

ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ  
ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

**ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА**

Методические указания по самостоятельному изучению дисциплины и  
выполнению контрольных работ

УДК 619:641.31 (07)

ББК 48.171, я 7

В 39

Составитель: доцент кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы и паразитологии, кандидат биологических наук Гудков С.Н.

Рецензент: д-р ветеринарных наук Амироков М. А.

Ветеринарно-санитарная экспертиза: метод. указания/ Новосиб. гос. аграр. ун-т. Факультет ветеринарной медицины: – Новосибирск, 2017. – 21с.

Методические указания предназначены для подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

Утверждены и рекомендованы к изданию учебно-методическим советом ФВМ и ИЗОП НГАУ (протокол № 8 от 10 апреля 2017 г.)

## ВВЕДЕНИЕ

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» предназначена для изучения методов ветеринарно-санитарной экспертизы для защиты населения и получения доброкачественной продукции.

Подготовка бакалавров по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, предусматривает практическое овладение методами теоретических и практических приемов ветеринарно-санитарной экспертизы, а также ознакомление с нормативной и законодательной документацией, по вопросам экспертизы продуктов питания животного происхождения.

В процессе изучения дисциплины решаются следующие задачи:

- формирование знаний выпуск о ветеринарно-санитарных требованиях получения доброкачественной продукции;
- получение навыков ветеринарно-санитарной оценки продуктов и сырья;
- изучение технологий и способов оценки безопасности продукции.

Необходимый уровень качества подготовки специалиста является системно-образующим фактором в динамической системе учебного процесса и предполагает логическую последовательность изучения дисциплин. Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» базируется на следующих дисциплинах: «Химия», «Основы биохимических исследований», «Морфология животных», «Физиология животных», «Биохимия сельскохозяйственной продукции», «Микробиология», «Основы ветеринарии».

*Знать:*

- предмет, цель и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы, структуру и функции Россельхознадзора;

- основы ветеринарно-санитарного контроля при производстве, хранении, транспортировке и реализации пищевых продуктов животного происхождения;
- порядок и организацию ветеринарного осмотра и клеймения продуктов убоя сельскохозяйственных животных
- порядок оформления и выдачи ветеринарных сопроводительных документов;
- основы ветеринарно-санитарной оценки пищевых и сырьевых продуктов убоя животных при обнаружении инфекционных и инвазионных заболеваний;
- санитарно-гигиенические меры профилактики для предупреждения возникновения и распространения пищевых токсикоинфекций и токсикозов
- методы отбора проб пищевых продуктов животного происхождения
- органолептические и лабораторные методы исследования пищевых продуктов животного происхождения.

*Уметь:*

- определять правильность заполнения ветеринарных сопроводительных документов;
- оценивать пищевые продукты животного происхождения с точки зрения ветеринарной безопасности;
- отбирать пробы пищевых продуктов и оформлять сопроводительные документы для проведения лабораторных исследований.

*Владеть:*

- методами санитарно-гигиенического оценки пищевых продуктов животного происхождения;
- методами органолептического и лабораторного исследования пищевых продуктов.

# **1. Содержание отдельных разделов и тем**

## **Раздел 1. Введение**

*Тема 1.1. Понятие ВСЭ, ее задачи на современном этапе.* Определение дисциплины и ее значение в подготовке инженера стандартизации и сертификации. Предметная связь с другими дисциплинами. Цель и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы. Структура и функция Россельхознадзора. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.

*Тема 1.2. Ветеринарные сопроводительные документы.* Внешний вид ветеринарных свидетельств и сертификатов, формы защиты. Правила организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов. Порядок учета и хранения бланков ветеринарных сопроводительных документов.

## **Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов**

*Тема 2.1. Организация и методика осмотра туш и внутренних органов сельскохозяйственных животных.* Цели и задачи ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов. Организация рабочих мест по ветеринарно-санитарному осмотру туш и внутренних органов на конвейерных линиях мясокомбинатов, на бойнях, на скотобойных пунктах и площадках. Значение исследования лимфатической системы. Топография лимфатических узлов и ее особенности у различных видов животных. Изменения в лимфатических узлах при инфекционных и инвазионных заболеваниях. Методика и техника исследования туш и внутренних органов животных.

*Тема 2.2. Клеймение и маркировка продуктов убоя животных, общие положения.* Ветеринарные клейма и ветеринарные штампы их назначение и порядок использования. Товароведческая маркировка мяса разных видов

животных в зависимости от категории качества и упитанности. Перемаркировка мяса.

