


Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
Алтайский государственный аграрный университет
Факультет ветеринарной медицины

кафедра Микробиологии, эпизоотологии, паразитологии и
ветсанэкспертизы

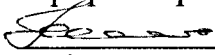
СОГЛАСОВАНО

Декан ФВМ

 Л.В.Медведева
«15» апреля 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

 И.А.Косачев
«15» апреля 2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

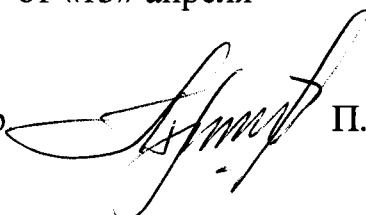
**технологической практики для студентов ФВМ по
специальности 36.05.01 – «Ветеринария», для очной и заочной
формы обучения**

Барнаул 2016 г.

Рабочая программа технологической практики составлена на основании требований федерального государственного образовательного стандарта уровень высшего образования специалитет, по специальности 36.05.01 Ветеринария, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 3 сентября 2015 г. № 962, в соответствии с учебным планом, утвержденным ученым советом университета в:

- 201 г по специальности ветеринария, для очной формы обучения

Программа рассмотрена и утверждена на заседании кафедры микробиологии, эпизоотологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы протокол № 7 от «13» апреля 2016 г

Зав. кафедрой, профессор  П.И.Барышников

Одобрена на заседании методической комиссии ФВМ АГАУ протокол № 7 от «15» апреля 2016 г.

Председатель методической комиссии,

К.б.н. доцент



О.Е.Власова

Разработана доцентами кафедры :

к.в.н., доцент



О.В.Кроневальд

Лист внесения дополнений и изменений в рабочую программу
технологической практики

на 201__-201__ учебный год

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № ____ от _____ 201__ г.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Составители изменений и дополнений:

_____ ученая степень, должность _____ подпись
_____ И.О. Фамилия

к.в.н., доцент
О.В.Кроневадьд

_____ ученая степень, должность _____ подпись
_____ И.О. Фамилия

Зав. кафедрой
д.в.н., профессор
П.И. Барышников

на 201__-201__ учебный год

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № ____ от _____ 201__ г.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Составители изменений и дополнений:

_____ ученая степень, должность _____ подпись
_____ И.О. Фамилия

_____ ученая степень, должность _____ подпись
_____ И.О. Фамилия

_____ ученая степень, должность _____ подпись
_____ И.О. Фамилия

Зав. кафедрой
д.в.н., профессор
П.И. Барышников

на 201__-201__ учебный год

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № ____ от _____ 201__ г.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Составители изменений и дополнений:

_____ ученая степень, должность _____ подпись
_____ И.О. Фамилия

_____ ученая степень, должность _____ подпись
_____ И.О. Фамилия

_____ ученая степень, должность _____ подпись
_____ И.О. Фамилия

Зав. кафедрой
д.в.н., профессор
П.И. Барышников

на 201__-201__ учебный год

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № ____ от _____ 201__ г.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Составители изменений и дополнений:

_____ ученая степень, должность _____ подпись
_____ И.О. Фамилия

_____ ученая степень, должность _____ подпись
_____ И.О. Фамилия

_____ ученая степень, должность _____ подпись
_____ И.О. Фамилия

Зав. кафедрой
д.в.н., профессор
П.И. Барышников

Содержание.

Введение	
1. Цели и задачи технологической практики	5
2. Место технологической практики в структуре ООП ВПО	6
3. Требования к результатам технологической практики	7
4. Организация технологической практики	8
5. Тематический план практики	9
5.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения в отделе ветсанэкспертизы районного управления ветеринарии и ветеринарной лаборатории	9
5.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветсантребования к убойным пунктам для промышленного убоя скота	10
5.3. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарные требования к мясоперерабатывающим предприятиям	11
5.4. Ветеринарно-санитарная экспертиза и порядок проведения ветеринарного осмотра убойных животных и ветсанэкспертизы продуктов убоя	12
5.5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясopодуKтов на мясоперерабатывающем предприятии (колбасном цехе)	
5.6. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках	13
5.7. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырого молока согласно «Техническому регламенту на молоко и молочные продукты»	13
5.8. Ветеринарно-санитарная экспертиза и порядок осуществления госветнадзора и ветсанконтроля при производстве молока	15
5.9. Ветеринарно-санитарная экспертиза при производстве яиц	15
5.10. Ветеринарно-санитарная экспертиза в цехах переработки птицы	15
6. Руководство практикой студентов	16
7. Порядок прохождения практики	17
8. Порядок оформления отчета по практике	20
8.1. Требования к оформлению отчета по госветнадзору, производственному ветсанконтролю и ветсанэкспертизе продукции на мясокомбинате	20
9. Приложение	26
10. Примерный библиографический список	32

ВВЕДЕНИЕ

Технологическая практика является неотъемлемой частью учебного процесса. Теория и практика неразрывно связаны, и дополняют друг друга. Хорошо известное изречение: «Теория без практики мертва, а практика без теории слепа». Профессией можно овладеть только при сочетании теории с практикой.

Во время прохождения технологической практики у студентов происходит уяснение, систематизация и закрепление в памяти информации, полученной в процессе теоретического обучения. Поэтому каждому студенту необходимо воспользоваться благоприятной возможностью для того, чтобы значительно продвинуться в учебном процессе, быстрее профессионально созреть и стать конкурентно способным специалистом.

Полученные на практике профессиональные навыки при сочетании с теоретическими знаниями становятся фундаментной базой для специалиста.

Для того, чтобы технологическая практика была эффективной студент обязан быть активным, не ожидать, когда его будут учить, он сам должен, не стесняясь, побольше спрашивать у специалистов и руководителя практики, вникать во все «мелочи» и сущность производственного процесса и профессиональных обязанностей специалистов.

Технологическая практика по: «Ветеринарно-санитарной экспертизе», проводится на основании «Положения о технологической практике студентов высших учебных заведений», согласно учебному плану подготовки по профессионально-образовательной программе специальности 36.05.01 – «Ветеринария».

