

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Макушев Андрей Геннадьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 07.08.2023 16:39:12
Уникальный программный ключ:
4c46f2d9dda3fafb9e57683d11e5a4257b6ddfe

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Чувашский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

Факультет ветеринарной медицины и зоотехнии

Кафедра эпизоотологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной
экспертизы

Н.С. Сергеева, В.В. Григорьева

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по выполнению курсовой работы по дисциплине «Ветеринарно-санитарный
контроль на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности»
для студентов, обучающихся по направлению подготовки: 36.03.01
Ветеринарно-санитарная экспертиза

УДК 619:614.31
ББК 48.1
М 54

Методические указания по выполнению курсовой работы по дисциплине «Ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности» для студентов, обучающихся по направлению подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза / Н.С. Сергеева, В.В. Григорьева. - Чебоксары: ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ, 2023. – 10 с.

В состав методических указаний входят: введение, план выполнения и порядок оформления курсовой работы, примерная тематика курсовых работ, форма-образец заполнения титульного листа, список рекомендуемой литературы.

Рецензенты:

С.Г. Кондручина, кандидат ветеринарных наук, доцент кафедры морфологии, акушерства и терапии;

И.О. Ефимова, доцент, кандидат биологических наук, заведующий кафедрой эпизоотологии, паразитологии и ветеринарно - санитарной экспертизы.

Рассмотрено и одобрено на заседании кафедры эпизоотологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы (протокол № 07 от 14 марта 2023 г.).

Рассмотрено и одобрено методической комиссией факультета ветеринарной медицины и зоотехнии ФГОУ ВО «Чувашский государственный аграрный университет» (протокол № 8 от 20 апреля 2023 г.).

УДК 619:614.31
ББК 48.1

© Сергеева Н.С., Григорьева В.В., 2023
© ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ, 2023

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
2. ПОРЯДОК ОФОРМЛЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	4
3. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ	6
4. Форма-образец заполнения титульного листа	9
5. ПРИМЕРНЫЙ СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	10

ВВЕДЕНИЕ

Курсовая работа является одним из элементов подготовки бакалавров, которая позволяет судить о том, насколько студент освоил теоретический курс и каковы его возможности применения полученных знаний для их обобщения по избранной теме.

Курсовая работа представляет собой форму самостоятельного творческого труда, в котором соединяются теоретические и практические знания студента.

Цель ее выполнения – проверка и оценка полученных студентами теоретических знаний и практических навыков по предложенной теме.

Студент выбирает тему курсовой работы совместно с преподавателем с учетом возможности ее выполнения в условиях государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности. Работа должна быть написана от руки или в печатном виде, хорошо иллюстрирована таблицами и фотографиями.

Страницы текста и включённые в курсовую работу иллюстрации и таблицы должны соответствовать формату А4. Работа выполняется на одной стороне листа белой бумаги с полутонным межстрочным интервалом.

К оформлению текста относится обязательное использование шрифта Times New Roman. Размер шрифта должен составлять 14 пт, а межстрочный интервал 1,5. Должны соблюдаться определённые границы полей: сверху и снизу – 2,0 см, слева – 3,0 см, справа – 1,5 см. Все страницы должны быть пронумерованы. На титульной странице и приложениях к курсовой работе номер не ставится. Объем курсовой работы 20-25 страниц общепринятого формата бумаги.

Курсовая работа сдаётся для проверки преподавателю согласно графику кафедры. При оценке работы учитывается правильность, и глубина раскрытия темы, грамотность и культура ее оформления. При неудовлетворительной оценке или несвоевременной сдаче работа возвращается на доработку или назначается новая тема. Недопустимо наличие двух и более курсовых работ с идентичным текстом. При этом оценка за работу снижается или работа возвращается автору.

1. ПЛАН ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа включает:

1. Титульный лист
2. Оглавление
3. Введение
4. Основная часть:
 - 4.1. Обзор литературы
 - 4.2. Материал и методы исследования
 - 4.3. Результаты собственных исследований
5. Заключение (выводы)
6. Список используемых источников
7. Приложения

2. ПОРЯДОК ОФОРМЛЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

1. Титульный лист. Вверху страницы, с выравниванием по центру, прописывается полное наименование учебного заведения. В «шапке» также пишется название факультета и название кафедры. По центру страницы прописывается тема, ее пишут большими или заглавными буквами. Под ней – название предмета. Справа, чуть ниже темы пишется

«выполнил» и ФИО (полностью) студента, на следующей строке – группа, курс, направление подготовки. Под ней есть пункт «проверил» или «принял» или «руководитель» должность, учёная степень и ФИО преподавателя. Внизу страницы, по центру, пишется город и год написания. (Образец титульного листа смотрите на стр.10)

2. Оглавление. На верхней части листа, по центру, пишется «ОГЛАВЛЕНИЕ», после чего прописываются все пункты проекта в виде списка. Напротив, каждого пункта обязательно должна быть указана страница. Желательно поместить всю информацию на одном листе. В стандартном Word есть функция составления содержания, но для ее использования необходимо в теле текста выделить все подзаголовки и заголовки определёнными стилями.

