

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАЗАНСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ ВЕТЕРИНАРНОЙ
МЕДИЦИНЫ ИМ. Н.Э. БАУМАНА»

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

Учебно-методическое пособие по выполнению курсовой работы
по дисциплине для студентов, обучающихся по направлению подготовки
36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза
(квалификация (степень) «бакалавр»)

Казань - 2020

УДК 619:614.31(075.5)

ББК 48.171.я73

В 67

Печатается по решению Ученого совета факультета ветеринарной медицины ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ от 2020 г., протокол № 5.

Рецензенты:

Зав.кафедрой эпизоотологии д.в.н., доцент

Мингалеев Д.Н.

Доцент кафедры товароведения и общественного питания ККИ (филиал) РУК, к.б.н.

Каримова А.З.

В 67 Учебно-методическое пособие по выполнению курсовой работы по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза (квалификация (степень) «бакалавр»)/ А.Х.Волков, Л.Ф. Якупова, О.С. Анисиная, Э.К. Папуниди, Г.Р. Юсупова, Н.В. Николаев - Казань: ФГБОУ ВО КГАВМ им.Н.Э. Баумана, 2020.- 34с.

УДК 619:614.31(075.5)

ББК 48.171.я73

© Волков А.Х., Якупова Л.Ф., Анисиная О.С., Папуниди Э.К., Юсупова Г.Р., Николаев Н.В. 2020

© федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана», 2020

Введение

Основной профессиональной задачей ветсанэкспертов – это выпуск качественной и безопасной продукции животноводства и растениеводства. Данная задача неразрывно связана с владением ими всеми методами ветеринарно-санитарной экспертизы, умением обосновывать их ветеринарно-санитарную оценку, владением навыками самостоятельного решения основных вопросов, связанных с заготовкой, транспортировкой, хранением, переработкой и реализацией сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Формированию данных профессиональных компетенций способствует выполнение курсовой работы по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза», предусмотренное учебным планом подготовки обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (квалификация - бакалавр).

Курсовая работа по ветеринарно-санитарной экспертизе является одной из обязательных форм самостоятельной работы студентов в ВУЗе. Она является одним из способов проверки полученных студентами знаний и приобретенных ими навыков самостоятельной работы с источниками информации и их анализа.

Цель выполнения курсовой работы – систематизация, углубление и закрепление знаний по соответствующим разделам дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза», а также формирование учебно- и научно-исследовательских навыков и умений обучающихся.

Задачи:

1. Привить студенту навыки самостоятельно подбирать и анализировать научную литературу для раскрытия темы, систематизировать и оформлять собранный материал соответствующим образом.
2. Научить студента самостоятельно находить правильное решение вопросов по выбору методов исследования качества и безопасности пищевых продуктов, диагностики болезней, опасных для человека и животных, навыки анализа эпизоотической ситуации по инфекционным и инвазионным

болезням в хозяйстве с учетом результатов ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства, в организации и проведении мероприятий по предотвращению распространения бактериальных, вирусных и гельминтозных болезней через продукты и отходы боенского производства.

1. Алгоритм выполнения курсовой работы

Выполнение курсовой работы слагается из следующих этапов:

- выбор темы;
- составление плана;
- сбор и обработка материалов;
- оформление;
- защита курсовой работы.

Хорошо выполненная курсовая работа может быть рекомендована кафедрой для доклада на научной студенческой конференции или для продолжения исследований с целью оформления дипломной работы.

2. Формы, направления и темы курсовых работ

Форма курсовой работы может быть разнообразной, что зависит от представившихся возможностей и области научных интересов исполнителя работы. При этом работа должна быть актуальной.

Темы могут быть выбраны по следующим направлениям:

1) Организация ветеринарно-санитарного контроля над производством, переработкой, хранением и реализацией продуктов животноводства (на рынках, в хозяйствах, на перерабатывающих предприятиях).

Примерный перечень тем курсовой работы:

- Ветеринарный надзор при продаже животных.
- Организация ветеринарно-санитарной контроля при хранении и реализации продуктов животноводства на рынках города (название города).

-Организация ветеринарно-санитарной контроля при хранении и реализации сельскохозяйственной продукции на рынках города (*название города*).

-Организация ветеринарно-санитарного контроля при хранении и реализации продуктов животноводства на оптовых рынках.

-Организация ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства в ветеринарной лаборатории (*указать название*).

-Организация ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства в хозяйстве (*название хозяйства*).

-Организация ветеринарно-санитарного контроля при производстве, переработке, хранении и реализации продуктов животноводства на мясокомбинате (*название организации, предприятия по переработке мяса и мясопродуктов*).

-Организация ветеринарно-санитарного контроля при производстве, переработке, хранении и реализации молока на молокоперерабатывающем предприятии (*название завода*).

Примечание. Курсовая работа по этой теме может быть написана по итогам изучения организации ветеринарно-санитарного контроля при производстве, хранении и реализации продуктов животноводства в системе ветеринарной службы: 1) на рынке (или на рынках) определенной административной структуры (города, районного центра, села и др.), или 2) на мясо-, птице-, или молокоперерабатывающем предприятии.