1. Цели и задачи технологической практики

Целью и задачами практики для студентов являются:

- углубление и закрепление на практике непосредственно в производственных условиях знаний, приобретенных в университете при изучении общебиологических и специальных ветеринарных дисциплин;
- ознакомление с правилами техники безопасности и охраны труда на подконтрольных госветнадзору предприятиях и в испытательных лабораториях;
- знакомство со структурой функциями ветслужбы на мясоперерабатывающих предприятиях лабораториях ветсанэкспертизы и других;
- ознакомление подконтрольных объектах, ознакомление с вопросами организации производства мясных, молочных или рыбных продуктов, порядком проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и готовой продукции, лабораторного производственного ветеринарно-санитарного контроля при производстве, переработке, хранении и реализации сырья и продукции животного происхождения;

- овладение методами ветсанэкспертизы продуктов убоя животных, лабораторного анализа сырья, пищевых продуктов животного происхождения и их санитарной оценкой;
- ознакомление с порядком проведения ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях цехов различных подконтрольных Госветнадзору предприятий в соответствии с требованиями НТД;
- ознакомление с технологическими процессами при изготовлении разных видов мясных, молочных или рыбных продуктов и требованиями нормативных документов;
- ознакомление с порядком осуществления производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях или учреждениях;
- освоение порядка оформления ветеринарных документов, рабочих журналов и отчетов.

Основной задачей студентов на практике является овладение производственными навыками по «Ветеринарно-санитарной экспертизе», на этапах производства переработки, хранения, транспортировки и реализации пищевых и сырьевых продуктов животного и растительного происхождения. При этом студенты-практиканты по возможности должны принять личное участие в выполнении работ, предусмотренных служебными обязанностями ветспециалистов на их рабочем месте.

2. Место технологической практике в структуре ООП ВПО.

Прохождение технологической практики является обязательным условием выполнения учебного плана.

Дисциплины, на которые опирается содержание учебной практики:

- ветеринарно-санитарная экспертиза;
- производственный ветеринарно-санитарный контроль;
- технология мяса и мясопродуктов;
- технология молока и молочных продуктов;
- ветеринарная санитария;
- ветеринарно-санитарный контроль на рынках;
- ветеринарно-санитарный контроль в лабораториях;
- ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов;
- экспертиза плодоовощной продукции;
- стандартизация, сертификация, управлением качеством.

3. Требования к результатам технологической практики.

Таблица 3.1. – Сведения о компетенциях, формируемых в процессе прохождения технологической практики практики.

№ п	Содержание компетенций, формируемых полностью или частично данной дисциплины	Коды компетенций в
--------	--	--------------------------

/ п		соответствии с ФГОС ВО
1	способностью и готовностью организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	ПК-9
2	способностью и готовностью осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения	ПК-18
3	способностью и готовностью проводить консультативную деятельность в области профилактики, диагностики болезней и лечения животных, ветеринарно-санитарной экспертизы, судебно-ветеринарной экспертизы и организации ветеринарного дела	ПК-21

4. Организация технологической практики

Таблица 4.1. – График прохождения и форма контроля технологической практики 108 часов (3 з.ед.)

форма обучения	календарный график прохождения практики				итоговый контроль
	семестр	количес тво недель	календа рный срок	форма	
					оцен ка

очная полная	9	5	01.09- 08.10.16	отчет	«отлично» «хорошо» «удовлетвор ительно» «неудовлетв орительно»
-----------------	---	---	--------------------	-------	---

Студенты ФВМ АГАУ для прохождения технологической практики направляются на следующие предприятия, учреждения и организации:

- мясокомбинаты, аттестованные в соответствии с требованиями промышленного убоя скота убойные пункты;
- мясо и рыбо-перерабатывающие предприятия;
- государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы (ГЛВСЭ) на производственных рынках, торговых базах;
- в отделы ветсанэкспертизы и ветеринарные лаборатории Территориальных районных управлений ветеринарии;
- транспортные и пограничные контрольные пункты;
- торговые базы, оптовые рынки;
- холодильники.

Перед началом практики ведущая кафедра проводит общее собрание со студентами, на котором рассматриваются основные вопросы по оформлению и прохождению практики, студенты получают направления, программу практики и другие нормативные документы.

По прибытии на место практики студент представляет руководителю ветеринарной службы и администрации направление, и другие предусмотренные документы. Администрация, в свою очередь, определяет руководителя практики от учреждения или предприятия, которому поручается согласование плана-графика поэтапной практической работы, контроль за оформлением и практикой студента. Непосредственно на предприятии, учреждении или в лаборатории студент проходит санитарный инструктаж и знакомится с правилами техники безопасности на предусмотренных практикой рабочих местах.

Во время прохождения практики студент ведет дневник, в котором отражается его фактическая работа за определенный период. При этом количество дней, проведенных на отдельных участках работы, должно максимально соответствовать программным срокам проведения учебной практики и иметь отражение в отчете.

На основании записей в дневнике студент по окончании практики составляет отчет о практике, затем сдает руководителю практики от факультета для проверки и оценки в целом, не позднее 10-15 дней с момента окончания практики. Защита отчетов по результатам практики проводится на факультете согласно графику.

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРАКТИКИ

5.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и пищевых продуктов животного происхождения в отделе Ветсанэкспертизы районного управления ветеринарии и ветеринарной лаборатории.

Задание: 1. Ознакомиться с работой отдела ветсанэкспертизы и методами проведения ветсанэкспертизы продуктов убоя животных и пищевых продуктов животного происхождения в отделе ВСЭ и ветеринарной лаборатории; принять участие в выполнении названной работы, руководствуясь следующими **контрольными вопросами:**

1. Порядок доставки продуктов убоя на проведение ветсанэкспертизы, сопроводительные ветеринарные документы, средства доставки, нумерация туш и органов, вид убоя и термическое состояние продуктов убоя, выявление нарушений в оформлении документов, правил перевозки продукции и других факторов, отрицательно влияющих на качество и безопасность продукции.

2. Условия проведения ветсанэкспертизы продуктов убоя: помещение для ветосмотра, его примерная площадь, состояние стен, полов, столов для размещения осматриваемой продукции; наличие санитарной камеры для хранения подозрительной продукции; сантехнического оборудования обеспеченность горячей и холодной водой; лабораторное оборудование и инструментарий, спецодежда, дезванночка для инструмента.

3. Порядок проведения ветсанэкспертизы продуктов убоя, выявляемые патологоанатомические изменения в органах и тканях, паразитарные и инфекционные заболевания по отчетным данным; фиксация проводимой работы в журналах установленной формы; проведение санитарной обработки помещения и оборудования.