**Тема 2.3.** *Экспертиза качества мяса и мясных продуктов.* Способ отбора проб мяса, оформление акта отбора проб. Органолептические методы исследования мяса на свежесть. Физико-химические методы исследования мяса на свежесть: бактериоскопия, определение летучих жирных кислот, реакция с сернокислой медью. Методы исследования мяса, полученного от больных животных или от животных, убитых в состоянии агонии: реакция на пероксидазу, определение pH, формольная проба. Особенности экспертизы мяса на свежесть у птицы и кроликов.

**Тема 2.4.** *Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инфекционных болезней.* Классификация инфекционных болезней по степени опасности для человека. Предубойная и послеубойная диагностика зооантропонозов. Сибирская язва, туберкулез, лептоспироз, листериоз, бруцеллез, ящур, сап, эмфизематозный карбункул, злокачественный отек, африканская чума свиней, губчатая энцефалопатия крупного рогатого скота; характерные патологоанатомические изменения, санитарная оценка продуктов убоя животных.

**Тема 2.5.** *Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инвазионных болезнях.* Предубойная и послеубойная диагностика наиболее распространенных инвазионных болезней животных. Классификация инвазионных болезней по степени опасности для человека. Трихинеллез, цистицеркоз (финноз), эхинококкоз, метастронгилезы, диктиокаулезы, фасциолезы, дикроцелиоз, гиподерматоз, аскаридоз. Санитарная оценка продуктов убоя животных при обнаружении инвазионных болезней.

### **Раздел 3. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы, их профилактика**

**Тема 3.1.** *Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.* Сальмонеллез, колибактериоз, стафилококкозы, ботулизм. Основные пути передачи и механизм возникновения токсикоинфекций. Меры профилактики пищевых

токсикоинфекций и токсикозов. Методы санитарной оценки при обнаружении в продуктах питания возбудителей токсикоинфекций и их токсинов.

#### **Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов**

**Тема 4.1.** *Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов.* Определение консервов, классификация. Характеристика основных технологических этапов производства консервов. Контроль качества выпускаемой консервированной продукции: технологический, органолептический и бактериологический контроль. Виды физического, химического и микробиологического брака консервов. Правила приемки, маркировка и хранение консервов.

**Тема 4.2.** *Ветеринарно-санитарная экспертиза животных топленых жиров.* Жиры, технология производства животных топленых жиров. Ветеринарно-санитарный контроль в жировом производстве. Сроки хранения. Химические изменения жиров в процессе хранения, виды порчи жиров. Приемка и методы отбор проб жиров для лабораторного исследования. Основные методы исследования жира на доброкачественность.

**Тема 4.3.** *Ветеринарно-санитарная экспертиза пчелиного меда.* Мед: определение, классификация и химический состав. Приемка и методы отбора проб пчелиного меда. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда на рынках. Основные методы исследования меда на доброкачественность и фальсификацию.

**Тема 4.4.** *Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов.* Правила и нормативные документы, регламентирующие ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на местах производства, хранения, переработки и реализации рыбы и рыбопродуктов. Отбор проб рыбы для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы. Методы определения свежести рыбы. Санитарная оценка при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях и временно ядовитой рыбы.

**Тема 4.5. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц. Пищевое значение яиц.** Строение и химический состав. Ветеринарно-санитарные требования при сборе и хранении. Классификация товарных яиц по действующему ГОСТу. Пороки яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных. Приемка и методы отбора проб куриных яиц. Ветеринарно-санитарная и товароведческая оценка куриных, перепелиных, индюшиных и цесариных яиц. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы. Особенности ветеринарно-санитарной оценки яиц водоплавающей птицы.

## **2. Вопросы для подготовки к зачету**

1. Понятие ветеринарно-санитарной экспертизы и ее связь с другими науками.
2. Цель и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы. Россельхознадзор: структура и функции. История ветеринарно-санитарной экспертизы.
3. Формы ветеринарных свидетельств внешний вид, назначение.
4. Организация работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов. Порядок учета и хранения бланков ветеринарных сопроводительных документов.
5. Организация и методика осмотра туш и внутренних органов на мясоперерабатывающих предприятиях.
6. Методика ветеринарного осмотра туш и внутренних органов крупного рогатого скота, телят, овец и коз.
7. Особенности ветеринарного осмотра туш и внутренних органов свиней и лошадей.
8. Клеймение. Основные виды ветеринарных клейм и штампов.
9. Ветеринарные сопроводительные документы: внешний вид, назначение.
10. Порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов.



