

ФГБОУ ВО
Ставропольский государственный аграрный университет

Ветеринарно-санитарная экспертиза

**Методические указания
по выполнению курсового проекта
для студентов, обучающихся
по специальности 36.05.01 – «Ветеринария»**

Ставрополь – 2023 г.

Рецензенты:

доктор ветеринарных наук, профессор С.А. Позов

доктор биологических наук, профессор А.Н. Квочко

Методические указания по выполнению курсового проекта по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» для студентов, обучающихся по специальности 36.05.01 – «Ветеринария» / Червяков Д.Э. – Ставрополь, 2023. – 20 стр.

В методических указаниях приведены: варианты выполнения и перечень тем курсовых проектов по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза», а также основные требования к оформлению работы; дан список рекомендуемой литературы.

Методические указания рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии факультета ветеринарной медицины, протокол № 6 от 24 апреля 2023 года.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
СХЕМЫ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОГО ПРОЕКТА	6
ОФОРМЛЕНИЕ КУРСОВОГО ПРОЕКТА	9
РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ КУРСОВЫХ ПРО- ЕКТОВ	12
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	17
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	18
СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	19

ВВЕДЕНИЕ

Курсовой проект является составной частью учебного плана и обязательным элементом при усвоении программы по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Одной из наиболее эффективных форм самостоятельной работы в вузе является выполнение курсовых работ и проектов по различным дисциплинам. Цель их выполнения - систематизация, углубление и закрепление знаний по соответствующим разделам программы конкретной дисциплины. Сбор материала, оформление и защита курсового проекта дает возможность студенту получить дополнительные знания, развивает навыки работы с научной литературой и нормативными документами, приучает к самостоятельному мышлению и умелому практическому применению теоретических знаний при решении различных производственных вопросов, помогает осваивать методы научных исследований.

Курсовой проект по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является одной из форм активного изучения студентами этой дисциплины. Выполнение проекта должно способствовать углубленному изучению дисциплины и приобретению практических навыков по методикам ветеринарно-санитарной экспертизы, технологии производства и стандартизации продуктов питания, профилактике пищевых отравлений, зооантропонозных инфекций и инвазионных болезней.

Выполнение курсового проекта осуществляется во 2-м семестре 4-го года обучения. Выполнение курсового проекта складывается из:

- 1) выбора темы;
- 2) составления плана;
- 3) сбора и обработки теоретических материалов, ознакомление с методиками и нормативными документами в области ветеринарно-санитарной экспертизы, технологией производства продуктов на предприятиях пищевой промышленности, осуществлением контроля за реализуемой продукцией животного происхождения в государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках и т.д.;
- 4) оформления;
- 5) защиты.

Тему курсового проекта студент выбирает самостоятельно из предложенного списка или берет индивидуальное задание у преподавателя, ведущего лабораторно-практические занятия.

Курсовые работы по ветеринарно-санитарной экспертизе могут выполняться по следующим направлениям:

1. Изучение порядка организации и осуществления ветеринарно-санитарного контроля на предприятии по переработке продуктов животноводства (мясокомбината, бойни, птицекомбината, колбасного цеха, рыбопосолочного и рыбокопильного цеха, молокопе-

перерабатывающего завода) или другого предприятия по переработке или хранению продуктов животноводства.

2. Изучение порядка организации и осуществления ветеринарно-санитарного контроля за реализацией продукции на продовольственных рынках на основе работы государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.
3. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя и молока при инфекционных, инвазионных болезнях и отравлениях животных.
4. Работа по разработке компьютерных обучающих и контролирующих программ, изготовлению видеофильмов, таблиц, макро- и микропрепаратов, макетов предприятий по переработке продуктов животноводства, муляжей по различным разделам ветеринарно-санитарной экспертизы (индивидуальное задание).
5. Обзор и анализ научной литературы по различным разделам ветеринарно-санитарной экспертизы (индивидуальное задание).
6. Анализ результатов исследований по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы в СНО при кафедре (индивидуальное задание).