4. Порядок обеззараживания условно-годной продукции; утилизации или уничтожения ветеринарных конфискатов.

5. Учет и отчетность, о проведенной работе.

11. Лабораторные исследования пищевых продуктов в районной ветеринарной лаборатории: виды продуктов и методы и цели их исследования; нормативно-техническая документация, согласно которой проводятся испытания продукции; обеспеченность лабораторным оборудованием; оформление протоколов испытаний продукции; выявление продукции не соответствующей нормативно-технической документации.

111. Зафиксировать в дневнике и описать в отчете свое прохождение практики, руководствуясь контрольными вопросами.

5.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарные требования к убойным пунктам для промышленного убоя скота.

Задание: 1. Изучить «Ветеринарно-санитарные правила к убойным пунктам, в соответствии с требованиями промышленного убоя скота».

11.Руководствуясь «Ветеринарно-санитарными правилами к убойным пунктам, в соответствии с требованиями промышленного убоя скота», ознакомиться с ветеринарно-санитарными требованиями и их выполнением на конкретном аттестованном убойном пункте для промышленного убоя скота в соответствии с **контрольными вопросами**:

1. Общие ветеринарно-санитарные требования к убойным пунктам в соответствии с требованиями промышленного убоя скота: удаленность от жилых зданий, коммунальных и промышленных сооружений, от животноводческих ферм, наличие ограждения, дезбарьеров, скотобазы, карантина, изолятора, сточного колодца.

2. Основные подразделения убойного пункта, оборудование, инвентарь, оборудование точек ветсанэкспертизы, недопущение перекрещивания потоков сырья и пищевых продуктов.

3. Выполнение требований по утилизации конфискатов, санобработке помещений и инвентаря, обеспечение санодеждой, наличие условий для соблюдения личной гигиены, учет в журнале по форме 33

4. Выполнение требований по водоснабжению и канализации.

111. В отчете по ветсанэкспертизе описать свое ознакомление и выполнение требований на конкретном убойном предприятии в соответствии с контрольными вопросами, проанализировать санитарное состояние, сделать выводы и дать предложения по улучшению санитарного состояния убойного пункта.

5.3. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарные требования к мясоперерабатывающим предприятиям.

Задание: 1. Изучить «Методические указания по осуществлению государственного санитарного надзора за мясоперерабатывающими предприятиями», согласно **контрольных вопросов**:

1. Требования при отведении участка под строительство объекта.

2. Подразделение территории на 3 зоны, расположение зданий, сооружений и устройств, исключающих пересечение путей перевозки: сырья и готовой продукции, здорового, больного и подозрительного по заболеванию скота, пищевой продукции и скота, навоза и отходов производства.

3. Требования к водоснабжению, канализации, освещению, вентиляции и санитарной обработке помещений и оборудования.

4. Требования к приему, убою и первичной обработке скота.

5. Требования к обработке продуктов убоя: субпродуктов, кишечного сырья, пищевых жиров, крови, к переработке ветеринарных конфискатов.

6. Требования к мясоперерабатывающему производству.

7. Требования к производству колбасных изделий.

8. Требования к производству ливерных, кровяных колбас, зельцев, паштетов, студней.

9. Требования к переработке мяса и субпродуктов подлежащих обеззараживанию

11. Ознакомиться, как осуществляется государственный санитарный надзор, и выполняются санитарные требования на данном, конкретном мясоперерабатывающем предприятии, согласно «Методических указаний...».

111. В отчете по ветсанэкспертизе описать свое прохождение практики, руководствуясь контрольными вопросами, указанными в задании.

1У. Дать анализ санитарного состояния предприятия, сделать выводы и дать предложения по улучшению санитарного состояния обследуемого объекта.

5.4. Ветеринарно-санитарная экспертиза и порядок проведения ветеринарного осмотра убойных животных и ветсанэкспертизы продуктов убоя.

Задание: 1. Изучить требования «Правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов» и как они выполняются на конкретном убойном предприятии, согласно **контрольных вопросов:**

1. В каких случаях запрещается убой животных на мясо?
2. Порядок отправления животных (в том числе больных) на убой и в каких случаях запрещается отправлять животных на убойные предприятия?
3. Порядок приемки животных на убойном предприятии, обследования (в том числе однокопытных) в день убоя, допуска к убою и карантинирования.
4. Порядок убоя животных реагирующих на бруцеллез, туберкулез, больных другими заразными и незаразными болезнями.
5. Требования к рабочим местам по осмотру продуктов убоя.
6. Подготовка голов и других органов к ветосмотру.
7. Схема ветосмотра голов, внутренних органов и туш различных животных.

11. Освоить методику ветосмотра продуктов убоя.

111. Отразить в дневнике и описать в отчете порядок проведения ветеринарного осмотра убойных животных и ветсанэкспертизы продуктов убоя на конкретном убойном пункте или мясокомбинате, проанализировать соблюдение порядка проведения ветосмотра убойных животных и ВСЭ мяса и других продуктов убоя. Сделать выводы и дать предложения по устранению выявленных нарушений.

5.5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов на мясоперерабатывающем предприятии (колбасном цехе).

Задание: Изучить «Положение о государственном ветеринарно-санитарном враче мясоперерабатывающего предприятия (колбасного цеха)» и ознакомиться с осуществлением государственного ветеринарно-санитарного надзора и ветсанэкспертизой мяса и мясопродуктов на конкретном предприятии (колбасном цехе) руководствуясь названным «Положением», согласно следующих **контрольных вопросов:**

1. В чем заключается ветсанконтроль за поступлением мясосырья и вспомогательных материалов, включая проверку правильности оформления сопроводительных документов, а также соблюдения правил их транспортировки. Какие при этом выявляются нарушения?

2. В чем заключается контроль за обеззараживанием (промпереработкой) условно-годного мяса и других продуктов убоя?

3. В чем заключается постоянный ветеринарно-санитарный контроль за ходом всего технологического процесса производства колбас: контроль санитарного состояния помещений, технологического оборудования, тары, правильность проведения дезинфекции, дератизации, дезинсекции, а также за приготовлением, хранением и использованием нитрита натрия.

4. В каких журналах ведется регистрация проводимой работы и как проводится отчетность перед вышестоящей организацией?

5. В чем заключается контроль за качеством и безопасностью выпускаемой готовой продукции в ветеринарно-санитарном отношении?

6. Как проводится пропаганда ветеринарно-санитарных знаний среди работников предприятия?

