



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ – МСХА
имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)
КАЛУЖСКИЙ ФИЛИАЛ

Зооинженерный факультет
Кафедра «Зоотехнии»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К НАПИСАНИЮ
КУРСОВОЙ РАБОТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«Ветеринарно-санитарная экспертиза»

для подготовки специалистов
по ФГОС ВО

специальность – 36.05.01 «Ветеринария»
(уровень специалитета)
специализация – болезни домашних животных
очная и заочная формы обучения

Курс 5

Семестры 10

Калуга, 2018

Составитель Вахрамова Ольга Геннадьевна, доцент, к.б.н. _____

« 02 » 07 2018 г.

Рецензент Петракова Н.С., к.в.н., доцент _____

« 02 » 07 2018 г.

Методические указания обсуждены на заседании кафедры «Зоотехнии»
« 03 » июля, протокол № 15

Зав. кафедрой _____ Вахрамова О.Г.

Согласовано:

Декан зооинженерного факультета Пимкина Т.Н. _____

« 03 » 07 2018 г.

Председатель УМК зооинженерного факультета по специальности
36.05.01 «Ветеринария» к.в.н., доцент Петракова Н.С.

_____ протокол № 04 « 03 » июля 2018 г.

Зав. выпускающей кафедрой Черемуха Е.Г. _____

« 03 » июля 2018 г.

№	СОДЕРЖАНИЕ	стр.
	Аннотация	4
1	Требования к дисциплине	4
2	Цели и задачи дисциплины. Требования к результатам освоения дисциплины	5
3	Основные этапы курсового проектирования	7
4	Требования к написанию и оформлению курсовых работ	15
5	Порядок защиты курсовой работы	15
6	Учебно-методическое и информационное обеспечение курсовой работы	16
7	Методическое и программное обеспечение и критерии оценки дисциплины	17
8	Приложения	18

АННОТАЦИЯ

Наименование дисциплины: «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
Университет: Калужский филиал РГАУ – МСХА имени К.А.Тимирязева
Кафедра: «Зоотехнии»

Дисциплина предусматривает дать студентам теоретические знания, привить практические навыки и умения по санитарно-гигиеническому контролю и правилам ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства и растениеводства, по основам технологии и стандартизации при производстве.

Ветеринарно-санитарная экспертиза животноводства сохраняет предметную связь с нормальной и патологической анатомией, гистологией, биологической химией, микробиологией, эпизоотологией, паразитологией, токсикологией, радиобиологией и другими клиническими, медицинскими и прикладными биотехнологическими дисциплинами. Данная дисциплина имеет большое социальное значение. Она вооружает ветеринарного врача профессиональными знаниями, дающими ему право выпускать только доброкачественные и благополучные в санитарно-гигиеническом отношении продукты питания.

1. Требования к дисциплине

1.1. Внешние и внутренние требования

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» входит в число базовых дисциплин первого блока основной профессиональной образовательной программы (Б.1.Б.34). Реализация в дисциплине требований ФГОС ВО и Учебного плана по специальности 36.05.01 «Ветеринария» должна формировать следующие компетенции:

способностью и готовностью к оценке морфофункциональных, физиологических состояний и патологических процессов в организме человека для решения профессиональных задач (ОПК-3);

способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности (ОК-8);

способностью и готовностью проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе (ПК-8);

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);

способностью и готовностью к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла (ПК-10);

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).

1.2. Место дисциплины в учебном процессе

«Ветеринарно-санитарная экспертиза» является выпускающей профилирующей дисциплиной, базируется и имеет предметную связь со всеми предшествующими дисциплинами.

Студент должен обладать знаниями по дисциплинам: «Анатомия животных», «Физиология и этология животных с основами зоопсихологии», «Гигиена животных»,

«Биологическая химия», «Ветеринарная микробиология и микология», «Ветеринарная фармакология. Токсикология», «Внутренние незаразные болезни», «Паразитология и инвазионные болезни», «Эпизоотология и инфекционные болезни» и другим клиническим ветеринарным дисциплинам. Владеть методами патологоанатомических, биохимических, микробиологических, токсикологических и других исследований.