В данных методических указаниях приведены рекомендуемые схемы выполнения курсовых проектов в зависимости от выбранного направления.

СХЕМЫ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОГО ПРОЕКТА

1. Схема курсового проекта на основе материалов работы предприятия по переработке продуктов животноводства

1.1. Схема курсового проекта на основе работы убойного предприятия

1. **Введение.** Обоснование выбранной темы. Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в процессе получения высококачественных и безопасных в ветеринарно-санитарном отношении продовольственного сырья.

2. **Описание типового убойного предприятия:** требования к наружному и внутреннему обустройству предприятия, описание структурных подразделений предприятия.

3. **Организация государственного ветеринарного контроля на убойном предприятии:** обязанности и права сотрудников государственной ветеринарной службы на предприятии, описание объектов ветеринарно-санитарного назначения, которые должны быть оборудованы на предприятии.

3. **Порядок проведения предубойного осмотра животных (птицы).** Краткая характеристика конкретного вида убойных животных (птицы), правила проведения предубойного осмотра, порядок определения срока предубойного содержания.

4. **Краткое описание технологии убоя и разделки туш** на примере одного вида животных или птицы.

5. **Порядок проведения ветеринарно-санитарного осмотра** продуктов убоя животных (птицы): описывается организация ветеринарно-санитарного осмотра на предприятии, методика осмотра. Порядок клеймения продуктов убоя.

6. **Список использованной литературы.**

1.2. Схема курсового проекта на основе работы предприятия по переработке продуктов животного происхождения

1. **Введение.** Актуальность выбранной темы. Значение ветеринарно-санитарной экспертизы в получении высококачественных и безопасных в ветеринарно-санитарном отношении пищевой продукции животного происхождения (мяса, колбасы, соленой и копченой рыбы, мясных и рыбных консервов, молока и молочных продуктов и др.).

2. **Краткое описание типового предприятия или цеха по переработке продуктов животного происхождения** (колбасного, консервного цеха, молочного комбината, рыбопосолочного цеха и т.д., в зависимости от выбранной темы).

3. **Организация государственного ветеринарного контроля на перерабатывающем предприятии:** особенности обязанностей и прав ветери-

нарных специалистов в зависимости от производственной деятельности предприятия (колбасный цех, рыбокоптильный цех, молокоперерабатывающий завод).

3. Технология производства основных групп выпускаемой продукции (колбасных изделий, соленой и копченой рыбы, молочных продуктов, мясных и рыбных консервов и др. в зависимости от выбранной темы).

4. Организация ветеринарно-санитарного контроля за процессом производства продукции: контроль поступления сырья, за соблюдением ветеринарно-санитарных и гигиенических норм при производстве и хранении.

5. Производственный и инспекционный контроль готовой продукции: в разделе необходимо указать показатели, по которым контролируются безопасность и качество данной группы продукции (колбасных изделий, соленой и копченой рыбы, молочных продуктов, мясных и рыбных консервов и др.), методики осуществления анализа, периодичность проведения контрольных мероприятий.

6. Список использованной литературы.

2. Схема курсового проекта на основе работы государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке

1. Введение. Обоснование выбранной темы. Значение ветеринарно-санитарной экспертизы в получении высококачественных и безопасных в ветеринарно-санитарном отношении продовольственного сырья и пищевых продуктов животного и растительного происхождения.

2. Краткое описание государственной лаборатории ВСЭ рынка (ГЛВСЭ): указывается подчиненность ГЛВСЭ, порядок формирования штата лаборатории, обязанности и права ветеринарных специалистов; документация, ведущаяся в лаборатории; оборудование и реактивы, необходимые для функционирования лаборатории.

3. Характеристика и основные требования, предъявляемые к подвергаемой экспертизе продукции (продуктов убоя сельскохозяйственных животных или птицы, молока и молочных продуктов, рыбы, меда, растительной продукции – в зависимости от выбранной темы).

4. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы подвергаемой экспертизе продукции: продуктов убоя животных (птицы); рыбы; молока и кисломолочных продуктов; меда, растительной продукции с описанием методов, используемых для проведения экспертиз.

5. Ветеринарно-санитарная оценка продукции при различных видах порчи и пороках продукции: характеристика порчи (порока) и порядок использования продуктов убоя животных (птицы); рыбы; молока и кисломолочных продуктов; меда; яиц; растительной продукции.

7. Список использованной литературы.

3. Схема курсового проекта по ветеринарно-санитарной оценке продуктов убоя и молока при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях и отравлениях животных

1. **Введение.** Обоснование выбранной темы. Значение ветеринарно-санитарной экспертизы в получении высококачественных и безопасных в ветеринарно-санитарном отношении продовольственного сырья и пищевых продуктов животного и растительного происхождения.

2. **Определение заболевания:** круг восприимчивых животных, степень опасности для человека (в качестве дополнительной информации рекомендуется приводить сведения о клиническом проявлении болезни у человека).

3. **Порядок проведения ветеринарно-санитарного осмотра** продуктов убоя животных (птицы), восприимчивых к данному заболеванию: описывается организация ветеринарно-санитарного осмотра на предприятии или в условиях государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка (по выбору студента), методика осмотра.

4. **Возбудитель заболевания:** краткая морфологическая и культуральная характеристика, цикл развития (для паразитарных агентов), степень устойчивости к факторам внешней среды и дезинфицирующим средствам.

5. **Предубойная диагностика заболевания:** методы прижизненной диагностики, наиболее характерные клинические признаки болезни, выявляемые при предубойном осмотре.

6. **Послеубойная диагностика:** наиболее характерные патологоанатомические изменения, обнаруживаемые в процессе ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя больного животного (птицы) и дифференциальная диагностика. Лабораторная диагностика (при необходимости)

7. **Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя:** порядок использования продуктов убоя, полученных от больных животных, методы обеззараживания продуктов убоя. Ветеринарно-санитарные мероприятия (порядок проведения вынужденной дезинфекции).

8. **Список использованной литературы и нормативных документов.**

4. Схема курсового проекта по изучению научной литературы и нормативной документации по различным разделам ветеринарно-санитарной экспертизы.

Проект должен представлять собой обзор научной литературы по конкретному разделу ветеринарно-санитарной экспертизы. Обзор должен отражать суть темы, изложен кратко, четко, доступно для понимания. Про-

ект выполняется в форме реферата. План проекта, выполняемый по данному направлению, согласуется с преподавателем, ведущим лабораторно-практические занятия, для каждого проекта индивидуально. В конце проекта указывается список использованных литературных источников, оформленный согласно правилам библиографии. Литературные источники, используемые в работе, приводятся за последние 10 лет.

Результаты докладываются на научной студенческой конференции

5. Схема курсового проекта по итогам исследований в студенческом научном обществе (индивидуальное задание)

Курсовой проект, основанный на результатах научных исследований, в СНО предусматривает обобщение полученных научных данных и написание реферата по данной теме. В проекте должны быть отражены цель и задачи, материалы и методы исследования, методы статистической обработки полученных результатов, основные результаты исследования и выводы, приведен список использованной научной литературы.

Основные результаты выполненной работы докладываются на научной студенческой конференции.

6. Варианты курсового проекта, выполняемого по индивидуальному плану

Проект может выполняться на предприятии по переработке продуктов животноводства (мясокомбинат, бойня, птицекомбинат, молокоперерабатывающий завод, государственная лаборатория ВСЭ на рынке и др.) или на кафедре в соответствии с индивидуальным продовольственным заданием, полученным на кафедре.

