

**ФГБОУ ВО ИРКУТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ А.А. ЕЖЕВСКОГО**

Факультет биотехнологии и ветеринарной медицины

Кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы

Дёмина Т.В.

Задание и методические указания по выполнению контрольной работы
по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочной
продукции»

Для студентов направления подготовки 36.03.01
«Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Молодёжный 2020

УДК

Составитель: Демина Т.В., д.б.н.

Задание и методические указания по выполнению контрольной работы по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочной продукции» студентам обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, профиль «Ветеринарно-санитарная экспертиза» / сост. Т.В. Демина; ФГБОУ ВПО «Иркутский государственный аграрный университет им. А.А. Ежевского». – Иркутск 2020. - с. 20

В методических указаниях представлены общие положения по выполнению контрольной работы, его структура и рекомендации по содержанию каждого раздела, правила оформления контрольной работы, табличного материала, рекомендуемого списка литературы, изложена примерная тематика и схематический план выполнения контрольной работы.

Утверждены на заседании учебно – методической комиссии факультета БВМ (протокол № 2 от 6.10.2020г.)

Содержание

1. Цель и задачи освоения дисциплины
2. Содержание дисциплины
3. Требования безопасности к молочной продукции
4. Вопросы для контрольной работы
5. Указания по выполнению контрольной работы
6. Рекомендуемая литература

Задание и методические указания по выполнению контрольной работы по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочной продукции» студентов направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриата)

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения дисциплины: дать студентам теоретические знания, привить практические навыки и умения проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочной продукции в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках, на предприятиях молочной промышленности.

Основными задачами по изучению дисциплины являются следующие:

- обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через молоко и молочную продукцию;
- охрана окружающей среды;
- проведение ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов;
- использование нормативных и технических документов, касающихся области ветеринарии.

Логическая и содержательно-методическая взаимосвязь дисциплины осуществляется со следующими дисциплинами: анатомия животных, патологическая анатомия, физиология животных, патологическая физиология, биологическая химия, эпизоотология, паразитология, микробиология, незаразные болезни, организация ветеринарного дела.

В результате изучения дисциплины студент должен

знать: нормы и правила производственной безопасности; ветеринарно-санитарные требования к предприятиям молочной промышленности; ветеринарные требования, предъявляемые к молоку; ветеринарные требования, предъявляемые к молочной посуде и

инвентарю;ветеринарно-санитарную оценку молока, полученного от больных коров;нормы взятия проб для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы;ветеринарно-санитарную экспертизу молока и молочных продуктов;особенности молока других видов животных и его рациональное использование;способы обеззараживания молока.

уметь: оформлять ветеринарные сопроводительные документы на молоку и молочную продукцию;осуществлять отбор проб продуктов для лабораторного исследования;проводить ветеринарно-санитарную экспертизу молока и молочной продукции;пользоваться нормативными правовыми документами;

владеть: органолептическими методами исследования молока, физико-химическими методами исследования молока методами бактериологического исследования молока.

2. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. Основные понятия, состав, физико-химические и бактерицидные свойства молока. Введение. Роль и значение молока и молочных продуктов в здоровом питании. Основные понятия используемые в действующих нормативных правовых документах.Химический состав сырого молока.Характеристика молока различных видов животных.Физико-химические свойства молока.Бактерицидные свойства молока.

Раздел 2. Требования к заготавливаемому молоку, согласно действующим нормативным правовым документам. Требования к безопасности сырого молока и сырых сливок согласно Федерального закона РФ № 88-ФЗ от 12.06.2008 г. «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции". Требования к специальным технологическим процессам при производстве, хранении, перевозке и утилизации сырого молока и сырых сливок. Требования к

организации мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования. Требования к реализации молока и продуктов их переработки.

Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, полученных от больных животных. Способы и режимы обезвреживания молока. Методы отбора проб молока и молочных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов. Органолептические методы исследования молока. Физико-химические методы исследования молока. Бактериологическое исследование молока. Кольцевая реакция на бруцеллез. Методы исследования молока на выявление субклинического мастита.

3. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ К МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

Молочная продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть безопасна.

Молочная продукция должна соответствовать требованиям настоящего технического регламента и других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

Производство молочной продукции должно осуществляться из сырого молока, и (или) сырого обезжиренного молока, и (или) сырых сливок, соответствующих требованиям безопасности, установленным настоящим техническим регламентом, и подвергнутых термической обработке, обеспечивающей получение молочной продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента.