В соответствии с примерным планом, разработанным в соответствии с ФГОС ВО подготовки дипломированного специалиста по специальности 36.05.01 «Ветеринария» данная дисциплина изучается в течение двух семестров.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Текущая аттестация студентов – оценка знаний и умений проводится постоянно на лабораторных и практических занятиях с помощью выполнения индивидуальных лабораторных исследований, тестовых и контрольных работ оценки самостоятельной работы студентов, включая написание реферата и выполнения курсовой работы, а также на контрольной неделе.

Промежуточная аттестация студента проводится в форме итогового контроля – экзамена в 9 и 10 семестрах.

2. Цели и задачи дисциплины. Требования к результатам освоения дисциплины

Цель дисциплины – подготовить специалиста, будущего ветеринарного врача, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, способного дать обоснованное заключение об их качестве, осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

Задачи:

приобрести навыки самостоятельно решать основные вопросы, связанные с заготовкой, транспортировкой, хранением, переработкой и реализацией мясного сырья и продуктов; уметь в производственных условиях применять методы контроля и оценки сырья и готовой продукции животного и растительного происхождения; освоить проведение ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; приобрести навыки по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств и проводить ветсанмероприятия в случаях обнаружения болезней животных, опасных для человека

Согласно требованиям квалификационной характеристики студент должен

Знать:

основные положения законодательных и нормативных документов, регламентирующих правила ветеринарно-санитарной экспертизы;
основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц;
особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц;
эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний;
перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к транспортировке и убою, обоснование;
устойчивость возбудителей инфекционных и инвазионных заболеваний к природным условиям, воздействию физических и химических факторов;

ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях;
основы товароведения, клеймение и консервирование мяса и мясопродуктов;
надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов; рыбы и рыбопродуктов;
профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей зооантропонозами;
современные средства и способы дезинфекции и дератизации транспорта, боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении болезней инфекционной этиологии.

Уметь:

проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц;
проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц;
отбирать пробы, консервировать материал и отправлять в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований;
проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности;
проводить ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного происхождения и мёда;
осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения и обеспечивать выпуск доброкачественной продукции;
проводить комплекс общих ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении заболеваний инфекционной и инвазионной этиологии;
проводить радиометрический контроль продуктов животного и растительного происхождения при радиационном поражении;
проводить дезинфекцию убойно-разделочных цехов мясокомбинатов, боен, транспортных средств при обнаружении инфекционных болезней.

Владеть:

методикой предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц;
навыками работы с документами для организации перевозки животных для убой;
методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы;
методикой компрессорной трихинеллоскопии консервированного и неконсервированного мяса;
методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных;
методами исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть;
методами исследования пищевых животных жиров и растительных масел, яиц и меда;
методами исследования молока и молочных продуктов;
методами распознавания мяса различных видов животных;
методами бактериологического анализа мяса и мясных продуктов;
методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения;
навыками работы с нормативной и технической документацией в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.

Изучение предмета «Ветеринарно-санитарная экспертиза» предполагается в течение 9-10 семестров. Общая трудоемкость дисциплины составляет 288 часов, на самостоятельную работу отводится 118, в том числе написание курсовой работы 36 часов.

Курсовая работа является составной частью учебного плана и обязательным элементом при усвоении программы по курсу «Ветеринарно-санитарная экспертиза», её роль в освоении дисциплины для специальности 36.05.01 «Ветеринария» сводится к углублению, расширению, систематизации и закреплению полученных теоретических знаний по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения; развитию умений работы со специальной литературой, приобретение опыта научно-исследовательской работы; формированию умений логически обосновывать выводы, рекомендации и предложения по результатам выполненной работы, что поможет будущим ветеринарным специалистам правильно применять методы контроля и оценки сырья и готовой продукции животного происхождения в производственных условиях, а также освоить проведение ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла в местах реализации для обеспечения населения страны безопасными и доброкачественными продуктами питания.

Курсовая работа по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» в зависимости от выбранной темы выполняется на боенском предприятии, колбасном цехе, рыбокопильном цехе, государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы, молзаводе, молочно-товарной ферме, птицекомбинате, цехе мясных и рыбных полуфабрикатов и др. Одно из основных требований к курсовой работе состоит в том, чтобы в ней были представлены полные сведения о реальном предприятии и проделанной работе, отражено непосредственное участие в ней студента.