Это может быть:

- Изготовление видеофильма по одному из разделов ветеринарно-санитарной экспертизы;
- Составление обучающей и контролирующей компьютерной программы по отдельным темам ветсанэкспертизы;
- Изготовление стендов и наглядных пособий по отдельным темам и разделам ветеринарно-санитарной экспертизы;
- Изготовление макета бойни, колбасного цеха, рыбопосолочного или рыбокоптильного цеха и др.
- Изготовление макро- и микропрепаратов пораженных органов и тканей при инфекционных и инвазионных болезнях разных видов убойных животных и птицы.

ОФОРМЛЕНИЕ КУРСОВОГО ПРОЕКТА

Курсовой проект может быть изложен в виде рукописного текста или в виде компьютерного текста. В первом случае на одной странице должно быть 28-30 строк текста, страницы должны быть пронумерованы, объем работы – в пределах 25-35 страниц. Текстовую часть нужно иллюстрировать, в случае необходимости, фотографиями, таблицами, схемами, диаграммами и др.

При компьютерном наборе проект печатается на листе бумаги формата А4. Поля оставляются по всем четырем сторонам печатного листа: левое поле – 30 мм, правое – не менее 10 мм, верхнее и нижнее – не менее 20 мм. Шрифт Times New Roman размером 14, межстрочный интервал 1,5, выравнивание основного текста – по ширине, размер отступа абзаца – 1,5 см.

Каждый новый раздел проекта начинается с новой страницы; это же правило относится к другим основным его структурным частям (введению, списку литературы и т.д.).

Страницы должны иметь сквозную нумерацию. Первой страницей является титульный лист, на котором номер страницы не проставляется и который выполняется по установленному образцу (приложение 1).

Текст разделов может разделяться на подразделы и пункты. Разделы должны быть пронумерованы арабскими цифрами. После номера раздела ставится точка. Подразделы следует нумеровать арабскими цифрами и в пределах каждого раздела. Номер подраздела должен состоять из номера раздела и номера подраздела, разделенных точками. В конце номера подраздела также ставится точка, например: 1.2. (второй подраздел первой главы).

Заголовки набираются полужирным шрифтом (шрифт 14 пт.) или выделяются чернилами другого цвета (в рукописном варианте), с выравниванием по центру, точка в конце заголовка не ставится. Заголовков не должен иметь переносов.

Требования к оформлению таблиц. Каждая таблица должна иметь содержательный заголовок, который помещают за словом «Таблица» над соответствующей таблицей. Слова «Таблица» и заголовок начинают с прописной буквы. Заголовки граф таблиц должны начинаться с прописных букв, подзаголовков со строчных, если они составляют одно предложение с заголовком, и с прописных, если они самостоятельные.

Таблицу желательно помещать после первого упоминания о ней в тексте так, чтобы ее удобно было читать без поворота листа или, в крайнем случае, с поворотом по часовой стрелке. Таблицы нумеруются арабскими цифрами. Над верхним левым углом таблицы помещают подпись «Таблица» с указанием порядкового номера, а затем через дефис её название.

При ссылке на таблицу указывают ее номер, при косвенном упоминании слово «Таблица» пишут сокращенно и в скобках, например: (табл. 1)

В таблицах не допускаются произвольные сокращения (к.р.с. вместо крупный рогатый скот), допускается делать только принятые ГОСТ 7.12-93 сокращения (кг, см, мм, ч и т.д.).

Пример оформления таблицы:

Таблица 1- Физико-химические параметры молока коров

Показатели	СПК колхоз «Междуреченский»		СПК «Радуга»	
	1. контрольная	1. опытная	2. контрольная	2. опытная
кислотность, °Т	18,30	17,20	18,40	16,80
плотность, кг/м ³	1029,0	1027,0	1029,0	1026,5
сухое вещество, %	12,80	12,70	12,25	12,17
жир, %	3,97	4,08	3,92	4,14
СОМО, %	8,91	8,42	8,86	8,37
казеин, %	2,63	2,84	2,71	2,82
лактоза, %	4,49	4,58	4,44	4,61
сычужная свертываемость, мин	35,5	45,8	40,3	47,0

Оформление иллюстраций. Всё иллюстрации (фотографии, схемы, диаграммы, графики) именуется рисунками. Рисунки имеют сквозную нумерацию. При ссылке на рисунок следует указывать его полный номер, например: «рис.1». Рисунки помещают сразу после ссылки на них в тексте, чтобы их можно было рассматривать без поворота листа или при повороте по часовой стрелке. Каждый рисунок должен сопровождаться содержательной подписью. Подписи помещают под рисунком в одну строчку с номером.