Иное продовольственное сырье, используемое для производства молочной продукции, должно соответствовать требованиям технических регламентов Таможенного союза, действие которых на него распространяется.

Требования к упаковке. Молочная продукция, предназначенная для реализации, должна быть расфасована в упаковку, соответствующую требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011) и обеспечивающую безопасность и сохранение потребительских свойств молока и молочной продукции требованиям настоящего технического регламента в течение срока их годности.

Продукция детского питания на молочной основе для детей раннего возраста, адаптированные или частично адаптированные начальные или последующие молочные смеси (в том числе сухие), сухие кисломолочные смеси, молочные напитки (в том числе сухие) для детей раннего возраста, молочные каши, готовые к употреблению, и молочные каши сухие (восстанавливаемые до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста должны выпускаться в обращение на таможенной территории Таможенного союза только фасованными и упакованными в герметичную мелкоштучную упаковку.

Жидкая продукция детского питания на молочной основе для детей дошкольного и школьного возраста должна выпускаться в упаковке объемом не более 2 л, пастообразные продукты детского питания – объемом не более 0,2 кг (для непосредственного порционного употребления в пищу).

Порционная (нарезанная) молочная продукция упаковывается изготовителем или продавцом в условиях, обеспечивающих соответствие безопасности такой продукции требованиям настоящего технического регламента.

Требования к маркировке молока и молочной продукции. Молоко и молочная продукция должны сопровождаться информацией для потребителей, соответствующей требованиям технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011) и дополнительным требованиям настоящего технического регламента.

Молоко и продукты его переработки, расфасованные в потребительскую тару и реализуемые на территории Российской Федерации

в оптовой и розничной торговле, должны иметь маркировку, содержащую следующую информацию:

- 1) наименования продуктов;
- 2) массовая доля жира в процентах (кроме обезжиренных продуктов переработки молока, сыра, сырных продуктов, плавленых сыров, плавленых сырных продуктов), массовая доля жира в пересчете на сухое вещество в процентах для сыра, сырных продуктов, плавленых сыров, плавленых сырных продуктов. При нанесении на потребительскую тару маркировки продуктов, произведенных из цельного молока, допускается указывать массовую долю жира с использованием слов "от", "до" в процентах с дополнительной информацией о массовой доле жира в процентах для каждой партии таких продуктов любым доступным способом с использованием одного из размеров шрифтов, предусмотренных частью 2 статьи 37 настоящего Федерального закона, маркировки сухих продуктов детского питания на молочной основе, сухих молочных смесей, сухих молочных напитков, сухих молочных каш допускается указывать массовую долю жира в граммах после слов "пищевая ценность";
- 3) массовая доля молочного жира в процентах в жировой фазе (для молокосодержащих продуктов);
- 4) наименование и место нахождения изготовителя (адрес, в том числе страна и (или) место происхождения таких продуктов) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий, касающихся молока и продуктов его переработки, от потребителей на территории Российской Федерации (при наличии данных претензий);
- 5) товарный знак изготовителя молока и продуктов его переработки (при наличии товарного знака);
- 6) масса нетто или объем таких продуктов. Масса нетто указывается в отношении таких продуктов, если они имеют сыпучую, твердую, пастообразную или вязкопластичную консистенцию либо для них нет методик выполнения измерений плотности. Объем или масса нетто (по

усмотрению изготовителя) указывается для продуктов, имеющих жидкую консистенцию, если для таких продуктов существуют методики выполнения измерений плотности и (или) дозировочное оборудование;

7) состав продуктов с указанием входящих в них компонентов. Список входящих в состав таких продуктов компонентов формируется в порядке убывания их массовой доли на момент производства таких готовых продуктов. Если компонент представляет собой пищевой продукт, состоящий из двух и более компонентов, этот пищевой продукт может быть включен в состав продуктов переработки молока под своим наименованием. Молочные продукты, входящие в состав молочного составного продукта или молокосодержащего продукта, в списке компонентов указываются под своими наименованиями. В составе продукции указываются наименования пищевых продуктов, пищевых добавок, ароматизаторов, компонентов, имеющих нетрадиционный состав. Компоненты, входящие в состав глазури, указываются отдельно;