Курсовые работы по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» могут выполняться в следующих вариантах:

1. Курсовая работа на основе материалов работы предприятия по переработке продуктов животноводства (мясокомбината, убойного пункта, птицефабрики, колбасного цеха, молочного завода) или другого предприятия по переработке или хранению продуктов животноводства.
2. Курсовая работа по материалам работы лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков.
3. Курсовая работа на основе материалов работы сельскохозяйственного предприятия.
4. Курсовая работа реферативного характера, выполненная в форме обзора научной литературы по различным разделам ветсанэкспертизы.

3. Основные этапы курсового проектирования

В процессе курсового проектирования студент должен:

- осуществить анализ конкретной предметной области;
- выполнить постановку задачи;
- выделить информационные объекты предметной области;
- разработать план написания курсовой работы;
- ознакомиться с отечественными и зарубежными источниками по данной тематике;
- осветить современное состояние выбранной тематики;
- подготовить введение к выбранной теме;
- подготовить литературный обзор заданной темы;
- обозначить практическую значимость работы;
- сделать выводы и заключение;
- подготовить список использованной литературы.

3.1. Примерная тематика курсовой работы

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при классической чуме и роже свиней.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при сальмонеллезе и колибактериозе птицы.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при кокцидиозе и стрептококкозе птицы.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при репродуктивно-респираторном синдроме свиней.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезни Марека, болезни Гамборо и гриппе птиц.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и молока при лейкозе крупного рогатого скота.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и молока при туберкулезе крупного рогатого скота.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и молока при бруцеллезе.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и молока при лептоспирозе и листериозе.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при бешенстве и псевдотуберкулезе.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционном ринотрахеите крупного рогатого скота и столбняке.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при актиномикозе и пастереллезе.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при парагриппе крупного рогатого скота и вирусном трансмиссивном гастроэнтерите свиней.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при трихинеллезе.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при цистицеркозах крупного рогатого скота.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при цистицеркозах свиней.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при токсоплазмозе и гемоспоридиозах убойных животных.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при эхинококкозе, саркоцистозе и дикроцелиозе убойных животных.
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях животных и обработке их ветеринарными препаратами.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях незаразной этиологии.
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов при миксоматозе, геморрагической болезни, пастереллезе, кокцидиозе, сальмонеллезе.
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при вынужденном убое.
23. Прием, предубойный ветеринарно-санитарный осмотр, технология убоя и переработки птицы.
24. Организация и методика проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя птицы.
25. Организация и методика проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов крупного рогатого скота
26. Пищевые токсикоинфекции и их профилактика по линии ветеринарной службы.
27. Пищевые токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы.
28. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль производства колбасных изделий.

29. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль производства мясных баночных консервов.
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезнях.
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях, не передающихся человеку через мясо рыб.
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях, передающихся человеку через мясо рыб.
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных и рыбы при радиационных поражениях.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительной продукции на продовольственных рынках.
35. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль производства соленой и копченой рыбы.
36. Организация и методика проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя свиней.
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых куриных яиц и яичных продуктов.
38. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.
39. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров.
40. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кишечного сырья.
41. Гигиена получения молока и его первичная обработка на молочно-товарной ферме.
42. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на продовольственных рынках.
43. Особенности морфологии и химического состава мяса рыб. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных консервов.
44. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.
45. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при инфекционных болезнях коров.
46. Созревание мяса. Нежелательные изменения в мясе, возникающие в процессе хранения.
47. Морфологический и химический состав мяса убойных животных. Основы товароведения и стандартизации мяса убойных животных.
48. Организация и методика ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов у убойного скота и птицы.
49. Организация и методика предубойного ветеринарного осмотра сельскохозяйственных животных и птицы. Значение предубойного осмотра.
50. Морфологический и химический состав мяса сельскохозяйственной птицы. Основы товароведения и стандартизации мяса птицы.

3.2. Структура курсовой работы

Курсовая работа по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» носит практический или реферативный характер.