Оформление списка литературы. При выполнении работы студент руководствуется литературными источниками (учебниками, статьями в периодических изданиях, методическими указаниями и пособиями, авторефератами диссертаций), преимущественно опубликованными за последние 10 лет. Допускается использование литературных источников более раннего периода, если информация в них касается фундаментальной информации, которая с тех пор не подверглась изменениям, но доля таких источников не должна превышать 10%.

В работе и в списке использованной литературы обязательно должны быть ссылки на действующие нормативные документы (Федеральные законы, Технические регламенты, Правила, СанПиН, ГОСТ). Количество литературных источников не ограничивается, но их не должно быть менее 10. Список использованной литературы оформляется в соответствии с ГОСТ 7.1. – 2003 (образцы оформления приведены в приложении 2).

Курсовой проект должен быть сдан на кафедру в срок согласно учебному плану.

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ**Темы, рекомендуемые к выполнению по схеме 1.1. (на основе работы убойного предприятия)**

1. Характеристика сельскохозяйственных животных для убоя, их заготовка и современные требования, предъявляемые к ним. Методы определения упитанности животных.
2. Организация и методика предубойного ветеринарного осмотра сельскохозяйственных животных и птицы. Значение предубойного осмотра.
3. Прием, предубойный ветеринарно-санитарный осмотр, технология убоя и переработки крупного рогатого скота (на примере убойного пункта, мясокомбината).
4. Прием, предубойный ветеринарно-санитарный осмотр, технология убоя и переработки свиней (на примере убойного пункта, мясокомбината).
5. Прием, предубойный ветеринарно-санитарный осмотр, технология убоя и переработки птицы (на примере птицекомбината, цеха убоя птицы при птицефабрике).
6. Организация и методика проведения ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя птицы (на примере птицекомбината, цеха убоя птицы при птицефабрике).
7. Организация и методика проведения ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов крупного рогатого скота (на примере мясокомбината, бойни, убойного пункта сельскохозяйственного предприятия).
8. Организация и методика проведения ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов свиней (на примере мясокомбината, бойни, убойного пункта сельскохозяйственного предприятия).
9. Организация и методика проведения ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя мелкого рогатого скота (мясокомбинаты, бойни, убойные пункты сельскохозяйственных предприятий).

Темы, рекомендуемые к выполнению по схеме 1.2. (на основе работы предприятия по переработке продуктов животного происхождения)

10. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль производства колбасных изделий.
11. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль производства мясных баночных консервов.
12. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль производства соленой и копченой рыбы.
13. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров.

14. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кишечного сырья.

15. Гигиена получения молока и его первичная обработка на молочно-товарной ферме.

16. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль при производстве рыбных консервов.

17. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.

18. Технология производства ветчинно-штучных изделий: груденок, окороков, кореек, бекона и др. Сырье и его подготовка для ветчинно-штучных изделий. Гигиена хранения, упаковка, транспортировка ветчинно-штучных изделий и их ветсанэкспертиза.

19. Ветсантребования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья. Номенклатура эндокринного сырья. Перечень медицинских и ветеринарных препаратов, получаемых из эндокринного сырья. ГОСТы.

20. Классификация шкур. Их первичная обработка, консервирование и дезинфекция. Пороки шкур. Сбор и обработка щетины, волоса, пуха, пера, копыт, рогов. Порядок заготовки и транспортировки кожевенно-мехового и технического сырья животного происхождения. Ветсантребования.