В работе должна быть представлена схема объектов и объемов, поднадзорных ветеринарной службе с указанием наименования государственной службы, выполняющую контролирующую функцию и ветеринарных служб, которые осуществляют ветеринарно-санитарное обслуживание на территории какого-либо города, села, предприятия (*указать название*). При указании объекта (объектов) ветеринарно-санитарного контроля дается полное наименование организации, предприятия или перечень организаций и предприятий, выбранных по теме курсовой работы

(рынок, убойные пункты, мясокомбинаты, молокоперерабатывающие предприятия и др.).

В кратком изложении структуры предприятия должны быть представлены расположение основных производственных цехов, вспомогательных помещений, принципы организации технологических процессов и транспортировки продуктов, расположение и условия работы холодильников, устройство лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы (если есть), штат сотрудников.

Необходимо указать перечень основных нормативных документов (Законов, Положений, инструкций, Правил), которыми руководствуются работники ветеринарной, санитарно-эпидемиологической служб и работники предприятия по производству, переработке, хранению и реализации продуктов животноводства в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. В приложении включаются образцы (копии) документов.

Перечень основных документов, оформляемых в процессе ветеринарно-санитарного контроля (образцы ветеринарных сопроводительных документов, ветеринарных свидетельств, сертификатов, справок, разрешений, отчетов, перечень журналов ветеринарно-санитарной экспертизы). В этом разделе на основании отчетов лаборатории приводится анализ инфекционных (бактериальных и вирусных), инвазионных (гельминтозных и др.) болезней, болезней незаразной этиологии.

2) Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства и растениеводства.

Примерный перечень тем курсовой работы:

- Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся человеку через мясо и мясопродукты.

- Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.

- Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней, передающихся человеку через мясо и мясопродукты.

- Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.

- Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и других продуктов убоя при обнаружении болезней незаразной этиологии

-Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов сельскохозяйственных животных при отравлениях и обработке их ветеринарными препаратами (инсектоакарицидами, антибиотиками и др.)

-Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных (*мяса птицы, рыбы, молока и молочных продуктов*) при радиационных поражениях.

-Ветеринарно-санитарная экспертиза растительной продукции при радиационных поражениях.

-Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек сельскохозяйственной птицы при инфекционных и инвазионных заболеваниях.

-Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек сельскохозяйственной птицы при заболеваниях незаразной этиологии.

-Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при обнаружении инфекционных болезней.

-Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при обнаружении инвазионных болезней, не передающихся человеку через мясо рыб.

- Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях, передающихся человеку через мясо рыб.

- Ветеринарно-санитарная экспертиза раков, морских млекопитающих и беспозвоночных животных.

-Ветеринарно-санитарная экспертиза молока в ЛВСЭ продовольственных рынков.

- Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.

-Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при заболеваниях животных различной этиологии (*указать этиологию*).

- Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых куриных яиц в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.

- Ветеринарно-санитарная экспертиза меда в ЛВСЭ продовольственных рынков.

-Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения на продовольственных рынках.

-Ветеринарно-санитарная экспертиза виноградных и плодово-ягодных вин.

-Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов для продуктивных животных.

- Ветеринарно-санитарная характеристика и оценка халальных(*указать продукцию*).

- Ветеринарно-санитарная характеристика и оценка кошерного мяса.

Примечание. В курсовой работе по этой тематике должно преимущественное внимание уделяться методам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства (растениеводства) или сырья животного происхождения. В зависимости от темы в работе дается подробная информация об отдельных методах: патологоанатомических, биохимических, микробиологических, вирусологических, токсикологических, радиобиологических и других методах исследования. В работе должны быть представлены:

а) Нормативные документы, включающие требования к качеству и характеристике продукта или сырья: технические условия, термины и определения, ГОСТы;

б) Нормативные документы, в которых изложена информация по исследованию продукта или сырья: ГОСТы по отбору и подготовке проб, методам исследования;

в) новые или усовершенствованные методы экспертизы, ускоренные экспресс-методы для распознавания и установления доброкачественности продуктов животного и растительного происхождения;

г) в этом разделе на основании результатов собственных исследований конкретного вида продукции или сырья, отчетов ветеринарной лаборатории или отчетной документации ЛВСЭ рынка (молокоперерабатывающие предприятия, мясокомбината) за последние три года, проводится анализ инфекционных (бактериальных и вирусных), инвазионных (гельминтозных и др.) болезней, болезней незаразной этиологии, установленных при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы.

Для этой цели необходимо представить отчеты или заполненные образцы отчетов, которые затем прилагаются к дневнику-отчету попрактике и к курсовой работе;

д) копии ветеринарных свидетельств, сертификатов, результатов исследования или других документов, выписываемых после проведения экспертизы или лабораторного анализа данного вида продукции или сырья (см. выше прилагаемые образцы);

3) Морфологические и биохимические особенности мяса различных животных, птиц, рыб.