8) пищевая ценность таких продуктов (содержание в готовом продукте жира, белков, углеводов, в том числе сахарозы) в процентах или в граммах в расчете на 100 граммов таких продуктов, энергетическую ценность в калориях или килокалориях;

9) содержание в готовом кисломолочном или сквашенном продукте микроорганизмов (молочнокислых, бифидобактерий и других пробиотических микроорганизмов, а также дрожжей - колониеобразующих единиц в грамме такого продукта);

10) содержание в готовом обогащенном продукте микро- и макроэлементов, витаминов, других используемых для обогащения такого продукта веществ с указанием отношения количества добавленных в такой продукт веществ к суточной дозе потребления этих веществ и особенностей употребления такого продукта;

11) информация о наличии компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов (в случае их наличия в количестве более чем 0,9 процента);

12) условия хранения молока и молочной продукции (в том числе до вскрытия упаковок продуктов детского питания на молочной основе в случаях хранения вскрытых упаковок и обязательно после вскрытия этих упаковок, для скоропортящихся продуктов со сроком годности до 30 дней - в случае отличия условий хранения таких продуктов в невскрытых упаковках и во вскрытых упаковках);

13) дата производства (изготовления) и дата упаковки молочной продукции (при несовпадении этих дат), обозначенные двузначными числами, - час, число, месяц (для скоропортящейся молочной продукции со сроком годности, исчисляемым часами), число, месяц, год (для скоропортящейся молочной продукции со сроком годности до 30 дней), месяц, год (для не скоропортящейся молочной продукции, в том числе консервов);

14) срок годности, обозначенный двузначными числами, - час, число, месяц (для скоропортящейся молочной продукции со сроком годности, исчисляемым часами), число, месяц, год (для скоропортящейся молочной продукции со сроком годности до 30 дней), месяц, год (для не скоропортящейся молочной продукции, в том числе консервов). Сроки годности указываются после слов "Годен до", "Употребить до" или "Использовать до". Допускается указывать срок годности в часах, днях, месяцах ("Срок годности 36 часов", "Срок годности 14 дней (суток)", "Срок годности 6 месяцев", "Годен 14 суток", "Годен 6 месяцев");

15) способы и условия употребления молочной продукции (при необходимости);

16) документ, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована такая продукция;

17) информация о подтверждении соответствия такой продукции требованиям настоящего Федерального закона;

18) не допускается использовать понятие "молоко" на потребительской таре в наименованиях молока и продуктов его переработки в случае

использования при их производстве сухого цельного молока, сухого обезжиренного молока;

19) информация об использовании немолочных жиров при производстве молокосодержащих продуктов в соответствии с технологией, которой предусматривается замена молочного жира жирами немолочного происхождения (за исключением сливочно-растительных спредов), размещается вместе с полным наименованием соответствующего вида молокосодержащих продуктов (например, "сметанный продукт с растительным жиром", "сырок с растительным жиром") на передней стороне потребительской тары.

4. ВОПРОСЫ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

1. Роль и значение молока и молочных продуктов в здоровом питании.
2. Основы технологии и гигиены получения молока сельскохозяйственных животных.
3. Химический состав сырого молока сельскохозяйственных животных.
4. Физико-химические свойства молока сельскохозяйственных животных.
5. Бактерицидные и бактериостатические свойства молока и их использование в производстве.
6. Требования к организации мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования.
7. Требования к реализации молока и продуктов их переработки.
8. Способы и режимы обезвреживания молока, полученного от животных больных инфекционными болезнями.
9. Роль молока как возможного источника инфекционных болезней и пищевых токсикоинфекций и токсикозов у человека.
10. Первичная переработка молока.
11. Кисломолочные продукты.
12. Ферменты молока и их практическое значение.

13. Минеральный состав молока.
14. Характеристика козьего молока.
15. Характеристика овечьего молока.
16. Характеристика молока буйволиц.
17. Характеристика кобыльего молока.
18. Характеристика ослиного молока.
19. Характеристика верблюжьего молока.
20. Характеристика молока полученных от оленей и яков.
21. Какие нормативные правовые документы используют при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы молока?
22. Какие сопроводительные документы выдаются на партию молока?
23. Какие нормативные правовые документы используют при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы молочных продуктов?
24. На основании каких сопроводительных документов допускают в свободную реализацию продукты молочных продуктов на продовольственных рынках?
25. Что представляет собой молочный жир?
26. Перечислите аминокислотный состав основных белков коровьего молока и их функции.
27. При каких инфекционных болезнях запрещено использовать в пищу и скармливать животных молоко?
28. Какими методами проводят стерилизацию емкостей предназначенных для лабораторных проб при проведении микробиологических исследований?
29. Как отбирают среднюю пробу молока для анализа, находящихся в разных емкостях?
30. Как и в каких количествах проводят отбор объединенной пробы коровьего масла?
31. Как проводят отбор точечных проб сыра для проведения органолептических исследований?
32. Какими методами проводят исследование молока на мастит? Как часто исследуют молоко на мастит?