21. Техническая утилизация конфискатов. Ветсантребования к складам, предприятиям по переработке технического сырья и утилизационным предприятиям. Сухие и вареные корма животного происхождения. Основы технологии и ветсанконтроль.

22. Классификация, основы технологии производства сливочного масла. Требования к безопасности и качеству, методы контроля качества.

23. Классификация сыров и технология производства. Основные пороки сыров и их предупреждение. Требования к безопасности и качеству, методы контроля качества.

Темы, рекомендуемые к выполнению по схеме 2 (на основе работы государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке)

24. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительной продукции на продовольственных рынках.

25. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых куриных яиц и яичных продуктов на продовольственных рынках.

26. Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда на продовольственных рынках.

27. Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов на продовольственных рынках.

28. Организация и методика проведения ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота в условиях государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.

29. Организация и методика проведения ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя свиней в условиях государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.

30. Организация и методика проведения ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя птицы, кроликов и нутрий в условиях государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.

31. Ветеринарно-санитарная экспертиза живой рыбы и рыбных продуктов на продовольственных рынках.

Темы, рекомендуемые к выполнению по схеме 3 (ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя и молока при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях и отравлениях животных)

32. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при классической чуме и африканской чуме свиней.

33. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезни Ауески и роже свиней.

34. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при сальмонеллезе и колибактериозе птицы.

35. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при кокцидиозе и стрептококкозе птицы.

36. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при ньюкаслской болезни и гриппе птиц.

37. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезни Марека, колибактериозе и сальмонеллезе птиц.

38. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и молока при лейкозе крупного рогатого скота.

39. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и молока при туберкулезе крупного рогатого скота.

40. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и молока при бруцеллезе сельскохозяйственных животных.

41. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и молока при лептоспирозе и листериозе.

42. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при бешенстве.

43. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при псевдотуберкулезе (крупного рогатого скота, свиней, лошадей, птицы).

44. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при эмфизематозном карбункуле, злокачественном отеке и столбняке.

45. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при актиномикозе и пастереллезе.
46. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при трихинеллезе.
47. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при цистицеркозах крупного рогатого скота.
48. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при цистицеркозах свиней.
49. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при токсоплазмозе и гемоспоридиозах убойных животных.
50. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при эхинококкозе убойных животных.
51. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при саркоцистозе убойных животных.
52. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при дикроцелиозе убойных животных.
53. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при энтомозах овец и крупного рогатого скота.
54. Организация мероприятий при регистрации на убойном предприятии случая сибирской язвы.
55. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях животных.
56. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при обработке животных инсектоакарицидами.
57. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при обработке животных антибиотиками.
58. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях незаразной этиологии.
59. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов при миксоматозе, геморрагической болезни, пастереллезе, кокцидиозе, сальмонеллезе.
60. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при вынужденном убое.
61. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезнях.
62. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях, не передающихся человеку через мясо рыб.
63. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях, передающихся человеку через мясо рыб.
64. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных и рыбы при радиационных поражениях.
65. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при инфекционных болезнях коров.

Темы, рекомендуемые к выполнению по схеме 4 (изучение научной литературы и нормативной документации по различным разделам ветеринарно-санитарной экспертизы)

66. Особенности морфологии и химического состава мяса рыб.
67. Созревание мяса. Нежелательные изменения в мясе, возникающие в процессе хранения.
68. Морфологический и химический состав мяса убойных животных. Основы товароведения и стандартизации мяса убойных животных.
69. Морфологический и химический состав мяса сельскохозяйственной птицы. Основы товароведения и стандартизации мяса птицы.
70. Пищевые токсикоинфекции и их профилактика по линии ветеринарной службы.
71. Пищевые токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы.
72. Молоко разных видов с.-х. животных и его рациональное использование (овца, коза, буйволица, кобыла, верблюдица, лосиха, олениха).
73. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками. Классификация ксенобиотиков.
74. Национальное законодательство в области контроля за содержанием и нормированием ксенобиотиков в продовольственном сырье и пищевых продуктах.
75. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов микроорганизмами и их метаболитами.
76. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве и растениеводстве (пестициды).
77. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве и растениеводстве (антибиотики и гормональные препараты).
78. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов.
79. Диоксины и полициклические ароматические углеводороды – потенциально опасные загрязнители пищевых продуктов.
80. ГМО (генетически модифицированные организмы): понятие. Зарубежное и национальное законодательство в области оборота ГМО.
81. ГМО: перспективы (экологические, пищевые, агротехнические) использования.
82. Определение видовой принадлежности мяса и методы установления фальсификации.

