животных, больных туберкулезом.
6. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при ящуре. Ветеринарно-санитарные мероприятия и меры личной профилактики.
7. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при бруцеллезе. Профилактические мероприятия при убое животных, больных бруцеллезом.
8. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при лептоспирозе. Ветеринарно-санитарные мероприятия и меры личной профилактики.
9. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль производства баночных консервов.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий. Виды порчи колбасных изделий и их санитарная оценка.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных (при туберкулезе, бруцеллезе, ящуре, лейкозе, сальмонеллезе, кетозе, маститах).
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза при производстве баночных консервов.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза при производстве колбасных изделий.

15. Ветеринарно-санитарные требования получения и первичная обработка молока на ферме.
16. Ветеринарно – санитарная оценка и порядок использования туш и органов при инфекционных болезнях общих для всех убойных животных.
17. Методика послеубойной ВСЭ туш и органов КРС, схема клеймения.
18. Методика послеубойной ВСЭ туш и органов лошади, схема клеймения.
19. Методика послеубойной ВСЭ туш и органов свиньи, схема клеймения.
20. Методика послеубойной ВСЭ туш и органов МРС, схема клеймения.
21. Методика послеубойной ВСЭ туш и органов птицы, схема клеймения.
22. Ветеринарное клейма и штампы, инструкции по ветеринарному клеймению мяса.
23. Порядок клеймения мяса и субпродуктов.
24. Ветеринарно-санитарный контроль мяса на холодильниках.
25. Порядок проведения послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных.
26. Ветеринарно-санитарный контроль на мясоперерабатывающих предприятиях.
27. Производственный лабораторный и ветеринарно-санитарный контроль.
28. Ветсанэкспертиза мяса вынужденно убитых животных при незаразных заболеваниях и поражениях отдельных органов.
29. Характеристика убойных животных и птицы и требования, предъявляемые к ним.
30. Определение фальсификации молока (разбавление молока, определение примесей соды, крахмала, аномального молока, крови, химических ингибиторов).
31. Основы технологии производства и экспертиза кисломолочных продуктов (простокваша, сметана, творог), основные пороки, методы исследований.
32. Основы технологии производства и экспертиза сливочного масла и сыров. Основные пороки, методы исследований и санитарная оценка.

33. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при инфекционных болезнях.
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при незаразных болезнях.
36. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра голов, внутренних органов и туш.
37. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения.
38. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству молока на фермах.
39. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока. Источники микробного обсеменения молока. Влияние на качество молока наличия в нем антибиотиков, ингибиторов, пестицидов и т. д.
40. Лимфатическая система и ее значение при ВСЭ мяса.
41. Основные нормативные документы, составляющие правовую и нормативную базу ветеринарно-санитарной экспертизы.
42. Ветеринарное законодательство.
43. Ветеринарные сопроводительные документы.
44. Реестр основных нормативно-технических документов по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов.
45. Правовые основы деятельности в сфере ветеринарии.
46. Основы законодательной регламентации ветеринарной экспертизы в РФ.
47. Правовая база ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства.
48. Законодательная база ВСЭ на предприятиях по реализации пищевых продуктов.
49. Ответственность за нарушение ветеринарного законодательства Российской Федерации.
50. Документы ветеринарной отчетности.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов: учебное пособие / Федоткина С.Н., Шинкаренко А.Н., Борисенко Н.Л. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. - 60 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/620770>
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза: Учебник / А.А. Кунаков, Б.В. Уша, О.И. Кальницкая; Под ред. А.А. Кунакова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 234 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-16-005442-1 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/338592>
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и копченых изделий: Учебное пособие / Трубина И.А., Скорбина Е.А. - Ставрополь: СтГАУ, 2017. - 49 с.: ISBN - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/976310>
4. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. – Санкт-Петербург: Лань, 2012. – 239 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=3738.
5. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / сост. В. Г. Урбан, под ред. Е. С. Воронина. – Санкт-Петербург: Лань, 2010. – 384 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=3952
6. Крыгин, В. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов : учебное пособие к лабораторно-практическим занятиям / В. А. Крыгин. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 100 с. — ISBN 978-5-4486-0110-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/72799.html>
7. Реутова, Е. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты : учебное пособие / Е. А. Реутова. — Новосибирск : Новосибирский государственный аграрный университет, 2013. — 95 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/64710.html>

ОСНОВЫ ВЕТЕРИНАРИИ И ВЕТЕРИНАРНО- САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ

Методические указания

**Составители: Сарбатова Наталья Юрьевна,
Забашта Николай Николаевич**

Подписано в печать 18.05.2020. Формат 60 × 84 ¹/₁₆.
Усл. печ. л. – 1,2. Уч.-изд. л. – 0,9

Кубанский государственный аграрный университет.
350044, г. Краснодар, ул. Калинина, 13