Таблица 1 - Структура курсовой работы и объем отдельных ее разделов

№ п/п	Элемент структуры курсовой работы	Объем (примерный) страниц
1	Титульный лист (Приложение А)	1
2	СОДЕРЖАНИЕ	1-2
3	ВВЕДЕНИЕ	1-2
4	ГЛАВА 1. (НАИМЕНОВАНИЕ ГЛАВЫ)	4-6
5	1.1.	
6	1.2. и т.д.	
7	ГЛАВА 2. (НАИМЕНОВАНИЕ ГЛАВЫ)	8-12

8	2.1. и т. д	
9	ГЛАВА 3. (НАИМЕНОВАНИЕ ГЛАВЫ)	4-6
10	2.1.	
11	2.2. и т.д.	
12	ЗАКЛЮЧЕНИЕ	1-2
13	СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ	10-15 источников
14	ПРИЛОЖЕНИЯ (включают примеры входных и выходных данных)	по необходимости
15	РЕЦЕНЗИЯ (Приложение В)	1
16	ЗАДАНИЕ (Приложение Б)	1

Примечание: В таблице 1 представлена типовая структура курсовой работы. Все части курсовой работы должны быть изложены в строгой логической последовательности, вытекать одна из другой и быть взаимосвязанными.

Любая курсовая работа имеет свои отличительные особенности, вытекающие из своеобразия объекта исследования, наличия и полноты источников информации, глубины знаний студентов, их умений и навыков самостоятельной работы. Вместе с тем, каждая курсовая работа должна быть построена по общей схеме на основе данных методических указаний, отражающих современный уровень требований государственного стандарта к подготовке специалистов искомых специальностей.

Общие требования к содержанию разделов курсовой работы приведены ниже.

Содержание разделов курсовой работы на основе материалов работы предприятия по переработке продуктов животноводства

ВВЕДЕНИЕ

Обоснование выбранной темы. Значение ветеринарно-санитарной экспертизы в получении высококачественных и безопасных в ветеринарно-санитарном отношении продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения (мяса, колбасы, соленой и копченой рыбы, мясных и рыбных консервов, молока и молочных продуктов и др.).

ГЛАВА 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ

1.1. Расположение хозяйства, природные и экономические условия

1.2. Специализация хозяйства и размеры производства

1.3. Ветеринарно-санитарная оценка помещений / Ветеринарно-санитарная оценка помещений и условий содержания животных (птицы)

Вариант наименования и содержания подраздела зависит от наличия помещений для предубойного содержания животных и птицы в рамках конкретного предприятия.

1.4. Штат сотрудников, структура ветеринарной службы

В данной главе по разделам приводится краткое описание предприятия: что собою представляет производственное здание, его местонахождение, выдержаны ли ветеринарно-санитарные нормы при его размещении, наружному и внутреннему обустройству предприятия. Возможно, привести схему расположения помещений, участков предприятия; необходимо указать производственную мощность предприятия, штат сотрудников, описать штат и структуру ветеринарной службы, обязанности и права ветеринарных специалистов предприятия (мясокомбинат, убойный пункт, птицефабрика, молочный завод и др.).

ГЛАВА 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ЭТАПОВ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ

2.1. Порядок проведения предубойного осмотра животных (птицы)

Характеризуются правила проведения предубойного осмотра и постановки предварительного (предубойного) диагноза (мясокомбинат, убойный пункт, птицефабрика).

2.2. Технологии убоя и разделки туш

Дается краткое описание технологии убоя на примере одного вида животных или птицы (мясокомбинат, убойный пункт, птицефабрика) согласно теме работы.

2.3. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов

Приводится характеристика этапов ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных (птицы); рыбы парной, мороженной; молока и молочных продуктов (мясокомбинат, убойный пункт, колбасный цех, молочный завод и др.).

2.4. Послеубойный диагноз / Результаты исследований

Приводятся правила постановки диагноза при обнаружении ряда патологических изменений при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных. Приводятся требования к сырью и готовой продукции, изложенные в нормативных документах. В случае описания результатов исследований приводится характеристика пороков, дефектов сырья и готовой продукции, возможных фальсификаций.

2.5. Дифференциальный диагноз

Описывается в случае если это необходимо.

