Пешук Л. В.
Основи тваринництва і ветеринарно-санітарна експертиза м'яса та м'ясних продуктів. Підручник. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 400 с
ISBN 978-611-01-0219-3

Підручник написано згідно з програмою дисципліни „Основи тваринництва і ветеринарно-санітарна експертиза м'яса та м'ясних продуктів" і вимогам державного стандарту з підготовки фахівців спеціальності „Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса".

Метою підручника є дати майбутнім інженерам-технологам теоретичні знання, які пов'язані з випуском нешкідливих для людини м'яса та м'ясних продуктів.

Підручник складається з трьох частин: перша — з анатомії і фізіології сільськогосподарських тварин і птиці; в другій частиш наводиться основна сировина м'ясопереробної галузі (породний склад, методи розведення, конституція, екстер'єр та кондиція тварин, їх вирощування та відгодівля). Третя частина підручника присвячена вивченню основ епідеміології, промислової санітарії, ветеринарно-санітарному контролю на підприємствах галузі від цеху переробки до виготовлення та зберігання готової продукції.

Рекомендовано студентам спеціальності „Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса", магістрантам, аспірантам і широкому колу фахівців м'ясопереробної галузі.