11. Патологоанатомические изменения, характерные для сибирской язвы, сапа лошадей. Санитарная оценка.
12. Патологоанатомические изменения, характерные для туберкулеза, бруцеллеза, лептоспироза. Санитарная оценка.
13. Патологоанатомические изменения, характерные для ящура, листериоза. Санитарная оценка.
14. Патологоанатомические изменения, характерные для африканской чумы свиней. Санитарная оценка
15. Патологоанатомические изменения, характерные для эмфизематозного карбункула и злокачественного отека. Санитарная оценка.
16. Трихинеллез. Методы диагностики. Санитарная оценка.
17. Цистицеркоз (финноз), эхинококкоз. Диагностика, санитарная оценка.
18. Саркоцистозы, гиподерматоз, аскаридоз. Диагностика, санитарная оценка.
19. Метастронгилезы, диктиокаулезы. Диагностика, санитарная оценка.
20. Фасциолезы, дикроцелиозы. Диагностика, санитарная оценка.
21. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы. Механизм возникновения и передачи, меры профилактики. Патологоанатомические изменения продуктов убоя животных при пищевых токсикоинфекциях и токсикозах.
22. Сальмонеллезы. Мясо, молоко, яйца и их роль в возникновении сальмонеллезов. Меры профилактики. Санитарная оценка.
23. Пищевые отравления, вызываемые БГКП. Санитарная оценка пищевых продуктов. Меры профилактики. Санитарная оценка.
24. Стафилококкозы, стрептококкозы. Санитарная оценка пищевых продуктов. Меры профилактики. Санитарная оценка.
25. Ботулизм. Санитарная оценка пищевых продуктов. Меры профилактики.
26. Мясо: отбор проб, органолептические методы определения свежести мяса.
27. Лабораторные методы определения мяса на свежесть и доброкачественности мяса.

28. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза временно ядовитой рыбы, при незаразных болезнях и отравлениях.
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях.
31. Отбор проб рыбы для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.
32. Определение свежести рыбы.
33. Жир животного происхождения, сырье, способы производства пищевых животных топленых жиров.
34. Методы отбора проб животных топленых жиров для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.
35. Ветеринарно-санитарный контроль в жировом производстве, сроки хранения жиров.
36. Химические изменения жиров в процессе хранения.
37. Лабораторные исследования животного топленого жира; кислотное и перекисное число.
38. Мед, химический состав меда.
39. Партия меда. Методы отбора проб меда; акт отбора проб.
40. Лабораторные исследования меда.
41. Консервы: определение, классификация, технология производства.
42. Контроль качества выпускаемой консервированной продукции: теххимический, микробиологический и органолептический контроль.
43. Виды брака консервов: физического, химического и микробиологического. Санитарная оценка.
44. Правила приемки и методы отбора проб консервов.
45. Пищевое значение яиц. Строение и химический состав. Классификация товарных яиц по действующему ГОСТу.
46. Пороки яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных.

47. Методы отбора проб яиц для лабораторных исследований. Особенности ветеринарно-санитарной оценки яиц водоплавающей птицы.

### **3. Библиографический список литературы**

#### **Основная литература**

1. Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учеб. для студ. вузов по спец. «Ветеринария» / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко; под ред. М.Ф. Боровкова. – 2-е изд., стер. - Спб.: Изд-во «Лань», 2013. – 480 с.

#### **Дополнительная**

1. Амироков М.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов при переработке и хранении / М.А. Амироков, В.Г. Кузьмин, В.М. Фомин, О.Ю. Леденева, И.И. Гуславский, Л.Н. Шаповал. – Новосибирск, 2005. – 48 с.
2. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных. Ветеринарно-санитарные методические указания (ВМУ). – М.: Гном и Д, 2003. – 112 с.
3. Гудков С.Н. Экспертиза животных топлёных жиров. Практикум / С.Н. Гудков. - Новосибирск 2010. – 40 с.
4. Дячук Т.И. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов: справочник / Т.И. Дячук; под ред. проф. В.Н. Кисленко. – М.: Инфра-М, 2017. – 365 с.
5. Житенко П.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: справ. / П.В. Житенко, М.Ф. Боровков. – М.: Колос, 2000. – 335 с.
6. Сборник правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов: учебное пособие / сост. В.Г. Урбан; под ред. Е.С. Воронина. – СПб.: Издательство «Лань», 2010. – 384 с.