ГЛАВА 3. ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ОЦЕНКА ПРОДУКТОВ / ПРОДУКТОВ УБОЯ

3.1. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных (птицы)

3.2. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы (живой, охлажденной, мороженной и т.д.)

3.3. Ветеринарно-санитарная оценка молока и молокопродуктов

3.4. Ветеринарно-санитарная оценка яиц и яичных продуктов

В этой части работы приводится ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных и птицы; рыбы и рыбопродуктов; молока и молочных продуктов (мясокомбинат, убойный пункт, колбасный цех, рыбный цех, молочный завод и др.). Возможно, привести способы и режимы обезвреживания сырья животного происхождения.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Обоснование экономической эффективности и практической целесообразности применения, предложенных ветеринарно-санитарных мероприятий в рамках рассматриваемого производства (предприятия, технологии и др.).

Содержание разделов курсовой работы по материалам работы лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке

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.

ГЛАВА 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЛАБОРАТОРИИ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО РЫНКА

1.1. Местонахождение, схема строения учреждения

1.2. Штат лаборатории, обязанности и права ветеринарных специалистов

1.3. Документация, ведущаяся в лаборатории

1.4. Оснащение лаборатории

Приводится характеристика оборудования и реактивов, используемых для проведения экспертиз.

ГЛАВА 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ЭТАПОВ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ.

2.1. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов

Согласно теме это могут быть продукты убоя животных (птицы); рыбы; молоко и кисломолочные продукты; мед; яйца; растительная продукция. Приводятся требования к

продукции, изложенные в нормативных документах. Описывается порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы с указанием приборов и методик.

2.2. Послеубойный диагноз / Результаты исследований

Приводятся правила постановки диагноза при обнаружении ряда патологических изменений при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных. В случае описания результатов исследований приводится характеристика пороков, дефектов готовой продукции, возможных фальсификаций.

2.3. Дифференциальный диагноз

Приводится в случае если это необходимо.

ГЛАВА 3. ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ОЦЕНКА ПРОДУКТОВ

3.1. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных (птицы)

3.2. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы (живой, охлажденной, мороженой и т.д.)

3.3. Ветеринарно-санитарная оценка молока и кисломолочных продуктов

3.4. Ветеринарно-санитарная оценка меда

3.5. Ветеринарно-санитарная оценка яиц

3.6. Ветеринарно-санитарная оценка растительной продукции

В этой части работы приводится ветеринарно-санитарная оценка доставленных на рынок продуктов, их обезвреживание и порядок утилизации.

Наименование подразделов согласно теме курсовой работы, уточнение после консультации с руководителем.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Обоснование экономической эффективности и практической целесообразности применения, предложенных ветеринарно-санитарных мероприятий при реализации рассматриваемого вида продукции животноводства в рамках конкретного предприятия.

Содержание разделов курсовой работы на основе материалов работы сельскохозяйственного предприятия

Данный вариант курсовой работы должен опираться на специфику конкретного сельскохозяйственного предприятия в плане особенностей его производственной структуры, видов выпускаемой продукции и характера первичной переработки сырья животного происхождения. Поэтому после выбора темы содержание курсовой работы и наименование глав и подразделов согласовывается с руководителем.

ВВЕДЕНИЕ

Обоснование выбранной темы. Значение ветеринарно-санитарной экспертизы в получении высококачественных и безопасных в ветеринарно-санитарном отношении продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения (мяса, рыбы, молока).

ГЛАВА 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ

1.1. Расположение хозяйства, природные и экономические условия

1.2. Специализация хозяйства и размеры производства

1.3. Ветеринарно-санитарная оценка помещений и условий содержания животных

1.4. Штат сотрудников, структура ветеринарной службы.

В данной главе по разделам приводится краткое описание предприятия: характеристика помещений для содержания животных, его местонахождение, выдержаны ли ветеринарно-санитарные нормы при его размещении, наружному и внутреннему обустройству. Необходимо указать производственную мощность предприятия, штат сотрудников, описать штат и структуру ветеринарной службы, обязанности и права ветеринарных специалистов предприятия.

