

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Якутская государственная сельскохозяйственная академия»
Факультет ветеринарной медицины
Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы, патанатомии и гигиены

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

к самостоятельной работе и выполнению контрольной работы
по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

для студентов 4 курса, обучающихся по направлению подготовки
36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Якутск, 2015 г.

УДК 614.31:637 (075.8)
ББК 48.1я73

Разработчик: к.в.н., старший преподаватель кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы, патанатомии и гигиены Татаринова З.Г.

Рецензент: к.в.н., профессор кафедры «Паразитологии и эпизоотологии животных» Бутковский В.Ф.

Утверждены методической комиссией факультета ветеринарной медицины ФГБОУ ВО «Якутская государственная сельскохозяйственная академия»,
протокол № 4 от «11» мая 2015 г.

Методические указания к самостоятельной работе и выполнению контрольной работы по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» для студентов 4 курса, обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

1. Общие рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентами.
2. Темы дисциплины для выполнения самостоятельной работы №1:
 - Тема 1.2. «Требования стандартов к характеристикам убойных животных и птиц».
3. Темы к выполнению самостоятельной работы №2.
 - Тема 3.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инфекционных болезней.
 - Тема 3.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инвазионных болезней.
 - Тема 3.3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях и отравлениях, лечении их антибиотиками и радиоактивном поражении.
 - Тема 3.4. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов вынужденно убитых животных.
 - Тема 5.1. Изменение мяса при нарушении режимов хранения.
 - Тема 5.2. Основы технологии и гигиены при консервировании мяса и мясных продуктов, способы консервирования.
 - Тема 5.3. Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-шпичных изделий.
 - Тема 5.4 Транспортировка скоропортящихся продуктов.
 - Тема 6.1 Классификация субпродуктов и технического сырья.
 - Тема 7.1 Основы технологии и гигиены переработки с/х. птицы и методика осмотра тушек и внутренних органов.
 - Тема 7.2 Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы
 - Тема 7.3 Ветеринарно-санитарная оценка яиц.
 - Тема 10.1. Санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях и отравлениях. Ветеринарно-санитарная экспертиза млекопитающих и беспозвоночных животных.
 - Тема 11.1. Молоко. Молочные продукты и их ветеринарно-санитарная экспертиза.
 - Тема 12.3. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.
 - Тема 12.4. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов.
4. Варианты заданий контрольных работ.
5. Список рекомендуемой литературы.