Примерный перечень тем курсовой работы:

- Морфологический и химический состав мяса (убойных животных, диких промысловых животных, пернатой дичи, домашней птицы и т.п.)
- Созревание мяса. Изменения в мясе после убоя в процессе хранения.
- Особенности морфологии и химии мяса рыб.
- Анатомо-морфологические особенности основных семейств промысловых рыб.

- Определение видовой принадлежности мяса.
- Физико-химические показатели мяса при инвазионной болезни (болезнях).
 - Биохимические показатели мяса при ...(*указать состояние или болезнь*).
 - Физико-химические показатели молока при...(*указать состояние или болезнь*).
 - Изменения в (*наименование продукта или сырья*) при ...(*указать состояние или болезнь*)

Примечание. В работе студента должны быть представлены название лаборатории, где проводились исследования, подробное описание методов исследования, результаты, фотографии, таблицы, диаграммы. Одной из основных целей написания курсовой работы по этой тематике является освоение студентами физико-химических или гистологических методов ветеринарно-санитарной экспертизы.

Физико-химические методы включают исследование температуры плавления жира (наружного и внутреннего), коэффициент преломления и др.).

К гистологическим методам относятся микроскопия структур ткани, изготовление окрашенных гистологических срезов, фотографии гистопрепаратов.

Основные методы, применяемые при исследовании биохимических особенностей мяса различных животных, птиц, рыб или других продуктов:

Определение pH;

Определение продуктов первичного распада белков;

Реакция на аммиак и соли аммония с реагентом Несслера;

Определение количества летучих жирных кислот;

Реакция на пероксидазу;

Формольная реакция;

Определение перекисного числа жира;

Результаты исследований представляют в виде табличного материала.

4) Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства.

Примерный перечень тем курсовой работы:

-Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.

- Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров, крови и кишечного сырья.

- Основы технологии, первичная обработка и ветеринарно-санитарная экспертиза кожевенного сырья.

- Консервирование мяса и мясных продуктов низкими температурами.

Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.

- Консервирование мяса и мясных продуктов высокими температурами и поваренной солью.

- Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов.

-Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза копченостей.

- Основы технологии ветеринарно-санитарная экспертиза солонины и ветчинно-штучных изделий.

-Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий (указать каких: вареных, варено-копченых, полукопченых, сырокопченых).

-Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза мясных полуфабрикатов

- Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных консервов (*прессервов*).

- Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза сырого молока.

- Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов (*указать каких продуктов*).
- Основы технологии, первичная обработка и ветеринарно-санитарная экспертиза тушек сельскохозяйственной птицы.
- Основы технологии, первичная обработка и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы (*живой, охлажденной, мороженой, соленой, копченой, вяленой и т.д.*).
- Особенности технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза мяса (*убойных животных, птиц и др.*) по стандартам «Халль».
- Особенности технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза кошерного мяса.
- Конфессиональные и ветеринарно-санитарные требования к технологии ритуального убоя. Методы осуществления ритуального убоя.

Примечание. При написании работы по этой теме основное внимание уделяется изучению технологии переработки продуктов животноводства (наименование продукта).

В этом разделе указывается порядок осуществления технологических операций при переработке продуктов животноводства, а также (если входит в тему курсовой работы) их ветеринарно-санитарная экспертиза: порядок и правила. При этом, необходимо указать на каких технологических этапах, точках, пунктах переработки проводится ветеринарно-санитарная экспертиза. В этом же разделе можно указать на высокую эффективность технологий переработки продукции животноводства, основанную на использовании механизированных и автоматизированных производственных линий. Основными критериями оценки производственных линий является надежность, технологичность, максимальная рентабельность производства.

В заключении можно отразить преимущества и недостатки определенных технологических решений производственных процессов, что позволяет выбрать оптимальный вариант высокоэффективного и экологически безопасного производства.

5) Основы стандартизации и сертификации продуктов животноводства. Законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы.

Примерный перечень тем курсовой работы:

- Сертификация пищевых продуктов.
- Экспертиза некачественных и опасных пищевых продуктов и продовольственного сырья. Нормативные документы.
- Качество и безопасность пищевых продуктов:
 - Национальное законодательство в области контроля за содержанием и нормированием ксенобиотиков в продовольственном сырье и пищевых продуктах.
 - Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками. Классификация ксенобиотиков.
 - Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов микроорганизмами и их метаболитами.
 - Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве и растениеводстве (пестициды).
 - Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве и растениеводстве (антибиотики и гормональные препараты).
 - Диоксины и полициклические ароматические углеводороды – потенциально опасные загрязнители пищевых продуктов.
 - ГМО: понятие. Зарубежное и национальное законодательство в области оборота ГМО. Перспективы (экологические, пищевые, агротехнические) использования.
 - Государственный ветеринарный надзор в Российской Федерации.
 - Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (наименование продукта). Нормативные документы.
 - Стандартизация экспертизы пищевых продуктов (ГОСТы).