7. Проанализировать состояние производственного ветсанконтроля, ветеринарно-санитарного состояния предприятия. Сделать выводы и дать предложения по его улучшению.

5.6. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках.

Задание:1. Изучить «Положение о государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках».

11. Ознакомиться с работой конкретной лаборатории на продовольственном рынке, ориентируясь на следующие **контрольные вопросы:**

1. На каком рынке расположена лаборатория, какие она имеет отделы, оборудование, аппаратуру, приборы, какие проводятся лабораторные исследования, какие выявляются заболевания при экспертизе продуктов убоя, где обеззараживают условно-годные и где и как уничтожают или утилизируют непригодные для пищевых целей продукты убоя.

111. Ознакомиться с НТД по осуществлению ВСЭ и принять участие в проверке ветеринарных сопроводительных документов и проведении осмотра и ветсанэкспертизы мяса и других продуктов убоя животных, битой птицы, рыбы, молока, меда, яиц, продуктов растительного происхождения; в проведении исследования мяса на трихинеллез; в проведении отбора проб для бактериологических, биохимических и других исследований мяса, рыбы, молока, меда и других продуктов и направление их в районную ветлабораторию; в проведении лабораторных исследований. Ознакомиться с ведением журналов учета проведенной экспертизы пищевой продукции и оформлением другой ветеринарной документации установленной формы.

1У.В отчете по ветсанэкспертизе описать свое ознакомление с лабораторией, проводимыми исследованиями, личное участие в проводимой работе, сделать выводы и предложения по устранению выявленных нарушений названного «Положения» о ГЛВСЭ и других НТД.

5.7.Ветеринарно-санитарная экспертиза сырого молока согласно «Технологическому регламенту на молоко и молочные продукты».

Задание: 1. Изучить «Программу государственного надзора (контроля) в соответствии с требованиями Федерального закона от июня 2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».

11.Ознакомиться с осуществлением «Программы» в конкретном районе, районной лаборатории и хозяйстве и принять в нем личное участие по всем пунктам, ориентируясь на следующие **контрольные вопросы:**

1. По каким показателям и результатам лабораторных исследований проводится контроль за качеством кормов?

2. Какая информация вносится в ветеринарную карточку на каждое животное?

3. Какие профилактические диагностические исследования поголовья проводятся в хозяйстве?

4. В чем заключается проверка качества санитарной очистки помещений территорий фермы, осмотра животных?

5. В чем заключается контроль дойного поголовья на клинические формы мастита?

6. Какими методами проводится исследование проб молока на субклинические формы мастита и в чем их сущность?

7. В чем заключается контроль за доением и использованием молока от коров больных маститом?

8. Как осуществляется контроль за недопущением использования молока на пищевые цели, в течение первых семи дней после отела и в течение пяти дней до дня их запуска, от больных животных и находящихся на карантине?

9. Где проводится определение органолептических (вкус, запах, консистенция, цвет) и физико-химических (м.д.жира, м.д.белка, кислотности, плотности, температуры замерзания) показателей каждой партии молока?

10.В чем сущность метода определения микробиологических показателей молока (КМАФАнМ, КОЕ)?

11.Каким методом определяется показатель молока на содержание соматических клеток и в чем его сущность?

12.Где проводятся исследования молока на токсические элементы, микотоксины, антибиотики, ингибирующие вещества, пестициды, радионуклиды и как контролирует эти показатели госветслужба района?

13.В чем заключается визуальный контроль санитарного состояния молочного оборудования?

14. В чем заключается химический контроль на остаточные количества моющих и дезинфицирующих средств в молочном оборудовании?

15. В чем сущность бактериологического контроля санитарного состояния доильного оборудования по коли-титру ускоренным методом?

16. В чем сущность метода по определению общей бактериальной обсемененности доильного оборудования чашечным методом?

111. В отчете по ветсанэкспертизе описать свое ознакомление с осуществлением госветнадзора (контроля) по обеспечению качества и безопасности и проведение ветсанэкспертизы сырого молока в лаборатории хозяйства или районной лаборатории, и свое личное участие в выполнении этой работы.

5.8. Ветеринарно-санитарная экспертиза и порядок осуществления госветнадзора (ветсанконтроля) при производстве молока

Задание: 1. Изучить контролируемые показатели и требования:

- к безопасности молока при его производстве;
- к устройству и оборудованию помещений и территории молочных ферм;
- по содержанию помещений, территорий ферм и уходу за животными;
- при доении коров;
- при первичной обработке, хранении и транспортировке молока;
- при организации охлаждения молока на фермах с централизованным вывозом.

11. Ознакомиться, как выполняется контролируемые показатели и требования на конкретной молочно-товарной ферме.

111. Отразить в дневнике и описать в отчете свое ознакомление с порядком осуществления госветнадзора (ветсанконтроля) и как соблюдаются на ферме требования по контролируемым показателям безопасности молока при его производстве, к устройству и оборудованию помещений на территории молочных ферм, по содержанию помещений, территории ферм и уходу за животными; при доении коров; при первичной обработке, хранении и транспортировке молока; при организации охлаждения молока на фермах с централизованным вывозом, и как соблюдаются на ферме требования по контролируемым показателям.

1У. Проанализировать соответствие санитарного состояния молочной фермы ветсантребованиям по контролируемым показателям.

У. Выявить причины, отрицательно влияющие на санитарные показатели качества производимого молока. Сделать выводы и дать предложения по их улучшению.

5.9. Ветсанэкспертиза и порядок осуществления госветнадзора, ветсанконтроля при производстве яиц.

Задание: 1. Изучить контролируемые показатели и санитарные требования, ознакомиться, как они соблюдаются при производстве яиц на конкретной птицефабрике.

11. Отразить в дневнике и описать в отчете свое ознакомление с порядком осуществления госветнадзора при производстве яиц.

11. проанализировать соответствие контролируемых показателей, установленным требованиям. Сделать выводы и дать предложения по их улучшению.

5.10. Ветеринарно-санитарная экспертиза в цехах переработки птицы.

Задание 1. Ознакомиться с «Ветеринарно-санитарными правилами для предприятий (цехов) переработки птиц», согласно **контрольных вопросов:**

1. Ветеринарно-санитарные требования к территории, технологическому оборудованию, инвентарю, транспортным средствам.

2. Ветеринарно-санитарные требования к технологическим процессам.

3. Ветеринарно-санитарные требования к цехам по переработке птицы.