33. Какие факторы влияют на точность отбора проб?
34. Перечислите приборы, оборудования и реактивы необходимые для определения жирности молока. Какими методами проводят определение жирности молока?
35. Перечислите приборы, оборудования и реактивы необходимые для определения кислотности молока. Какими методами проводят определение кислотности молока?
36. По каким показателям и как проводятся органолептические исследования молока?
37. Перечислите пороки запаха молока и их причины.
38. Перечислите пороки вкуса молока и их причины.
39. Перечислите пороки консистенции молока и их причины.
40. Опишите методы приготовления образцов сравнения для воспроизводства пороков запаха и вкуса.
41. Какими методами проводят измерения температуры молока? Перечислите приборы и оборудования необходимые для измерения температуры молока.
42. По какой формуле вычисляют точку замерзания молока? По какой формуле вычисляют массовую долю добавленной в молоко воды?
43. Перечислите приборы и оборудования необходимые для определения плотности молока. По какой формуле вычисляют плотность молока при определении пикнометрическим методом?
44. По какой формуле вычисляют кислотность молока? Чем обусловлена кислая реакция молока?
45. Назовите методы фальсификации молока.
46. Перечислите приборы, оборудования и реактивы необходимые для определения посторонних веществ в молоке.
47. Каким методом, и на основании каких правил проводят бактериологическое исследование молока?
48. Перечислите приборы, оборудования и реактивы необходимые для проведения бактериологических исследований.

49. Назовите основной диагностический признак при постановке диагноза мастит?
50. Методы определения ингибирующих веществ в молоке.
51. Лабораторные методы исследования молока.
52. Методы исследования молока на выявление субклинического мастита
53. Методы отбора проб молока.
54. Методы отбора проб молочной продукции.
55. Органолептические методы исследования молока.
56. Методы определения цвета молока.
57. Методы определения запаха и вкуса молока.
58. Методы определения консистенции молока.
59. Методы определения температуры молока.
60. Методы определения температуры замерзания молока.
61. Определение чистоты молока.
62. Методы определения плотности молока.
63. Методы определения кислотности молока и молочной продукции.
64. Методы определения кислотности.
65. Методы определения содержания жира в молоке.
66. Методы определения жира в молоке.
67. Методы определения белка в молоке.
68. Методы определения количества соматических клеток.
69. Методы определения ингибирующих веществ в молоке.
70. Методы определения посторонних веществ в молоке.
71. Методы исследования молока на бруцеллез.
72. Методы исследования молока на мастит.
73. Бактериологическое исследование молока.

5. УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Контрольная работа включает в себя ответы на вопросы для самостоятельного изучения (с 1 по 73) (см. табл.). Необходимо согласно шифру (таблица) ответить на поставленные вопросы.

Например, учебный шифр 156, следовательно, номера для контрольной работы будут 12, 19, 37, 48.

Обязательная структура контрольной работы: титульный лист, оглавление, четкие и краткие ответы на каждый из четырех вопросов, список использованных источников.

Образец оформления титульного листа приводится ниже.

Оглавление контрольной работы обязательно должно иметь нумерацию страниц каждого ответа.

В заключение указывается список литературы, использованной при выполнении контрольной работы. Он оформляется так: автор, название источника, издательство, год издания. Для периодической литературы: автор, название публикации, наименование журнала (сборника), номер, выпуск, год, страницы.

Контрольная работа, выполненная с нарушением изложенных требований, к рецензии не принимается.

Высылатся контрольная работа для проверки должна не позднее, чем за месяц до сессии. Желательно отослать ее сначала преподавателю для проверки и после одобрения или одобрения после правок она должна быть представлена в бумажном и электронном вариантах. Последний отсылается преподавателю через электронную образовательную среду на сайте ВУЗа.