- Основные цели, принципы и правила сертификации.
- Стандартизация аналитических испытаний пищевой и сельскохозяйственной продукции.
- Правовая база ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и растениеводства.
- Стандартизация бактериологических исследований пищевых продуктов (указать наименование продукта).
- Ветеринарная сопроводительная документация.
- Законодательная база ВСЭ на предприятиях по реализации пищевых продуктов.
 - Правила ветеринарно-санитарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов.
 - Правила ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов.
 - Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков.
 - Правила ветеринарно-санитарной экспертизы меда при продаже на рынках.
 - Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов.
 - Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы.
 - Радиационная экспертиза продукции животного происхождения лабораториями ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.
 - Лабораторные исследования пищевых продуктов.
 - Бактериологическое исследование мяса.
 - Бактериологическое исследование молока и молочных продуктов.

Примечание. При проведении экспертизы пищевых продуктов необходимо знать перечень нормативно-правовых документов, в которых установлены законы, принципы, правила или методы экспертизы, нарушение

которых ведет к административной и уголовной ответственности юридических или физических лиц.

Нормативно-правовые документы (Федеральные законы, государственные стандарты, санитарные или ветеринарные правила или др.) прилагаются к курсовой работе.

6) Организация ветеринарно-санитарных и санитарно-гигиенических мероприятий на предприятиях по переработке, хранению и реализации продуктов животноводства.

Примерный перечень тем курсовой работы:

- Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

- Ветеринарно-санитарные требования при торговле на оптовом рынке.

- Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов (*по переработке молока, мяса, мясных продуктов, рыбы и рыбных продуктов и т.д.*).

- Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям. Утилизация конфискатов.

- Конфессиональные и ветеринарно-санитарные требования к предприятиям для осуществления ритуального убоя животных и получения кошерного мяса.

- Канонические и ветеринарно-санитарные требования к производству и реализации халяльных продуктов.

- Требования к предприятиям торговли халяльными продуктами.

Примечание. В курсовой работе этого типа рассматривается комплекс ветеринарно-санитарных и санитарно-гигиенических требований, предъявляемых к работе предприятий по переработке, хранению или реализации продуктов животноводства (мясокомбинатам, убойным пунктам, птицефабрикам, молокоперерабатывающим предприятиям, складам пищевых продуктов, рынкам или продовольственным магазинам).

Здесь указывается организация гигиенических мероприятий:

- 1.Покрытие дорог, проходов, растения, расположение дезбарьеров и наполнение их растворами, расположение мусороприемников и т.д.
- 2.Участки, производственные и бытовые помещения, предусмотренные на предприятии.
- 3.Расположение дезковриков и растворы дезинфицирующих, применяемые при их обустройстве.
- 4.Требованиям к поверхностям производственных цехов (полу, стенам, потолкам).
- 5.Правила водоснабжения производственных цехов.
- 6.Требования к рабочим поверхностям технологического оборудования и аппаратов (если объектом темы является мясокомбинат, убойный пункт, масло-или сырзавод, птицефабрика).
- 7.Применение какой посуды (тары) не допускается при различных технологических процессах.
- 8.Требования к таре для хранения продуктов животноводства
- 9.Требования к условиям хранения перо-пухового сырья и т.п.
10. Дезинфицирующие растворы, применяемые для обработки 1)пола, 2)стен, 3)оборудования, 4)инвентаря, 5)спецодежды, 6)тары для перевозки тушек, 7)дорогостоящего оборудования, 8)транспортных средств, 9)цехов по производству и переработке продуктов животноводства.
11. Дезинсекция и дератизация на предприятиях по переработке продуктов животноводства.
- 12.Правила личной гигиены работников на птицеперерабатывающих предприятиях.

7) Курсовая работа с реферированием материала по выбранной тематике.

Эти работы выполняются и оформляются по индивидуальным планам.

Обзор литературных источников занимает в этих работах значительную часть. Сведения из реферируемых работ излагаются в хронологическом порядке с включением материалов по личным наблюдениям. Используя литературные источники, студент должен показать свое умение работать с литературой и обобщать данные. Цитаты из сочинений авторов и официальных документов воспроизводят точно, указывая источники. Следует познакомиться со статьями, касающиеся темы в журналах «Ветеринария», «Паразитология», «Российский ветеринарный журнал», реферативные журналы, «Российская ветеринарная газета» и др. В книжном систематическом каталоге необходимо просмотреть разделы: «Гельминтология», «Паразитология», где указаны сборники, монографии и брошюры по различным паразитарным болезням. С инструкциями и наставлениями, в основном, знакомятся по «Ветеринарному законодательству».

8) Курсовая работа – обобщение итогов работы в научном кружке.

Курсовая работа, основанная на результатах научных исследований, предусматривает обобщение полученных научных данных и написание курсовой работы по данной теме. В работе должны быть отражены цель и задачи исследования, 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.

9)Курсовая работа по индивидуальному заданию.

Курсовая работа по индивидуальному заданию подразумевает творческую работу студентов, изъявивших желание выполнить работу в данной форме. Она может иметь несколько вариантов, а именно:

- разработка компьютерных обучающих и контролирующих программ
- изготовление обучающих видеофильмов по одному из разделов ветеринарно-санитарной экспертизы,
- изготовление стендов и наглядных пособий по отдельным темам и разделам ветеринарно-санитарной экспертизы, макро- и микропрепараторов, макетов предприятий по переработке продуктов животноводства, макетов по различным разделам ветеринарно-санитарной экспертизы, атласов и каталогов.