11. Ознакомиться с ветеринарно-санитарным контролем за выполнением ветеринарно-санитарных требований в цехе на конкретной птицефабрике и освоить методику ветсанэкспертизы продуктов убоя птицы.

111. Результаты ознакомления отразить в дневнике и описать в отчете по ветсанэкспертизе, выполнение требований по всем показателям отраженных в контрольных вопросах.

1У. Сделать выводы и дать предложения по улучшению санитарного состояния в птицеперерабатывающем цехе.

6. РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ СТУДЕНТОВ

Общее руководство и контроль за выполнением студентами программы технологической практики осуществляют преподаватели кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы.

На предприятиях и в лабораториях руководителями практики назначаются главные ветеринарные специалисты (старшие) или их заместители.

Непосредственно в цехах или лабораториях работой студентов руководят ветеринарные специалисты, осуществляющие ВСЭ продукции производственный ветеринарно-санитарный или лабораторный контроль. Они знакомят практикантов с условиями производства, правилами внутреннего распорядка и техники безопасности, порядком проведения производственного ветсанконтроля, ветсанэкспертизы, сырья и продукции, методами лабораторного анализа, оказывают необходимую практическую помощь в приобретении профессиональных навыков в освоении методов исследования, а также контролируют работу студентов на каждом производственном участке. Руководитель практики проводит ознакомительную экскурсию по цехам предприятия (лабораториям) и предоставляет основные сведения по краткой характеристике цехов производства, штатному расписанию ветеринарных (санитарных)

специалистов, информирует о случаях выявления болезней животных и недоброкачественности в ветеринарном отношении сырья и готовой продукции.

Во время практики студенты обязаны строго соблюдать нормы и правила внутреннего распорядка данного предприятия (лаборатории). Уход с объекта в рабочее время допускается только с разрешения руководителя практики на предприятии, за что последний несет административную ответственность.

Руководитель практики от университета контролирует сроки прибытия студентов на место практики, выполнение графика, объема выполненной работы и сроки выбытия с предприятия (лаборатории), обеспечивает условиями выполнения ими в целом программы практики и подготовку отчета к защите.

Руководители практики на предприятиях содействуют успешному прохождению студентами практики, при этом отмечают и устраняют недостатки в работе и дают рекомендации по сбору материалов для выполнения курсовых и дипломных работ, предусмотренных программой.

По окончании практики руководитель от предприятия просматривает дневник, дает письменную характеристику, оценку студенту по 5-балльной системе подписывает и заверяет печатью.

7. ПОРЯДОК ПРОХОЖДЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

Предприятия, организации, учреждения и физические лица, занятые в сфере производства переработки, хранения, транспортировки и реализации продуктов животного происхождения в своей деятельности обязаны соблюдать требования целого ряда нормативно технических документов (НТД), таких как технологические инструкции, ветеринарно-санитарные правила и нормы, государственные стандарты и т.д. Ветеринарные специалисты, осуществляющие государственный и производственный ветеринарно-санитарный надзор, контроль и ветеринарно-санитарную экспертизу продукции в своей работе руководствуются этими же нормативно-техническими документами, т.е. они контролируют соблюдение требований названных документов, так как при несоблюдении их производимая продукция становится некачественной и опасной для потребления.

Для проведения эффективного производственного ветсанконтроля и ветсанэкспертизы, ветспециалисты обязаны хорошо знать, в чём заключаются требования названных документов. Поэтому студенты–практиканты, получив на кафедре программу практики и необходимую нормативно-техническую документацию, прежде чем приступить к практике должны внимательно изучить полученные документы. Ежедневно, находясь на объекте производственной практики, студенты должны теоретически знать как должен проводиться тот или иной технологический процесс, ветеринарный

осмотр продуктов убоя, ветсанэкспертиза продукции и сырья; в чём заключаются технологические, ветеринарные и санитарные требования и в чём заключается их соблюдение на том или ином участке, при выполнении той или иной операции, и в чём заключается производственный ветеринарно-санитарный контроль.

Ежедневно необходимо в рабочей тетради в конце рабочего дня фиксировать всё, с чем ознакомился студент, какую работу выполнял, чем овладел и т.д., чтобы затем, отредактировав, внести запись в дневник.

В дневнике должна фиксироваться следующая информация: дата, место работы, перечень выполненной работы (виды работы), объём выполненной работы, результаты работы.

(Формы дневника смотрите в приложении).

Студент-практикант обязан вникать во все аспекты работы, выполняемой руководителем практики ветспециалистом на своем рабочем месте, и все фиксировать в дневнике. Всё то, что будет зафиксировано (записано) в дневнике потребуется при выполнении курсовой работы по ветсанэкспертизе, отчёта о производственной практике.

8. ПОРЯДОК ОФОРМЛЕНИЯ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

Отчет оформляется с титульным листом (см. Приложение 1).

7.1. Требования к оформлению отчета по ветсанэкспертизе продукции на мясокомбинате.

В отчете предусматривается определенная структура текста (см. приложение 2).

Общие сведения о предприятии, структуре и штате ветслужбы. В этом разделе отчета приводятся краткая справка о предприятии, его мощность, ассортимент выпускаемой продукции, количество перерабатываемых животных или мясного сырья по видам, перечень ветеринарных объектов на предприятии, краткие сведения о регистрации болезней животных, выявленных за последние 1-2 года.

Описывается структура ветеринарной службы предприятия. Дается оценка ветеринарно-санитарного состояния территории, зданий и сооружений, системы водоснабжения, канализации, очистки и обеззараживания сточных вод, навозохранилища.

Ветеринарно-санитарный контроль при приеме и предубойном содержании животных. Описывается сырьевая зона предприятия, виды используемых транспортных средств, расстояние доставки животных на убой.

Дается характеристика базы предубойного содержания: расположение, площадь, количество крытых и открытых загонов, виды покрытий полов помещений и территории базы, наличие подъездных путей и дезбарьеров.

Приводятся функции ветеринарной службы при приемке животных, указывается документация, поступающая с партией скота (при этом отмечаются случаи неправильного ее заполнения), излагается порядок

приемки и осмотра животных перед въездом на предприятие, условия выгрузки и размещения скота, сроки предубойной выдержки (отдыха), порядок термометрии скота перед убоем.