Пример оформления титульного листа

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕ-
ЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Кафедра паразитологии и ветсанэкспертизы,
анатомии и патанатомии им. профессора С.Н. Никольского

Специальность 36.05.01 – Ветеринария

КУРСОВОЙ ПРОЕКТ

по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

на тему: **«Организация и методика проведения ветеринарно-
санитарного осмотра продуктов убоя птицы»**

Выполнил: студент 4 курса, 1 группы
факультета ветеринарной медицины
Сидоров А.М.

Проверил: доцент кафедры парази-
тологии и ветсанэкспертизы, анатомии
и патанатомии им. профессора С.Н.
Никольского, канд. вет. наук Иванов
В.В.

Ставрополь – 2016

Примеры оформления списка литературы

а) книга, учебное пособие:

1. Мишанин, Ю.Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы: учебное пособие/ Ю.Ф. Мишанин. – СПб.: Изд-во «Лань», 2012. – 560 с.

2. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: учебно-методическое пособие / Ю.В. Дьяченко, В.П. Толоконников, С.Н. Луцук. - Ставрополь: Изд-во СтГАУ "АГРУС", 2014. – 296 с.

б) статья в журнале

1. Киселева, Т.Ф. Изменение качества охлажденной рыбы в процессе хранения/ Т.Ф. Киселева, Е.Н. Неверов, И.В. Мозжерина / /Ползуновский вестник. – 2011. - № 3/2. – с. 197-201.

в) статья в трудах или книге:

1. Проскурина, В.В. Изменения паразитоценозов рыб волго-каспийского региона как следствие нестабильности экосистемы / В.В. Проскурина, В.В.Володина // Труды 11-ой международной конференции «Актуальные проблемы современной науки». Естественные науки. Часть14. Экология.- Самара: СамГТУ, СГОА (Н), 2010 г. – С 70– 75.

3. Терехов, В.И. Новое химиотерапевтическое средство при заразных болезнях кожи / В.И.Терехов, О.Б.Терехова // Актуальные проблемы вет. медицины мелких дом. животных и лошадей на Сев. Кавказе: Матер. IV меж-регион. конф. – Ставрополь, 2001. –С.104–106.

г) автореферат диссертации:

1. Светоч, Э.А. Факторы патогенности возбудителей эшерихиозов сельскохозяйственных животных / Э.А.Светоч // Автореф. дис. д-ра вет. наук. –М., 1992. –41с.

д) нормативные документы:

1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» № ТР ТС 021/2011: сайт Евразийской экономической комиссии. – 2012 [Электронный ресурс]. Дата обновления: 12.12.2011. – URL: <http://www.tsouz.ru/KTS/KTS33/Pages/default.aspx>. (дата обращения: 05.06.2014).

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

а) Основная литература

1. ЭБС «Лань»: Боровков М.Ф. «Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник , - 4-е изд., стер.- СПб.: изд. «Лань», 2013.-480 с.: ил.
2. ЭБС «Лань»: Пронин, В. В., Фисенко, С. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: практикум ; учеб. пособие. – 2-е изд., доп. и перераб. – СПб.: Лань, 2012. – 240 с. – (Учебники для вузов. Специальная литература).