Работа в форме изготовления макропрепараторов, выполняется на предприятиях по переработке продуктов животноводства, в лаборатории ВСЭ рынка. Студент собирает патологический материал – пораженные ткани и органы или их отдельные части (в зависимости от послеубойного диагноза). Этот материал должен быть своевременно консервирован, этикетирован, оформлен в виде наглядного пособия и сдан на кафедру. При оценке работы учитывается количество и качество представленного на кафедру патологического материала. Работа выполняется по индивидуальному заданию. В зависимости от формы и объема запланированной работы участие могут принимать несколько студентов.

3. Структурные элементы курсовой работы

Титульный лист. Титульный лист оформляется по образцу (см. приложение).

Содержание. Содержание включает наименование всех разделов и подразделов, пунктов (если они имеют наименование) с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы. В элементе «СОДЕРЖАНИЕ» приводят наименования структурных элементов работы, порядковые номера и заголовки разделов, подразделов (при необходимости - пунктов) основной части работы, обозначения и заголовки ее приложений (при наличии приложений). После заголовка каждого элемента ставят отточие и приводят номер страницы, на которой начинается данный структурный элемент;

Введение. Введение должно содержать оценку современного состояния рассматриваемого вопроса, основание и исходные данные для разработки темы. Во введении должны быть отражены актуальность и практическая значимость выбранной темы. Более того, необходимо определить цель выполняемой курсовой работы и задачи, решаемые при ее выполнении.

Основная часть (с разделами и подразделами) может состоять из нескольких разделов. В основной части ставится задача – показать изученность вопросов, составляющих тему курсовой работы. Для составления этой части желательно использовать только те источники, которые имеют прямое отношение к проводимым студентом исследованиям. В первую очередь надо отобрать статьи, опубликованные за последние 3–5 лет в научных и научно-производственных журналах, а также сборниках научных трудов институтов, реферативных журналах. Критический анализ используемых в курсовой работе литературных источников излагается с соблюдением хронологического порядка. Это дает возможность проследить вопрос в историческом аспекте. В ряде случаев допускаются и отклонения от

этого принципа, особенно, когда на современном этапе развития науки имеется несколько точек зрения на тот или иной вопрос. Фамилии авторов надо приводить по первоисточникам. Нежелательно делать ссылки на заимствованные источники, т.е. те, которые студент непосредственно не изучал. Не следует привлекать учебную литературу, поскольку приводимый в ней фактический материал обычно вытекает из синтеза многочисленных работ, а не является результатом изысканий автора учебника. Писать основную часть надо по заранее составленному и тщательно продуманному плану. Отсутствие плана неизбежно приводит к бессистемному изложению материала. Изложение материала должно быть цельным, последовательным. Материал необходимо располагать так, чтобы оно вытекало из другого. Если студент рассмотрел ту или иную часть вопроса, то к ней не следует возвращаться повторно. Нельзя ограничиваться простым перечнем источников. С другой стороны, высказываемые положения должны быть хорошо аргументированы ссылками на источники. Далее студент должен выразить свое мнение по рассматриваемому вопросу, т.е. показать, с чем он согласен или не согласен и почему. При изложении материала он может также отметить отсутствие в доступной литературе достаточных сведений по затронутым вопросам.

Основная часть может содержать раздел, в котором описываются методы, используемые для решения ранее поставленных задач. Если курсовая работа выполняется, как обобщение итогов работы в научном кружке в данном разделе следует дать общую характеристику хозяйства, предприятия или лаборатории в условиях которых выполнялась курсовая работа. Указать, какие животные или продукты использовались для постановки опыта, какие технологии производства продуктов животноводства изучались, какие использовались методики. Оригинальные и малоизвестные методики целесообразно подробно описать. Желательно показать, как проводился учет опытных данных, какие использовались формы регистрации проводимых исследований и анализов.

Выводы (заключительная часть) должны быть краткими, четко сформулированными, иметь законченный характер. Они должны представлять собой обобщение полученных в экспериментальных условиях результатов или являться итогом их теоретического осмысливания.

Список использованных литературных источников. Перечень использованной литературы приводится в конце курсовой работы перед приложениями составляется в алфавитном порядке по фамилии автора, которую следует указывать в именительном падеже. При этом иностранные источники помещают в конце списка.

Приложение(при необходимости). В приложение рекомендуется включать материалы, дополняющие текст курсовой работы, если они не могут быть включены в основную часть. В приложения могут быть включены:

- промежуточные математические доказательства и расчеты;
- таблицы вспомогательных цифровых данных;
- протоколы испытаний;
- заключение экспертизы;
- иллюстрации вспомогательного характера;
- протокол рассмотрения результатов выполненной НИРС и др.

Курсовая работа подписывается студентом.

4. Правила оформления курсовой работы

Объем курсовой работы должен составлять 25-30 страниц машинописного текста, выполненного на одной стороне листа.