В отчете отражаются результаты осмотра, согласно которым животных направляют в карантинное отделение, в изолятор или на санитарную бойню. Приводится порядок исследования и утилизации трупов и туш, обескровленных во время доставки животных или павших на скотобазе, порядок исключения остроинфекционных болезней (например: сибирская язва, рожа), условия дальнейшей переработки животных партий, в которых обнаружены больные или погибшие животные.

При приемке однокопытных (лошади, ослы) необходимо указывать порядок серологического обследования или маллеинизации и сроки учета результатов аллергической реакции на маллеин.

В отчете перечисляется документация, которую ведут ветеринарные работники при приемке, размещении и предубойном содержании скота. На отдельных листах представляются бланки различных документов или их копии.

В заключение этого раздела описываются результаты работы студента-практиканта, т.е. количество принятых и осмотренных с его участием животных, выявленную при этом патологию, ветеринарные мероприятия, осуществленные с участием практиканта.

Карантин, изолятор и санитарная бойня. Приводится характеристика (расположение, площадь, оснащение) этих ветеринарных объектов, мощность санитарной бойни, технологический процесс убоя и разделки туш больных животных на санбойне.

Отмечаются причины и порядок карантинирования или изоляции животных на боенском предприятии, ветеринарный контроль за убойными животными, порядок переработки больного или выбракованного скота, представляется перечень болезней, зарегистрированных на предприятии за 1—2 года.

Особое внимание обращается на вынужденный убой животных и систему контроля при приемке мяса вынужденного убоя от хозяйств — поставщиков и частных владельцев, порядок лабораторных исследований и переработки такого мяса на предприятии. Отражается порядок обеззараживания мяса и других продуктов убоя от больных животных, переработанных на санбойне. Приводятся сведения о количестве убитых больных животных и мяса вынужденного убоя, поступившего на мясокомбинат за последние 1-2 года. Перечисляется документация, которую ведут ветеринарные специалисты (приводятся бланки отдельных документов).

Описываются основные ветеринарно-санитарные требования на данных ветеринарных объектах и техника безопасности при переработке больного скота.

Завершается отчет по этому разделу результатами работы студентов за время практики в цехе предубойного содержания животных и на других ветеринарных объектах.

Ветеринарный надзор в убойно-разделочном цехе. В процессе изучения производственных процессов в убойно-разделочном цехе студент знакомится с техникой безопасности, санитарным режимом работы и мерами личной профилактики рабочих, в том числе при выявлении зооантропонозных болезней. В отчете приводится краткая характеристика цеха: этажность, площадь, системы водоснабжения, освещения и вентиляции, техническая оснащенность убойного цеха.

В начале дается технологическая схема переработки животных. На ней указываются рабочие места ветеринарных специалистов (точки ветсанэкспертизы). При описании технологии приводятся только основные производственные операции. Дается санитарная оценка помещения и оборудования, влияние отдельных технологических операций на загрязнение поверхности туш и других продуктов убоя. Особое внимание обращается на системы оглушения, обескровливания животных, сбора крови на пищевые и медицинские цели, обрядки или мездрения шкур, очистки преджелудков от содержимого, зачистки туш, на ветеринарно-санитарные требования при убое животных и проведении ветсанэкспертизы туш и органов. При этом излагается порядок нумерации или мечения туш и других продуктов убоя животных, система учета заразных и незаразных болезней, выявленных при проведении ветсанэкспертизы, список болезней о которых сообщалось вышестоящему ветеринарному органу и органам Госсанэпиднадзора.

При изложении порядка проведения ветсанэкспертизы продуктов убоя животных соблюдают определенную последовательность, освещают порядок работы ветврачей на каждой точке ветеринарно-санитарного осмотра. При этом анализируется техническая оснащенность мест работы ветврачей, расположение их по ходу конвейера, освещение (естественное или искусственное), наличие приспособления для обеззараживания инструментов, наличие средств для обработки рук (вода, моющие, дезинфицирующие средства), при этом отмечают недостатки в организации работы ветврачей. В тех случаях, когда выявляются отклонения от правил ветсанэкспертизы, дается их критическая оценка. Указываются знаки (отметки), наносимые на тушу, когда диагностирована болезнь или возникает необходимость провести дополнительные исследования на финальной точке (например, при выявлении туберкулеза, лейкоза, саркоцистоза, финноза и др.)

При ветсанэкспертизе продуктов убоя свиней, кроме порядка осмотра туш и органов отмечают место и порядок отбора проб для диагностики трихинеллеза, способы их передачи в лабораторию и методы исследования проб на трихинеллез.

В отчете указываются особенности ветеринарного осмотра продуктов убоя однокопытных животных, методы диагностического исследования их на сап.

Представляется порядок ветеринарного клеймения и товароведческой -маркировки туш и органов разных видов животных.

Излагается порядок сбора и ветеринарно-санитарного контроля крови, эндокринно-ферментного сырья.

Студент-практикант должен приложить к отчету образцы актов выбраковки продуктов убоя и направление для исследования в лаборатории по схеме, которая используется на данном предприятии, или предоставить образцы бланков таких актов.

Завершается этот раздел отчета сводными таблицами, в которых отражается работа практиканта на точках ветсанэкспертизы. Здесь суммируются данные, отраженные в дневнике, с указанием вида животных. В отчете необходимо также изложить сведения за последние 1-2 года о результатах ветсанэкспертизы продуктов убоя скота.

Сводная таблица результатов ветсанэкспертизы и санитарная оценка продуктов убоя животных

Вид убойных животных	Название болезни или поражение отдельных органов	Количество осмотренных туш и органов	Выявлено поражений		Использование продуктов убоя (количество)								
					После зачистки на общих основаниях		На обеззараживание		На техническую утилизацию		В корм пушным зверям		
					Туши	Органы	Туши	Органы	Туши	Органы	Туши	Органы	Туши
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	

Сводная таблица результатов ветсанэкспертизы и санитарная оценка продуктов убоя животных должна быть представлена за все время прохождения производственной практики при непосредственном проведении студентом

ветсанэкспертизы на боенском предприятии или из данных журнала регистрации работы по ветсанэкспертизе в убойно-разделочном цехе. В конце этой таблицы студент-практикант должен привести итоговые данные, выраженные в процентах, отдельно по видам убитых животных. Эта работа выполняется для того, чтобы студент-практикант мог анализировать не только общее состояние здоровья животных, поступающих на убой, но и заболеваемость каждого вида животных. При этом он должен показать обоснованность ветеринарно-санитарной оценки и объем продуктов убоя животных, направляемых на зачистку, обеззараживание, техническую утилизацию и в корм пушным зверям.