Студентов часто интересует вопросы, нумеруется ли оглавление. Его порядковый номер – 2, но оглавление нумеровать не нужно, точно так же, как и титульный лист. Нумерация страниц начнётся сразу после оглавления или плана. Ниже приводится характеристика содержания основных частей курсовой работы.

3. Введение. Объем 1-2 с. Введение нумеруется и размещается на следующем после оглавления листе. В этом разделе студент должен описать актуальность темы, рассмотренной далее и дать основную информацию. Кроме того, во введении должны быть: цель и задачи; область исследования; основные теоретические факты; методы исследования, используемые в курсовой работе.

4. Основная часть:

Обзор литературы. Объем 10-15 с. Перед выполнением курсовой работы студенты должны изучить литературные источники: учебники и учебные пособия, монографии, материалы периодических изданий, статистические обзоры и информационные сводки управлений ветеринарии, законодательные и нормативные акты, ГОСТы, ТУ, СанПиНы и др.

При выборе темы, в содержание которой входят пищевые продукты (мясо и мясные продукты, колбаса, консервы и субпродукты и др.), следует привести данные по пищевой ценности и биологической полноценности данных продуктов, показатели их доброкачественности, свойства сырья и использование их в производстве, способы и условия сохранения биологических свойств в процессе хранения.

При изложении материала курсовой работы по инвазионным и инфекционным болезням к указанным данным обязательно добавить биологический цикл развития.

5. Материал и методика исследования. В этом разделе необходимо отразить характеристику предприятия.

Характеристика предприятия:

- а) расположение производственных помещений;
- б) проектная мощность – ассортимент и объем выпускаемой продукции, технологические операции по производству колбас, колбасных изделий и др.;
- в) санитарно-техническое состояние производственных помещений и прилегающей территории - обеспеченность водой, паром, холодом;
- г) обеспеченность кадрами;
- д) наличие необходимых условий для соблюдения правил личной гигиены;
- е) состояние бытовых помещений;
- ж) правильность ведения ветеринарной документации;
- з) инструкции о порядке выдачи ветеринарных сопроводительных документов;
- и) организация входного контроля сырья и вспомогательных материалов;

к) обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами; техникой для проведения санитарной обработки;

л) обеспеченность нормативно-технической инструкции по профилактике попадания посторонних предметов в продукцию;

м) контроль за соблюдением температурных режимов в отделениях цеха, контроль за соблюдением термических режимов при выработке продукции;

н) санитарное состояние транспортных средств, перевозящих продукцию;

о) организация проведения производственного контроля и контроля готовой продукции.

Птицеперерабатывающие предприятия. Убой и переработка сельскохозяйственной птицы. Способы убоя, снятия оперения: потрошение, сортировка, маркировка, упаковка и хранение тушек птицы. Переработка птицы, производство полуфабрикатов и готовой продукции. Определение категории убитости тушек и пр.

В подразделе "Материал и методы исследований" необходимо указать виды продуктов (животного или растительного происхождения и др.), методы лабораторных исследований и т.д.

6. Результаты собственных исследований. В результатах исследований приводится фактический материал, полученный студентом при выполнении курсовой работы.

Основная часть может быть изложена в виде текста, таблиц, сочетания иллюстраций и таблиц. Дополнением к курсовой работе служат различные иллюстрации, фотографии, взятые как из литературных источников, так и оригинальных разработок самого студента или преподавателей кафедры.

7. Заключение (выводы). Вывод сформулировать четко и кратко; он должен исходить только из результатов собственных исследований.

8. Список используемых источников. В конце работы приводится список использованной литературы (автор, название книги, номер журнала, год публикации, страницы). Использовать от 8-10 литературных источников, обязательно нормативные документация. Работа должна быть выполнена на обобщенном материале из разных литературных источников.

9. Приложения. Приложение должно содержать различные формы ветеринарного учета и отчетности, сопроводительные документы, фотография и другие необходимые документы.

В конце курсовой работы студент указывает дату ее выполнения, заверяется ветврачом-экспертом, скрепляется печатью и ставит свою подпись.

3. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ

1. Ветеринарно-санитарные требования и контроль на мясоперерабатывающем предприятии (указать название предприятия).

2. Ветеринарно-санитарные требования и контроль на молокоперерабатывающем предприятии (указать название предприятия).

3. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация на мясоперерабатывающих предприятиях и в холодильниках (указать название предприятия).

4. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация на молокоперерабатывающих предприятиях и в холодильниках (указать название предприятия).