Правила оформления курсовой работы изложены в соответствии с ГОСТом 7.32-2017 СИБИД. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления (с Поправкой).

Курсовая работа должна быть выполнена любым печатным способом на одной стороне листа белой бумаги формата А4 через полтора

интервала. Цвет шрифта должен быть черным, высота букв, цифр и других знаков – не менее 1,8 мм (кегль не менее 12). Тип шрифта для основного текста отчета - TimesNewRoman.

Текст отчета следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: левое - 30 мм, правое - 15 мм, верхнее и нижнее - 20 мм. Абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту отчета и равен 1,25 см.

Вне зависимости от способа выполнения работы качество напечатанного текста и оформления иллюстраций, таблиц, распечаток программ должно удовлетворять требованию их четкого воспроизведения. При выполнении курсовой работы необходимо соблюдать равномерную плотность, контрастность и четкость изображения по всей работе. В работе должны быть четкие, не расплывающиеся линии, буквы, цифры и знаки.

Опечатки, описки и графические неточности, обнаруженные в процессе подготовки исправляются подчисткой или закрашиванием белой краской и нанесением на том же месте исправленного текста (графики) машинописным способом или черными чернилами, пастой или тушью – рукописным способом.

Повреждения листов текста, помарки и следы неполностью удаленного прежнего текста (графики) не допускаются.

Текст основной части курсовой работы делят на разделы, подразделы и пункты. Заголовки разделов, подразделов печатают с абзацного отступа с прописной буквы без точки в конце. Если заголовок состоит из двух предложений, то их разделяют точкой. Заголовки отделяют от текста сверху и снизу интервалом. Подчеркивать заголовки по тексту не разрешается. Заголовки должны четко и кратко отражать содержание разделов, подразделов. Каждый раздел следует начинать с новой страницы.

Нумерация страниц курсовой работы. Страницы нумеруют арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки.

Титульный лист включают в общую нумерацию страниц работы. Номер страницы на титульном листе не проставляют.

Иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию страниц отчета.

Иллюстрации и таблицы на листе формата А3 учитывают как одну страницу.

Нумерация разделов, подразделов, пунктов, подпунктов курсовой работы. Разделы работы должны иметь порядковые номера в пределах всего документа, обозначенные арабскими цифрами без точки и записанные с абзацного отступа. Подразделы должны иметь нумерацию в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номеров раздела и подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела точка не ставится. Разделы, как и подразделы, могут состоять из одного или нескольких пунктов.

Если документ не имеет подразделов, то нумерация пунктов в нем должна быть в пределах каждого раздела, и номер пункта должен состоять из номеров раздела и пункта, разделенных точкой. В конце номера пункта точка не ставится.

Пример:

1.1 }
1.2 } Нумерация пунктов первого раздела курсовой работы
1.3

2.1 }
2.2 } Нумерация пунктов второго раздела курсовой работы
2.3

Если в работе имеются подразделы, то нумерация пунктов должна быть в пределах подраздела и номер пункта должен состоять из номеров раздела, подраздела и пункта, разделенных точками, например:

3. Методы испытаний

3.1 Аппараты, материалы и реактивы

3.1.1

1.1.2

}

Нумерация пунктов первого подраздела третьего раздела

1.1.3 курсовой работы

3.2 Подготовка к испытанию

3.2.1

1.2.2

}

Нумерация пунктов второго подраздела третьего раздела

1.2.3 курсовой работы

Если текст работы подразделяется только на пункты, то они нумеруются порядковыми номерами в пределах всей работы.

Пункты, при необходимости, могут быть разбиты на подпункты, которые должны иметь порядковую нумерацию в пределах каждого пункта, например, 4.2.1.1; 4.2.1.2; 4.2.1.3 и т.д.

Внутри пунктов или подпунктов могут быть приведены перечисления. Перед каждым перечислением следует ставить дефис или, при необходимости ссылки в тексте документа на одного из перечислений, строчную букву (за исключением ё, з, и, о, ч, ы, ъ), после которой ставится скобка.

Для дальнейшей детализации перечислений необходимо использовать арабские цифры, после которых ставится скобка, а запись производится с абзацного отступа:

Пример

а) _____

б) _____

1) _____

2) _____

в) _____

Каждый структурный элемент курсовой работы следует начинать с нового листа (страницы).

Нумерация страниц работы и приложений, входящих в состав работы, должна быть сквозная.

Оформление иллюстраций. Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, компьютерные распечатки, диаграммы, фотоснимки) следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. Иллюстрации могут быть в компьютерном исполнении, в том числе и цветные. На все иллюстрации должны быть даны ссылки в работе.

Чертежи, графики, диаграммы, схемы, иллюстрации, помещаемые в работе, должны соответствовать требованиям государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (ЕСКД).

Допускается выполнение чертежей, графиков, диаграмм, схем посредством использования компьютерной печати.

Фотоснимки и иллюстрации, за исключением иллюстрации приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Если рисунок один, то он обозначается: Рисунок 1. Слово «рисунок» и его наименование располагают посередине строки.