б) Дополнительная литература

1. ЭБС Университетская библиотека ONLINE : Позняковский, В. М., Рязанова О. А., Мотовилов К. Я. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность./ В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов. - Новосибирск. Сибирское университетское издательство, 2009. - 220 с.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках : учеб. пособие для студентов вузов по направлению 660400 "Ветеринарно-санитарная экспертиза", специальностей 110501 "Ветеринарно-санитарная экспертиза", 100502 "Ветеринария", 200503 "Стандартизация и сертификация" / сост.: И. Г. Серегин, М. Ф. Боровков, В. Е. Никитченко. - СПб. : ГИОРД, 2005. - 472 с. - (Гр. УМО).
3. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе молока / сост.: Ю. В. Дьяченко, В. П. Толоконников, Л. З. Золотухина ; СтГАУ. - Ставрополь : Седьмое небо, 2011. - 132 с.
4. Дячук, Т. И. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов. Справочник : учеб. пособие для студентов вузов по специальностям: "Вет.-санит. экспертиза" и "Ветеринария" / под ред. В. Н. Кисленко. - М. : КолосС, 2008. - 365 с. : ил. - (Гр. МСХ РФ).
5. Житенко, П.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: справочник. – Колос, 2000. – 385 с.
6. Сенченко, Б.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения. – Ростов н/д.: МарТ, 2001. – 704 с.
7. ЭБС Университетская библиотека ONLINE : Серегин, И.Г.. Ветсанэкспертиза убоя животных и птицы: учебное пособие/ И.Г. Серегин, В.Е. Никитченко, Д.В. Никитченко// М.: РУДН, 2010. – 383 с. (Гр. УМО).
8. ЭБС Университетская библиотека ONLINE : Заикина В.И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации: учебное пособие. – М.: Дашков и К, 2012. – 166 с.
9. Мишанин, Ю.Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы: учебное пособие. – 1-е изд. –СпБ.: Лань, 2012. – 560 с.

10. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов : учеб. пособие для вузов по специальности "Товароведение и экспертиза товаров". - 2-е изд., стер. - Новосибирск : Сиб. ун. изд-во, 2002. - 526 с.
11. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: учебно-методическое пособие / Ю.В. Дьяченко, В.П. Толоконников, С.Н. Луцук; Ставропольский гос. аграрный ун-т. – Ставрополь, 2014. – 296 с.
12. Рогов, И.А. Общая технология мяса и мясопродуктов : учеб. пособие. - М. : Колос, 2000. - 367 с.
13. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.02.2013). Ч. 1 : Федеральные законы Российской Федерации / сост.: В. И. Трухачев, В. П. Толоконников. Ю. В. Дьяченко ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2013. - 344 с.
14. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.06.2014). Ч. 2 : Положения, Постановления, Правила/ сост.: В. И. Трухачев, С.Н. Луцук, В. П. Толоконников. Ю. В. Дьяченко ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2014. - 488 с.
15. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.06.2014). Ч. 3 : Санитарные и ветеринарные правила / сост.: В. И. Трухачев, В. П. Толоконников. Ю. В. Дьяченко, С.Н. Луцук ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2014. - 268 с.
16. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.06.2014). Ч. 4 : Методические указания и инструкции/ сост.: В. И. Трухачев, В. П. Толоконников. Ю. В. Дьяченко, С.Н. Луцук ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2014. - 300 с.
17. Толоконников, В. П. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных и птицы : учеб.-метод. пособие / В.П. Толоконников, В.И. Маханько, Ю.В. Дьяченко. - СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2008. - 112 с.
18. Ветеринария (периодическое издание)

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы

- 1) Электронная библиотечная система издательства «Лань».
- 2) <http://www.stgau.ru/company/personal/user|6962> - личный кабинет доц. Дьяченко Ю.В.
- 3) http://www.allvet.ru/docs/vet_low.
- 4) <http://bmv1.bryansktel.ru/vetzak/tipdoc>
- 5) Информационные справочные базы «Консультант», «Гарант» и др.