ГЛАВА 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ЭТАПОВ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ

2.1. Прижизненная диагностика и профилактические мероприятия
Привести характеристику профилактических ветеринарных мероприятий, проводимых в хозяйстве по снижению заболеваемости животных и обеспечению производства безопасной продукции в рамках темы работы

2.2. Порядок проведения предубойного осмотра животных
Характеризуются правила проведения предубойного осмотра и постановки предварительного (предубойного) диагноза.

В случае если в хозяйстве есть убойный пункт, глава дополняется подразделами 2.3. – 2.5., приведенными ниже по тексту.

2.3. Технологии убоя и разделки туш
Дается краткое описание технологи убоя на примере одного вида животных согласно теме работы.

2.4. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя
Приводится характеристика этапов ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных.

2.4. Послеубойный диагноз
Приводятся правила постановки диагноза при обнаружении ряда патологических изменений при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных.

2.5. Дифференциальный диагноз

Описывается в случае если это необходимо.

ГЛАВА 3. ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ОЦЕНКА ПРОДУКТОВ

3.1. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных

3.2. Ветеринарно-санитарная оценка молока

В этой части работы приводится ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных и молока. Возможно, привести способы и режимы обезвреживания сырья животного происхождения.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Обоснование экономической эффективности и практической целесообразности применения, предложенных ветеринарно-санитарных мероприятий в рамках рассматриваемого производства.

Содержание разделов курсовой работ реферативного характера, выполненной в форме обзора научной литературы по различным разделам ветсанэкспертизы

Курсовые работы данного типа являются реферативным обобщением банка литературных данных, с анализом материалов по одному из вопросов (теме) ветеринарно-санитарной экспертизы.

Написанию работы должна предшествовать кропотливая работа по изучению соответствующей литературы. Для раскрытия темы необходимо использовать 10-15 источников литературы, в том числе и иностранных авторов, опубликованных за последние 5-10 лет. После изучения литературных источников их систематизируют в соответствии с планом написания реферата.

ВВЕДЕНИЕ, в котором раскрываются актуальность и значение темы, формулируется цель работы.

ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ (основная часть), в котором даны история вопроса, уровень разработанности проблемы в теории и практике посредством сравнительного анализа литературы.

Эту часть работы строят по принципу постепенного суживания диапазона рассматриваемых вопросов, переходя от общих данных к конкретной теме реферата. Обзор должен отражать суть темы, изложен кратко, четко, доступно для понимания. Если в литературе имеются противоречия по изучаемому вопросу, то необходимо сгруппировать источники разных авторов и сформулировать свое мнение.

Обзор литературы состоит как минимум из двух глав, включающих в себя несколько подразделов. Наименование глав и подразделов должно соответствовать проблематике темы и согласовывается с руководителем. В них дается краткое изложение данных литературы по основным разделам темы.

Данные из литературных источников следует сопровождать ссылками на авторов.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ необходимо сделать конкретное на основании анализа изученных источников с критической оценкой новизны рассматриваемого материала и следующими из этих данных выводами. Освещается также экономическая значимость рассматриваемых мероприятий.

3.3. Рекомендации по организации работ над курсовой работой

Подготовка курсовых работ проводится студентом самостоятельно в указанные преподавателем сроки. Контроль знаний проводится в дни и часы, устанавливаемые преподавателем (таблица 2).

Таблица 2 - План-график выполнения курсовой работы

№	Наименование действий	Исполнители	Сроки
1	Выбор темы		
2	Получение задания по курсовой работе		
3	Уточнение темы и содержания курсовой работы		
4	Составление списка используемой литературы		
5	Изучение научной и методической литературы		
6	Сбор материалов, подготовка плана курсовой работы		
7	Анализ собранного материала		
8	Предварительное консультирование		
9	Написание теоретической части		
10	Проведение исследования, получение материалов исследования, обработка данных исследования, обобщение полученных результатов		
11	Представление руководителю первого варианта курсовой работы и обсуждение представленного материала и результатов		
12	Составление окончательного варианта курсовой работы		
13	Заключительное консультирование		
14	Рецензирование курсовой работы		
15	Защита курсовой работы		

Примечание: Выбрав тему, определив цель, гипотезу, структуру и содержание курсовой работы научный руководитель курсовой работы совместно со студентом составляет план-график ее выполнения с указанием сроков выполнения каждого пункта план - графика курсовой работы.