5. Организация и методика проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов крупного рогатого скота в условиях мясокомбината.

6. Организация и методика проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя свиней в условиях мясокомбината.
7. Ветеринарно-санитарный контроль при приеме и предубойном содержании, убой и переработке птицы (на примере птицекомбината, птицефабрик; указать название).
8. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при убойе кроликов и нутрий.
9. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза мясных консервов.
10. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза мясных копченостей.
11. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.
12. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров.
13. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.
14. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза крови и эндокринного сырья.
15. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья.
16. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кожевенно-мехового сырья.
17. Гигиена получения и контроль качества молока при заготовке.
18. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.
19. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза сыра.
20. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза сливочного масла.
21. Способы консервирования мяса и мясопродуктов.
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и продуктов убоя птицы при инфекционных заболеваниях (на примере одной болезни).
23. Ветеринарно-санитарная оценка туш и внутренних органов сельскохозяйственных животных при отравлениях (на примере одного вида животного)
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении болезней незаразной этиологии (перикардит, ретикулоперикардит, тимпания, атония, пневмония, бронхопневмония, цирроз, гепатит, абсцесс, жировая дистрофия, авитаминозы и др.)
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты (фасциолез, дикроцелиоз, парамфистомоз, эхинококкоз, метостронгилез, диктиокаулез, цистицеркоз, аскариоз, кишечные стронгилятозы, трихоцефалез, параскаридоз, гиподерматоз и др.)
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней, передающихся человеку через мясо и мясопродукты (трихинеллез, цистицеркоз свиней и крупного рогатого скота, саркоцистоз, токсоплазмоз)
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты (бешенство, столбняк, злокачественная катаральная горячка,

эмфизематозный карбункул, лейкоз, классическая чума свиней, случайная болезнь лошадей, пастереллез, инфекционный ринотрахеит, злокачественный отек и др.)

28. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся человеку через мясо и мясопродукты (сибирская язва, ботулизм, туберкулез, лептоспироз, листериоз, бруцеллез, ящур, некробактериоз, сальмонеллез, рожа свиней и др.)

29. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов при пищевых микотоксикозах.

30. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов при пищевых бактериотоксикозах.

31. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов при пищевых токсикоинфекциях.

32. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов при радиационных поражениях.

33. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при инфекционных болезнях животных.

34. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при обнаружении возбудителей пищевых отравлений.

35. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при обнаружении антибиотиков, пестицидов, консервирующих, дезинфицирующих и радиоактивных веществ.

4. Форма-образец заполнения титульного листа

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Чувашский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

Факультет ветеринарной медицины и зоотехнии

Кафедра эпизоотологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

КУРСОВАЯ РАБОТА

по дисциплине:

«Ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности»

на тему:

«СПОСОБЫ КОНСЕРВИРОВАНИЯ МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ»

Выполнил:

студент 4 курса группы ВСЭ-411

направления подготовки 36.03.01

Ветеринарно-санитарная экспертиза

Иванов Иван Иванович

Руководитель:

доцент, канд. ветеринар. наук

Сергеева Надежда Сергеевна

Чебоксары 2023

5. ПРИМЕРНЫЙ СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. [Электронный ресурс] : учеб. / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. - Электрон. дан. - СПб.: Лань, 2013. - 480 с. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/45654>
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум. [Электронный ресурс]: учеб. пособие / И.А. Лыкасова [и др.]. - Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2015. - 304 с. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/61365>
3. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум. [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. - Электрон. дан. -СПб. : Лань, 2012. - 240 с. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/3738>
4. Урбан, В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов. [Электронный ресурс] : учеб. пособие — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2010. — 384 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/395>
5. Елемесова К.Е. ВСЭ стандартизация и сертификация продуктов под ред. К. Е. Елемесовой, Н. Ф. Шуклина. Казань: ООО «КомСнаб», 2005- 440с. Том 1
6. Елемесова К.Е. ВСЭ стандартизация и сертификация продуктов, под ред. К. Е. Елемесовой, Н. Ф. Шуклина. Казань: ООО «КомСнаб», 2005 – 520с. Том 2

ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ

1. Справочная Правовая Система Консультант Плюс [Электронный ресурс]: электронное периодическое издание / ЗАО «Консультант Плюс».- Электрон. дан. – М: ЗАО «Консультант Плюс», 1992-2015. - Режим доступа: локальная
2. Электронно-библиотечная система «Издательства «Лань» [Электронный ресурс] / ООО «Издательство Лань». – Электрон. дан. – СПб: ООО «Издательство Лань», 2010-2015. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com>, необходима регистрация.
3. Научная электронная библиотека [Электронный ресурс]: информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования / ООО Научная электронная библиотека. - Электрон. дан. – М: ООО Научная электронная библиотека, 2000-2015.- Режим доступа: <http://elibrary.ru>, необходима регистрация.