Таблица - Номера вопросов контрольной работы

Пред после дня цифр а шиф ра	Последняя цифра шифра									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	1,19,3 7,68	2,20, 38,56	3,21,3 9,57	4,22,4 0,71	5,23,4 1,58	6,24,4 2,69	7,25,4 3,73	8,26,4 4,61	9,27, 45,62	10, 28, 46,63
1	11,29, 47,72	12,30, 48,70	13,31, 49,66	14, 32, 50,67	15, 33, 51,73	16, 34, 52,55	17, 35, 53,73	18, 36, 54,69	19, 10, 29,58	11, 20, 30,68
2	12,21, 31,60	13,22, 32,61	14,23, 36,62	15,24, 34,63	16,25, 35,64	1,17,2 6,65	2,18,2 7,66	3,10,2 8,67	4,20,2 9,68	5,21,3 0,71
3	6,31,4 1,72	7,23,3 2,69	8,24,3 3,70	9,25,3 4,73	10,26, 35,70	11,27, 36,71	12,28, 37,73	13,23, 38,48	14,30, 39,50	15,31, 40,56
4	16,32, 41,57	17,33, 42,58	18,34, 43,59	19,35, 44,60	20,36, 45,61	1,26,4 6,62	2,27,4 7,71	3,28,4 8,72	4,29,4 9,63	5,30,5 0,64
5	6,31,5 1,66	7,32,5 2,69	8,33,5 3,67	9,34,5 4,68	10,16, 35,73	11,18, 36,45	12,19, 37,48	13,20, 38,70	14,21, 39,56	15,22, 40,61
6	1,16,3 3,62	2,17,3 4,63	3,18,3 4, 59	4,19,3 5,70	5,20,3 6,59	6,21,3 7,58	7,22,3 8,59	8,23,3 9,60	9,24,4 0,61	10,25, 41,62
7	11,26, 42,63	12,27, 43,64	13,28, 44,66	14,29, 45,65	16,30, 46,67	1,15,2 6,69	2,16,2 7,68	3,17,2 8,70	3,18,2 9,71	4,18,3 0,72
8	5,19, 31,73	6,20,3 2, 69	7,21,3 3,66	8,22, 34,54	9,23,3 5,58	10,24, 36, 55	11,25, 37,49	12,26, 38,56	13,27, 39,64	1,14,2 8,44
9	2,15,2 9,68	3,16,3 0,69	4,17,3 1,70	5,18,3 2,71	6,19,3 3, 49	7,20,3 4,73	8,21,3 5,60	9,22,3 6,53	10,23, 37,58	11,24, 38,67

6. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза: учеб.пособие для вузов: допущено УМО/ под ред. А. А. Кунакова.- М.: ИНФРА-М, 2013.- 233 с.

2. Пронин В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: практикум: учеб. пособие для вузов по направлению подгот. (спец.) 111801 "Ветеринария" (квалификация (степень) "специалист")/ В. В. Пронин, С.П. Фисенко.- 2-е изд., доп. и перераб.-СПб.: Лань, 2012.- 238с.
3. Пронин В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]/ В. В. Пронин, С. П. Фисенко.- М.: Лань, 2012.- 238 с.: ил., табл.- Электрон.текстовые дан. // Лань: электронно-библиотечная система.- Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=3738
4. ГОСТ Р ИСО 707-2010. Молоко и молочные продукты. Руководство по отбору проб [Электронный ресурс]. – Введ. 2012-01-01. - М.: Стандартиформ, 2011. - Электрон.текстовые дан. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-iso-707-2010>.
5. ГОСТ Р 53430-2009. Молоко и продукты переработки молока. Методы микробиологического анализа [Электронный ресурс]. – Введ. 2011-01-01. - М.: Стандартиформ, 2010. - Электрон.текстовые дан. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-53430-2009>.
6. ГОСТ Р 52738-2007. Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения [Электронный ресурс]. – Взамен ГОСТ Р 51917-2002, ГОСТ Р 52176-2003; введ. 2009-01-01. - М.: Стандартиформ, 2008. - Электрон.текстовые дан. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-52738-2007>.
7. ГОСТ 24065-80. Молоко. Методы определения соды [Электронный ресурс]. – Введ. 1981-07-01. - М.: Стандартиформ, 2009. - Электрон.текстовые дан. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-24065-80>.
8. ГОСТ 23454-79. Молоко. Методы определения ингибирующих веществ [Электронный ресурс]. – Введ. 1980-01-01. - М.: Стандартиформ, 2009. - Электрон.текстовые дан. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-23454-79>.
9. ГОСТ 31449-2013. Молоко коровье сырое. Технические условия [Электронный ресурс]. – Введ. 2014-07-01. - М.: Стандартиформ, 2013. - Электрон.текстовые дан. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200102731>.
10. ГОСТ 31453-2013. Творог. Технические условия [Электронный ресурс]. – Введ. 2014-07-01. - М.: Стандартиформ, 2013. - Электрон.текстовые дан. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200102733>.
11. ГОСТ 31452-2012. Сметана. Технические условия [Электронный ресурс]. – Введ. 2013-07-01. - М.: Стандартиформ, 2013. - Электрон.текстовые дан. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200098818>.
12. ГОСТ Р 54669-2011. Молоко и продукты переработки молока. Методы определения кислотности [Электронный ресурс]. – Введ. 2013-01-