4. Требования к написанию и оформлению курсовых работ (проектов)

При написании и оформлении курсовой работы необходимо руководствоваться следующими методическими указаниями:

1. Положение о курсовом проектировании в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева» (ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева) от 27.10.2014 г.

2. «Требования к оформлению курсовых, выпускных квалификационных работ (проектов) и других письменных работ студентов», Калуга-2017г.

Общие требования к оформлению курсовой работы являются обязательными для всех специальностей и направлений подготовки:

1. Курсовая работа должна быть выполнена в компьютерном варианте.
2. Главы работы по объему должны быть пропорциональными.
3. В работе необходимо чётко и логично излагать свои мысли, следует избегать повторений и ненужных отступлений от основной темы. Не следует загромождать текст длинными описательными материалами.
4. На последней странице курсовой работы ставятся дата окончания работы и подпись автора. Оставляется один чистый лист бумаги для рецензии, замечаний преподавателя.
5. Законченную работу следует переплести в папку.
6. Написанную и оформленную в соответствии с требованиями курсовую работу студент сдает на кафедру для её рецензирования. Срок проверки курсовой работы – 7 дней со дня её сдачи (регистрации на кафедре).
7. Не зачтенная работа должна быть доработана в соответствии с замечаниями руководителя в ближайшие сроки и сдана на проверку повторно.

5. Порядок защиты курсовой работы

1. К защите могут быть представлены только работы, которые получили положительную рецензию.
2. Защита курсовых работ проводится в специально отведенное время до начала экзаменационной сессии. Она проводится по соответствующему графику на заседаниях комиссии из трех преподавателей, организуемой заведующим кафедрой, до начала экзаменационной сессии.
3. Подготовка к защите курсовой работы сводится к написанию студентом тезисов доклада и оформлению иллюстративных материалов. Рекомендуются следующая последовательность изложения:
 - тема курсовой работы;
 - постановка задачи и проблематики;
 - анализ состояния изучаемого вопроса;
 - обоснование и принятие решений по теме курсовой работы;
 - выводы и предложения.
4. Защита курсовой работы включает:
 - краткое сообщение автора (5-7 минут) об актуальности работы, целях, объекте исследования, результатах анализа и конкретных предложениях по совершенствованию деятельности предприятия в рамках темы; вопросы к автору работы и ответы на них; отзыв научного руководителя.
5. При оценке курсовой работы принимается во внимание степень самостоятельности в работе, учитывается новизна, оригинальность проведенного исследования, сложность и глубина разработки темы, обоснованность предложений, теоретический и методический уровень выполнения работы, знание современных взглядов на исследуемую проблему, использование периодических изданий по теме, качество оформления, четкость изложения доклада на защите и правильность ответов на вопросы.
6. По итогам защиты за курсовую работу выставляется оценка на титульный лист курсовой работы, в экзаменационную ведомость и зачетную книжку студента.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение курсовой работы

6.1. Основная литература

1. Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник: для студентов вузов, обучающихся

по специальности «Ветеринария». / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. - СПб.: Издательство «Лань», 2013.- 475с.

2. Лыкасова, И.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум / И.А.Лыкасова и др. - СПб.: Издательство «Лань», 2015.- 304 с.

3. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. 3-е изд., стер. – СПб.: Издательство «Лань», 2018.- 240с. ЭБС «Издательство «Лань»

6.2. Дополнительная литература

1. Антипова Л.В., Глотова И.А., Рогов И.А. Методы исследования мяса и мясных продуктов. – М.: Колос, 2001.

2. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 480 с. ISBN 978-5-8114-0733-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/5703>

3. Ветеринарная санитария: учебное пособие. для студентов вузов по специальности 111201 «Ветеринария. Рекомендовано УМО вузов РФ по образованию в области зоотехнии и ветеринарии /А.А. Сидорчук и др.- СПб.: Лань, 2011.-7 экз.

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза пресноводных рыб: справочник.- М.: Агропромиздат, 1989.

5. Лыкасова, И.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И.А. Лыкасова, В.А. Крыгин, И.В. Безина, И.А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/61365>

6. Мишанин Ю.Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы: учебное пособие: для студентов вузов по специальности 260302-«Технология рыбы и рыбных продуктов». Допущено УМО по образованию в области технологии сырья и продуктов животного происхождения - СПб.: Лань, 2012.