#### **4. Перечень наглядных пособий и оборудования**

##### ***Перечень наглядных пособий (стендов, плакатов):***

- дифференциальные особенности внутренних органов;
- ветеринарно-санитарная экспертиза яиц;
- ветеринарные сопроводительные документы;
- клеймение и маркировка мяса;
- ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов свиней на рынке;
- трихинеллез.

##### ***Основное оборудование лаборатории:***

- сортовые разрубы туши различных видов животных;
- ветеринарно-санитарная экспертиза головы крупного рогатого скота;
- лимфатическая система по разным видам животных;

##### ***Стенды:***

- виды меда;
- молочные продукты;
- колбасы;
- консервы;
- виды колбасных оболочек;
- специи, применяемые в колбасном производстве

##### ***Перечень лабораторного оборудования:***

- трихинеллоскоп;
- микроскоп «Микрос»;
- анализатор качества молока «Лактан 1-4»;
- рН-метр «Анион»;
- весы лабораторные ВЛТ-500;
- рефрактометр;
- холодильник;

- штативы;
- лабораторная посуда;
- химические реактивы для лабораторного исследования пищевых продуктов.

## **5. Требования и перечень заданий к выполнению контрольной работы**

Контрольная работа выполняется в письменном виде по варианту, указанному преподавателем.

### **Вариант 1**

*Задание 1.* Что характеризуют ветеринарные сопроводительные документы (ВСД)? Правила заполнения бланков ВСД.

*Задание 2.* На какие грузы выдаются ВСД форм №№ 1, 2, 6.1 и 4. В каких случаях используется та или иная форма бланка ВСД?

### **Вариант 2**

*Задание 1.* Порядок нумерации и учета ветеринарных сопроводительных документов (ВСД).

*Задание 2.* На какие грузы выдаются ВСД форм №№ 3, 6.2, 6.3 и 4. В каких случаях используется та или иная форма бланка ВСД?

### **Вариант 3**

*Задание 1.* Перечислите точки ветеринарного осмотра на мясоперерабатывающих предприятиях для конвейерных линий переработки: крупного рогатого скота, лошадей, свиней, мелкого рогатого скота. Значение финальной точки ветеринарно-санитарной экспертизы.

*Задание 2.* Послеубойный осмотр ливера животных на примере продуктов убоя крупного рогатого скота.

### **Вариант 4**

*Задание 1.* Послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр головы крупного рогатого скота и лошадей. Укажите отличия осмотра головы лошади от осмотра головы крупного рогатого скота.

*Задание 2.* Опишите особенности осмотра туш телят, мелкого рогатого скота, свиней, лошадей.

#### Вариант 5

*Задание 1.* Опишите отбор проб мяса для исследования мяса на свежесть в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. Какую информацию указывают в акте отбора проб.

*Задание 2.* Какие показатели учитываются при органолептической оценке свежести мяса. Опишите значение суть методов бактериоскопии и определения летучих жирных кислот.

#### Вариант 6

*Задание 1.* Дайте органолептические характеристики мяса полученного от больных или убитых в состоянии агонии животных.

*Задание 2.* Опишите сущность бензидиновой и формальной проб. Напишите значения рН, характерные для мяса, полученного от: 1) здоровых животных; 2) больных или переутомленных и 3) тяжелобольных или убитых в состоянии агонии.

### ***5.1. Оформление контрольной работы***

Работа оформляется титульным листом с указанием названия университета, факультета, кафедры, дисциплины и варианта задания, а также фамилии и группы студента (см. Приложение 1).

Выполнение работы подразумевает подробное раскрытие темы и развернутый ответ с соответствующими выводами. В конце работы приводится список использованной литературы (не менее 5 источников).

Работа оформляется на стандартных листах формата А4 (297 × 210 мм). Страницы нумеруются арабскими цифрами в нижнем колонтитуле по центру или справа; на титульном листе нумерация не прописывается.

Рекомендуемый шрифт Times New Roman, 14 пт, полуторный интервал. Полужирный используется для обозначения заголовков или подзаголовков; весь остальной текст – обычным стилем. Межстрочный интервал – полуторный или одинарный.

Выравнивание по ширине, абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту и равен 1,25 см. Поля страницы: левое – 3 см, правое – 1,0, верхнее и нижнее – 2 см.

При необходимости в работу могут быть включены дополнительные материалы: таблицы, схемы, диаграммы, графики и приложения.