Студентам-практикантам предоставляется возможность изменять или совершенствовать схему таблицы, сохраняя при этом основные данные по ветсанэкспертизе.

Ветеринарно-санитарный контроль при холодильной обработке продуктов убоя животных. Изложение начинают с характеристики холодильника (мощность, количество камер охлаждения и замораживания мясопродуктов), оценки санитарно-технического состояния камер, системы контроля температуры и влажности в камерах холодильника.

Приводятся технологические параметры холодильной обработки мяса и субпродуктов и эндокринно-ферментного сырья (температура, влажность, экспозиция) и хранения охлажденного, переохлажденного (подмороженного), замороженного мяса, условия размораживания мяса в тушах или блоках. Освещают порядок приемки на холодильник мяса и других мясных продуктов с других предприятий. В случае поступления привозного сырья перечисляют сопроводительные документы, порядок ветеринарного контроля при приеме, выгрузке и хранении сырья до момента передачи его для переработки в другие цеха предприятия или для реализации в общепит или розничную торговлю. Отмечают особенности контроля при доставке свинины и конины, а также мяса и субпродуктов при наличии изменении их качества или несоответствия требованиям нормативно-технической документации.

При отгрузке продукции с предприятия излагают порядок контроля транспортных средств и реализуемых продуктов, перечень оформляемых документов. Особое внимание обращают на заполнение сопроводительной документации, приводят в отчете копии или образцы готовых заполненных бланков документов.

На практике студенты обязаны ознакомиться с рабочими журналами ветеринарных сотрудников на холодильнике и перечислить их в отчете. Завершается текст анализом ветеринарно-санитарной работы на холодильнике.

Ветеринарно-санитарная экспертиза при производстве колбасных изделий и полуфабрикатов.

Отчет начинают с общей характеристики цехов: ассортимент продукции, мощность по видам продукции, перечень помещений,

техническая оснащенность, ветеринарно-санитарное состояние и содержание цехов, контроль температурно-влажностных режимов и др.

Технологические процессы изготовления колбас излагаются в виде схем, приводятся основные параметры подготовки сырья и термической обработки колбасных изделий. Указываются современные типы машин и оборудования, используемых в производстве колбас и полуфабрикатов.

Изложение вопросов ветеринарно-санитарного контроля начинают с приемки сырья. При этом студенты должны представить основные требования к основному сырью (в каких случаях его не допускают для производства колбасных изделий и полуфабрикатов), различным ингредиентам (поваренная соль, специи, сыворотка крови) и вспомогательным материалам (оболочка, шпагат и др.).

Задачи и функции ветслужбы в этих цехах студенты освещают по ходу технологических процессов, при разделке туш, обвалке, жиловке, посоле сырья, варке и охлаждении готовых изделий. В отчете приводятся порядок контроля сухих сыпучих материалов на наличие примесей, плесени (молоко, белковые и соевые наполнители, пищевые добавки и др.), порядок хранения нитрита натрия и применения его раствора в колбасном производстве. Отражают производственно-ветеринарный контроль при изготовлении колбасных изделий, тепловой обработке, хранении и реализации готовой продукции. При этом излагаются ветеринарно-санитарные требования к помещениям и оборудованию, транспортным средствам, таре и упаковке, контроль колбасных изделий и полуфабрикатов перед отправкой с предприятия. В этих разделах отчета также приводят перечень рабочих журналов, используемых в цехах производства колбас и полуфабрикатов. Завершается текст оценкой работы ветеринарной службы в этих цехах.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО
ОБРАЗОВАНИЮ

Государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
Алтайский государственный аграрный университет
факультет ветеринарной медицины

Кафедра микробиологии, эпизоотологии,
паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

ОТЧЕТ

по технологической практике на ЗАО «Бийский
мясокомбинат»

Студент (Ф.И.О.) группа _____

Руководитель: _____

Барнаул 20 ____ г.

Примерные схемы отчетов

1. Примерная структура отчета по практике на мясокомбинате:

Титульный лист.

1. Введение (краткая характеристика предприятия, структура ветслужбы предприятия).

1. Прием, размещение и подготовка животных к убою:

1.1. Порядок приема и размещения.

1.2 Контроль животных перед убоем.

1.3 Санбойня, карантин, изолятор и др. ветеринарные объекты.

1.4 Ветеринарно-санитарные мероприятия на скотобазе, санбойне, в карантине и изоляторе.

2. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах первичной переработки скота:

2.1 Технологическая схема переработки крупного рогатого скота и ветсанэкспертиза продуктов убоя.

2.2 Технологическая схема переработки свиней и ветсанэкспертиза продуктов убоя.

2.3 Технологическая схема переработки овец и ветсанэкспертиза продуктов убоя.

2.4. Технологическая схема переработки птицы и ветсанэкспертиза продуктов убоя.

2.5. Ветеринарно-санитарные мероприятия в цехе переработки животных.

Производственный ветеринарно-санитарный контроль в субпродуктовом, кишечном и жировом цехах (технологическая схема, ветсанконтроль, ветсанмероприятия).

Производственный ветеринарно-санитарный контроль на холодильнике (технологическая схема, ветсанконтроль, ветсанмероприятия).

Производственный ветеринарно-санитарный контроль в колбасном цехе (технологическая схема, ветсанконтроль, ветсанмероприятия).

Производственный ветеринарно-санитарный контроль в консервном цехе (технологическая схема, ветсанконтроль, ветсанмероприятия).

Производственный ветеринарно-санитарный контроль в шкуроконсервировочном цехе (технологическая схема, ветсанконтроль, ветсанмероприятия).

Заключение.

2. Примерная структура отчета по практике в лабораториях Госветслужбы:

Титульный лист.

Введение (краткая характеристика лаборатории, структура отделов, оснащенность современным оборудованием).

Объекты лабораторного анализа.

Порядок лабораторного анализа мяса и жира.

Порядок лабораторного анализа колбас и копченостей.

Порядок лабораторного анализа консервов.

Порядок лабораторного контроля сухих животных кормов.

Порядок лабораторного анализа молока и молочных продуктов.

Порядок лабораторного анализа рыбы и рыбных продуктов.

Порядок лабораторного контроля яиц и яичных продуктов.

Порядок лабораторного контроля меда и растительной продукции.

Заключение.