7. Пронин В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства: учебное пособие : для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки 111100 – «Зоотехния». Допущено УМО вузов РФ/ В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин.- СПб.: Лань, 2013.- 172 с. – 5 экз.

7. Методическое, программное обеспечение курсовой работы

7.1. Методические указания и методические материалы к курсовым работам

1. Костенко, Ю.Г. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных: Ветеринарные методические указания /Ю.Г. Костенко. – М.: Гном и Д, 2003.- 108с

2. Дячук Т.И. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов: Справочник - ("Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений") (ГРИФ) Изд-во: КОЛОСС, 2008

3. Практикум по анатомии и гистологии сельскохозяйственных животных / Писменская В.Н., Боев В.И. - М.: Издательство "КолосС", 2010

4. Шидловская В.П. Органолептические свойства молока и молочных продуктов: Справочник. М.: Колос, 2000.

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Официальный сайт Госстандарта РФ, содержащий информацию о действующих нормативных документах (www.gost.ru).

2.СПС КонсультантПлюс (www.consultant.ru).

7.3. Программное обеспечение:

Таблица 6 - Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины	Наименование программы	Тип программы	Автор	Год разработки
1.	Все разделы	Microsoft PowerPoint	Программа подготовки презентаций	Microsoft	2006 (версия Microsoft 2007)
2.	Все разделы	Microsoft Word	Текстовый редактор	Microsoft	2006 (версия Microsoft 2007)

Прикладное ПО: редактор презентаций.

Приложение А



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОБЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ – МСХА
имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)
КАЛУЖСКИЙ ФИЛИАЛ

Факультет зооинженерный

Кафедра «Зоотехнии»

КУРСОВАЯ РАБОТА

по дисциплине

«Ветеринарно-санитарная экспертиза»

на тему: «ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОДУКТОВ
УБОЯ ПРИ САЛЬМОНЕЛЛЕЗЕ И КОЛИБАКТЕРИОЗЕ ПТИЦЫ»

Выполнил (а) студент (ка)
__ группы очной формы обучения

_____ (Ф.И.О.)

Руководитель:

_____ (ученая степень, ученое звание, Ф.И.О.)

Дата сдачи: «__» _____ 20__ г.

Дата защиты: «__» _____ 20__ г.

Оценка: _____

_____ (подпись руководителя)

_____ (подписи членов комиссии)

Калуга 201__ г.

Приложение Б



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ -
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А.Тимирязева)

КАЛУЖСКИЙ ФИЛИАЛ

Кафедра «Зоотехнии»

ЗАДАНИЕ

на курсовую работу/ проект по дисциплине

« _____ »
наименование дисциплины

Студент _____ Группа _____

Руководитель (консультант) _____

1. Тема курсовой работы/проекта

наименование темы

2. Основное содержание: _____

3. Требования к оформлению

3.1. Пояснительная записка должна быть оформлена в редакторе Microsoft ® Word в соответствии с требованиями ЕСКД, ЕСПД, ГОСТ, СТП, др.

В пояснительной записке должны содержаться следующие разделы: _____

3.2. Графическая часть должна

содержать: _____

Дата выдачи _____ Дата окончания _____

Руководитель (консультант) _____

подпись

Приложение В

РЕЦЕНЗИЯ

на курсовую работу

Студента (ки) _____
(Ф.И. О.)

Факультет _____ группа _____ очная форма обучения

по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

тема: _____

1. Соответствие курсовой работы заявленной теме, заданию:
2. Актуальность и степень разработанности темы:
3. Оценка качества выполнения курсовой работы (уровень теоретического обоснования, использование аналитических материалов, самостоятельность выводов автора и т.д.):
4. Оценка оформления курсовой работы:
5. Отличительные положительные стороны курсовой работы (творческий подход, полнота охвата первоисточников, аргументированность обобщений и рекомендаций, научный стиль изложения и т.д.):
6. Недостатки и замечания:
7. Оценка курсовой работы:

Руководитель _____ / _____
(подпись) (уч. степень, уч. звание, Ф.И.О.)