01. - М.: Стандартинформ, 2012. - Электрон.текстовые дан. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-54669-2011>

13. ГОСТ Р 54758-2011. Молоко и продукты переработки молока. Методы определения плотности [Электронный ресурс]. – Введ. 2013-01-01. - М.: Стандартинформ, 2012. - Электрон.текстовые дан. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-54758-2011>.

14. ГОСТ Р 54761-2011. Молоко и молочная продукция. Методы определения массовой доли сухого обезжиренного молочного остатка [Электронный ресурс]. – Введ. 2013-01-01. - М.: Стандартинформ, 2012. - Электрон.текстовые дан. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-54761-2011>.

15. ГОСТ Р ИСО 2446-2011. Молоко. Метод определения содержания жира [Электронный ресурс]. – Введ. 2013-01-01. - М.: Стандартинформ, 2012. - Электрон.текстовые дан. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-iso-2446-2011>.

Дополнительная:

1. Реутова Е. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты [Электронный ресурс]/ Е. А. Реутова.- М.: НГАУ (Новосибирский государственный аграрный университет), 2013.- 95 с.- Электрон.текстовые дан. // Лань: электронно-библиотечная система.- Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=44514

2. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» [Электронный ресурс]: принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. N 67. - Электрон.текстовые дан. // Консультант Плюс : справ.правовая система.

3. О ветеринарии [Электронный ресурс]: закон РФ от 14 мая 1993 г. № 4979-1 (ред. от 18.07.2011, с изм. от 04.06.2014). - Электрон.текстовые дан. // Консультант Плюс : справ.правовая система.

4. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов на рынках [Электронный ресурс]: утв. Минсельхозом СССР 1 июля 1976 г. - Электрон.текстовые дан. // Консультант Плюс : справ.правовая система.

5. Правила перевозок железнодорожным транспортом грузов, подконтрольных Госветнадзору [Электронный ресурс]: утв. Приказом МПС России от 18 июня 2003 г. № 34. - Электрон.текстовые дан. // Консультант Плюс : справ.правовая система.

6. Правила организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов [Электронный ресурс]: утв. приказом МСХ РФ от 16 ноября 2006 г. № 422 (ред. от 05.06.2014). - Электрон.текстовые дан. // Консультант Плюс : справ.правовая система.

7. Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору) [Электронный ресурс]: утв. решением Комиссии Таможенного союза от 18

июня 2010 года № 317 (с изм. и доп., вступ. в силу с 21.05.2014). - Электрон.текстовые дан. // Консультант Плюс : справ.правовая система.

8. Технический регламент на молоко и молочную продукцию [Электронный ресурс]: федер. закон от 12 июня 2008 г. № 88-ФЗ (ред. от 22.07.2010). - Электрон.текстовые дан. // Консультант Плюс : справ.правовая система.

9. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» [Электронный ресурс]: утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880. - Электрон.текстовые дан. // Консультант Плюс : справ.правовая система.

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ИРКУТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ
А. А. ЕЖЕВСКОГО**

Факультет биотехнологии и ветеринарной медицины

Кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Выполнил:

студент 4-го курса заочной формы
обучения факультета «Биотехнологии
и ветеринарной медицины»,
группа 452 И.И. Иванов

Проверил: _____
(инициалы, фамилия
преподавателя)

Оценка _____

Подпись _____

«__» _____ 20__ г.

Иркутск, 20__ г.