Характеристика студента за подписью руководителя практики в лаборатории, печать.

3. Примерная структура отчета по практике в государственной лаборатории ветсанэкспертизы (ГЛВСЭ) на продовольственном рынке:

Титульный лист

Введение (характеристика (ГЛВСЭ), оснащенность современным оборудованием, структура лаборатории).

Организация торговли на рынке (территория, помещение, прилавки, палатки, спецмагазины).

Порядок отбора проб для анализа, преискуронт цен за ветеринарные услуги на рынке.

Ветсанэкспертиза мяса, субпродуктов, шпика, жира, колбасных изделий на рынке.

ВСЭ молока и молочных продуктов.

ВСЭ меда и других продуктов пчеловодства.

ВСЭ свежих овощей, фруктов и зелени, экзотических растительных продуктов, грибов (свежих, соленых сушеных).

ВСЭ квашений, солений и сухих растительных продуктов, зерновых и мучнистых продуктов.

ВСЭ растительных масел на рынке.

Порядок хранения продуктов при длительной реализации.

Порядок изъятия из торговли продуктов, недоброкачественных в санитарном отношении.

Ветеринарные требования при продаже животных и птицы на рынке.

Заключение.

4. Примерная структура отчета по практике на мясоперерабатывающем предприятии:

Титульный лист.

Введение (характеристика предприятия, структура цехов, оснащенность современным оборудованием, структура ветеринарной службы предприятия).

Технологические схемы изготовления колбас (консервов).

Производственный ветеринарно-санитарный контроль при приеме, хранении сырья и вспомогательных материалов.

Производственный ветеринарно-санитарный контроль при обвалке, жиловке и измельчении сырья для колбас (консервов).

Производственный ветеринарно-санитарный контроль при посоле и созревании фарша.

Производственный ветеринарно-санитарный контроль при термической обработке колбас (консервов).

Производственный ветеринарно-санитарный контроль при охлаждении и реализации колбас (консервов).

Порядок лабораторного анализа колбас (консервов).

Ветеринарно-санитарные мероприятия на различных участках производства.

Заключение.

5. Примерная структура отчета по практике на рыбоперерабатывающем предприятии:

Титульный лист.

Введение (характеристика предприятия, структура цехов, оснащенность современным оборудованием, структура ветеринарной службы предприятия).

Порядок приема рыбы на хранение и переработку.

Производственная идентификация рыбы.

Продукты переработки рыбы.

Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке рыбы.

Ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах производства рыбы.

Основные болезни рыб и ветеринарно-санитарная оценка при них.

Заключение.

10. ПРИМЕРНЫЙ БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов. Утв. 1988 г.
2. Ветеринарно-санитарные правила к убойным пунктам, в соответствии с требованиями промышленного убоя скота. Приложение к письму № 1-13-167 от 01.06.99 г.
3. ГОСТ 23453-90. Молоко. Методы определения количества соматических клеток.
4. ГОСТ 26809-86. Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб к анализу.
5. ГОСТ 28283-89. Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса.
6. ГОСТ 3624-92. Молоко и молочные продукты. Титрометрические методы определения кислотности.
7. ГОСТ 3625-84. Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности.
8. ГОСТ 5867-90. Молоко и молочные продукты. Методы определения жира.
9. ГОСТ 8218-89. Молоко. Метод определения чистоты.
10. ГОСТ 9225-84. Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа.
11. ГОСТ Р 5160. Молоко. Методы определения ингибирующих веществ.
12. ГОСТ Р 51600-2000. Молоко. Методы определения антибиотиков.
13. ГОСТ Р 52054-2003. Государственный стандарт Российской Федерации. Молоко натуральное коровье-сырье. Технические условия.
14. Житенко П.В., Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства - М.: Колос, 2000. 235 с.
15. Житенко П.В., Серегин И.Г., Никитченко В.Е. Ветеринарно-санитарная экспертиза и технология переработки птицы. - М.: «Аквариум», 2001. 351 с.
16. Инструкция по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности. Утв. 14.01.2003.
17. Методика паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбопродуктов. Утв. 29.12.1988.
18. Методические рекомендации по госветинспекторской проверке ветеринарно-санитарного состояния мясокомбината, лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственном рынке.
19. Методические рекомендации по определению возбудителей гельминтозоонозов в рыбе и других водных животных. Утв. Отделением ветмедицины РАСХН 31.01.2002 г.

20. Методические указания по осуществлению государственного санитарного надзора за мясоперерабатывающими предприятиями. Утв. Минздравом СССР 28.03.1986 № 4086-86.

21. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Новосибирск, 2001. 524 с.

22. Положение о государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках. Министерство здравоохранения РФ 29 апреля 1988 г. № 13-17-2/1225 (НЦПИ).

23. Положение о Государственном ветеринарном надзоре в РФ. Утв. 19.06.1994 № 706.

24. Положение о государственном ветеринарно-санитарном враче мясоперерабатывающего предприятия (колбасного цеха). Утв. главным ветинспектором Алтайского края, 2006 г.

25. Положение о подразделении государственного ветеринарного надзора на предприятиях по разведению, добыче, производству, переработке, хранению и реализации морской, пресноводной рыбы и других гидробионтов». Утв. 22.02.1996 № 13-7-2/532.

26. Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ВСЭ мяса и мясных продуктов от 27.12.83 (с внесенными изменениями и дополнениями от 17.06.88 г.).

27. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков. Утв 1988 г.

28. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы. Утв 01.06.81 г.

29. Правила ветсанэкспертизы мёда на продовольственных рынках.

30. Правила ветсанэкспертизы молока и молочных продуктов на рынках. Утв.01.07.76 г.

31. Правила ветсанэкспертизы продуктов растительного происхождения на продовольственных рынках.

32. Программа производственного контроля за соблюдением санитарных и ветеринарных правил.

33. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Общая технология мяса и мясопродуктов. -М.: Колос, 2000. 547 с.

34. Руководство по ветеринарной санитарии /А.А. Поляков, И.И. Балкова, Д.А. Бочаров и др. — М.: Агропромиздат, 1986. 319 с.

35. Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе и гигиене производства мяса и мясных продуктов: Учебное пособие /Под ред. М.П. Бутко, Ю.Г. Костенко — М.: Легкая и пищевая промышленность, 1983. 478 с.

36. Сборник правил ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и растениеводства (законодательные и нормативные акты) - М: «Интерзооветсервис», 2000. 235 с.