Общий объем контрольной работы не должен превышать 20-25 страниц печатного текста.

## БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства / под ред. П.В. Житенко, М.Ф. Боровкова. – М.: Колос, 2000.
2. Ветеринарное законодательство. – М.: Колос, 1972. – Т.2.
3. Ветеринарное законодательство. – М.: Колос, 2000. – Т.1.
4. Макаров В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учеб. / В.А. Макаров, В.П. Фролов, Н.Ф. Щукин. – М.: ВО Агропромиздат, 1991. – 463 с.
5. Житенко П.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: Справочник / П.В. Житенко, М.Ф. Боровков. – М.: Агропромиздат, 2000. – 335 с.
6. Закон о ветеринарии. – М., 1993.
7. Болезни животных, опасные для человека / под ред. М.Г. Таршис, Б.Л. Черкасского. – М.: Колос, 1997.
8. Ветеринарная санитария на транспорте / под ред. д-ра вет. наук., проф. М.П. Будко. – М.: ВО «Агропромиздат», 1988.
9. Ветеринарно-санитарные правила промышленной переработки импортного мяса и мясопродуктов на мясоперерабатывающих предприятиях России. – М., 1994.
10. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного происхождения на продовольственных рынках. ВетПиН 13.7.2. – М., 2001.
11. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.560-96.
12. ГОСТ 13264-88. Молоко коровье. Требования при закупках.
13. ГОСТ 19792-87. Мед натуральный. Технические условия.
14. ГОСТ 27583-88. Яйца пищевые куриные. Технические условия.
15. Инструкция по ветеринарному клеймению мяса. – М., 1994.



16. Инструкция по ветеринарно-санитарной обработке вагонов после перевозки животных, продуктов и сырья животного происхождения. – М., 2000.
17. Коряжнов В.П. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе молока и молочных продуктов: учеб. пособие / В.П. Коряжнов, В.А. Макаров. – М.: Колос, 1981. – 170 с.
18. Костенко Ю.Г. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных: вет. метод. указания – М.: Гном, 2000. – 112 с.
19. Костенко Ю.Г. Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе и гигиене производства мяса и мясных продуктов / Ю.Г. Костенко, М.П. Бутко, А.Ф. Вылегжанин и др. – М.: РИФ Антиква, 1994. – 604 с.
20. Макаров В.А. Ветсанэкспертиза пищевых продуктов на рынках и в хозяйствах: справочник. – М.: Агропромиздат, 1992. – 301 с.
21. Макаров В.А. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе с основами технологии продуктов животноводства / В.А. Макаров, М.Ф. Боровков, А.П. Ермолаев и др. – М.: Агропромиздат, 1987. – 271 с.
22. Мясо и мясные продукты. – М., 1980. – Ч.1,2.
23. Основы ветеринарной санитарии / под ред. А.А. Полякова. – М.: Колос, 1969.
24. Положение о государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках. – М., 1976.
25. Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. – М., 2001.
26. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы меда при продаже на рынках. – М., 1995.
27. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов на рынках. – М., 1976.
28. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков. – М. 1988.

29. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы. – М., 1981.
30. Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе и гигиене производства мяса и мясных продуктов / под ред. д-ра вет. наук, проф. М.Б. Будко, д-ра вет. наук. проф. Ю.Г. Костенко. – М.: РИФ «Антиква», 1974.
31. Социально-правовые основы ветеринарной деятельности в России / под ред. В.М. Авилова. – Спб.: Лениздат. 1995.
32. Судебная ветеринария: учеб. пособие / под ред. А.А. Кунакова, А.И. Серегина, Г.А. Таланова, А.К. Воронцова. – М., 1999.

## Приложение 1

### образец оформления титульного листа для контрольной работы

Министерство сельского хозяйства РФ  
ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы и паразитологии

#### КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Вариант №

Выполнил:

студент \_\_\_\_\_ группы

Фамилия, имя, отчество

Проверил \_\_\_\_\_

Новосибирск 2017

## ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ .....	3
1. Содержание отдельных разделов и тем .....	5
2. Вопросы для подготовки к зачету.....	8
3. Библиографический список литературы.....	11
4. Перечень наглядных пособий и оборудования .....	12
5. Требования и перечень заданий к выполнению контрольной работы.....	13
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК .....	16

## **ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА**

Методические указания по самостоятельному изучению дисциплины и  
выполнению контрольных работ