Допускается нумеровать иллюстрации в пределах раздела. В этом случае номер иллюстрации состоит из номера раздела и порядкового номера иллюстрации, разделенных точкой. Например, Рисунок 1.1

Иллюстрации, при необходимости, могут иметь наименование и пояснительные данные (подрисуночный текст). Слово «Рисунок» и наименование помещают после пояснительных данных и располагают следующим образом: Рисунок 1 – Динамика изменений величины рН при созревании мяса.

Иллюстрации каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Например, Рисунок А.3.

При ссылках на иллюстрации следует писать «...в соответствии с рисунком 2» при сквозной нумерации и «...в соответствии с рисунком 1.2» при нумерации в пределах раздела.

Оформление таблиц. Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Название таблицы, при его наличии, должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Название таблицы следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире. При переносе части таблицы название помещают только над первой частью таблицы, нижнюю горизонтальную черту, ограничивающую таблицу, не проводят.

Таблицу следует располагать в отчете непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице. На все таблицы должны быть ссылки в работе. При ссылке следует писать слово «таблица» с указанием ее номера.

Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другой лист (страницу). При переносе части таблицы на другой лист (страницу) слово «Таблица» и номер ее указывают один раз слева над первой частью таблицы, над другими частями пишут слово «Продолжение» и указывают номер таблицы, например: «Продолжение таблицы 1». При переносе таблицы на другой лист (страницу) заголовок помещают только над ее первой частью.

Таблицу с большим количеством граф допускается делить на части и помещать одну часть под другой в пределах одной страницы. Если строки и графы таблицы выходят за формат страницы, то в первом случае в каждой части таблицы повторяется головка, во втором случае – боковик.

Если повторяющийся в разных строках графы таблицы текст состоит из одного слова, то его после первого написания допускается заменять кавычками; если из двух и более слов, то при первом повторении его заменяют словами «То же», а далее – кавычками. Ставит кавычки вместо повторяющихся цифр, марок, знаков, математических и химических

символов не допускается. Если цифровые или иные данные в какой-либо строке таблицы не приводят, то в ней ставят прочерк.

Цифровой материал, как правило, оформляют в виде таблиц. Пример оформления таблицы приведен на рисунке 1.

Таблица 1 (или 1.1) - Химический состав говядины и свинины

The diagram illustrates a table structure with the following components labeled:

- Заголовок** (Caption): Labels the entire table structure.
- Наименование вещества** (Subtitle): Labels the column header "Наименование вещества" (Substance name).
- Головки граф** (Header cells): Labels the first row of the table.
- Подзаголовки граф** (Subheader cells): Labels the second row of the table.
- Строки (горизонтальные ряды)** (Horizontal rows): Labels the rows containing data (e.g., "Белок, %", "Жир, %").
- Боковик (графа для заголовков)** (Side margin (table header)): Labels the vertical column on the left.
- Графы (колонки)** (Columns): Labels the columns "Говядина" and "Свинина".

Наименование вещества	Говядина		Свинина	
Белок, %				
Жир, %				

Рисунок 1

Таблицы, за исключением таблиц приложений, нумеруют арабскими цифрами сквозной нумерацией. Допускается нумеровать таблицы в пределах раздела. В этом случае номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой. Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения.

Если в работе одна таблица, то она должна быть обозначена «Таблица 1» или «Таблица В.1», если она приведена в приложении В.

Заголовки граф и строк таблицы пишут с прописной буквы в единственном числе, а подзаголовки граф – со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставят.

Таблицы слева, справа и снизу, как правило, ограничивают линиями. Допускается применять размер шрифта в таблице меньший, чем в тексте.

Разделять заголовки и подзаголовки боковика и граф диагональными линиями не допускается. Горизонтальные и вертикальные линии, разграничающие строки таблицы, допускается не проводить, если их отсутствие не затрудняет пользование таблицей. Заголовки граф, как правило, записывают параллельно строкам таблицы. При необходимости допускается перпендикулярное расположение заголовков граф.

Головка таблицы должна быть отделена линией от остальной части таблицы.

Оформление примечаний. Слово «Примечание» печатают с прописной буквы с абзаца и не подчеркивают. Примечания приводят в работе, если необходимы пояснения или справочные данные к содержанию текста, таблиц или графического материала. Примечания не должны содержать требований.

Примечания следует помещать непосредственно после текстового, графического материала или в таблице, к которым относятся эти примечания. Если примечание одно, то после слова «Примечание» ставится тире и примечание печатается с прописной буквы. Одно примечание не нумеруют. Несколько примечаний нумеруют по порядку арабскими цифрами без проставления точки. Примечание к таблице помещают в конце таблицы над линией, обозначающей окончание таблицы.

Пример

Примечание - _____

Несколько примечаний нумеруются по порядку арабскими цифрами.

Пример

Примечания

1. _____

2. _____

Написание формул и уравнений. Уравнения и формулы выделяют из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы или уравнения должно быть оставлено не менее одной свободной строки. Если уравнение не умещается в одну строку, то оно должно быть перенесено после знака равенства (=) или после знаков плюс (+), минус (-), умножения (x), деления (:), или других математических знаков, причем знак в начале следующей строки повторяют. При переносе формулы на знаке, символизирующем операцию умножения, применяют знак «Х».

Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в которой они даны в формуле. Формулы следует нумеровать порядковой нумерацией в пределах всей работы арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении на строке.

Пример

$$A = a : b \tag{1}$$

$$B = c : e \tag{2}$$

Одну формулу обозначают – (1).

Формулы, помещаемые в приложениях, нумеруются отдельной нумерацией арабскими цифрами в пределах каждого приложения с добавлением перед каждой цифрой обозначения приложения, например формула (В.1).

Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках.
Пример - в формуле (1).

Допускается нумерация формул в пределах раздела. В этом случае номер формулы состоит из номера раздела и порядкового номера формулы, разделенных точкой, например (3.1).

Порядок изложения в работе математических уравнений такой же, как и формул.

В работе допускается выполнение формул и уравнений рукописным способом черными чернилами.

Оформление приложений. Приложения оформляются как продолжение данной работы на последующих его листах или выпускают в виде самостоятельного документа. В тексте на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте работы.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение», его обозначения. Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Е, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ъ. После слова «Приложение» следует буква, обозначающая его последовательность.

Если в работе одно приложение, оно обозначается «Приложение А».

Текст каждого приложения, при необходимости, может быть разделен на разделы, подразделы, пункты, подпункты, которые нумеруют в пределах каждого приложения. Перед номером ставится обозначение этого приложения.

Приложения должны иметь общую с остальной частью работы сквозную нумерацию страниц.

Оформление списка использованных источников. В список включаются все использованные источники, которые необходимо нумеровать арабскими цифрами без точки и печатать с абзацного отступа.

Сведения о книгах (учебники, монографии, справочники и др.) должны включать: фамилию и инициалы автора (авторов), заглавие книги, место издания (город), издательство и год издания, количество страниц, место издания указывается полностью в именительном падеже, допускается сокращение в названии города Москва – М.: и Санкт Петербурга – СПб.:.

Например, Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы -М.: Норма, 1997. – 278с.

Сведения о статье из журнала включают: фамилию и инициалы автора (авторов), заглавие (наименование) статьи, наименование журнала, год выпуска, номер журнала, страницы, на которых помещена статья.

Например, Сулимина О.Г. Здоровое питание населения России. // Пищевая промышленность, 2004, №1.- С.108-109.

Ссылки. В тексте на использованный источник дается ссылка в виде его номера. Порядковый номер ссылки (отсылки) приводят арабскими цифрами в квадратных скобках в конце текста ссылки[4].

Ссылка в тексте на использованный источник делается непосредственно после числовых данных или в конце фразы. При ссылке указывается порядковый номер согласно списку использованных источников.

При ссылке на стандарты и технические условия указывают только их обозначения. Год их утверждения приводят в списке использованных источников. Например, ГОСТ Р 52088.

При ссылке на иллюстрации указывают ее порядковый номер, например, рис.3.

В тексте курсовой работы должны быть ссылки на все таблицы. Слово «Таблица» в тексте работы пишут полностью, а при сноске на нее (табл.4).

При повторной ссылке на те же таблицы и иллюстрации указывают (см.рис.2, см.табл.4).

При ссылке на приложение указывают его порядковое обозначение (прил.А).

5. Список рекомендуемой литературы

	Источники информации	Кол-во экземпляров, режим доступа
1.	Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. - Электрон.дан. — СПб: Лань, 2013. -	Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/5703 .

	480 с.	
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко; рец. А. С. Герасимов. - 2-е изд., стер. - СПб.; М.; Краснодар: Лань, 2008. - 448 с.	85 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
3.	ВСЭ с основами технологии молока и молочных продуктов / А.В.Смирнов. - 2009. - 112 с.	26 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза, стандартизация и сертификация продуктов: в 2-х т. / Общественная академия сельскохозяйственных наук. - 3-е изд. - М.: КомСнаб. Том I: Общая экспертиза, стандартизация и сертификация продуктов с основами технологии и гигиены, производства, консервирования и хранения / ред. К. Я. Елемесова. – 2005. - 520 с.	49 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
5.	Том II: Частная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства / П. В. Житенко, Б. К. Ильясов, В. И. Бурков ; ред.: К. Е. Елемесова, Н. Ф. Шуклина, С. К. Кирикбаева. - 2005. - 520 с.	50 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
6.	Уша Б.В. Ветеринарно-санитарный контроль при ритуальном убое животных, производстве кошерной и халяльной продукции [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Б.В. Уша, И.Г. Серегин - Электрон.текстовые данные.— СПб.: Квадро, 2014.— 212 с.	9 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ Режим доступа: http://www.bibliocomplesator.ru/book/?id=60214 .— «БИБЛИОКОМПЛЕКТА ТОР»
7.	Ветеринарно-санитарная экспертиза икры рыбной [Электронный ресурс]: Учебное пособие/ И.Г. Серегин, Н.И. Дунченко - Электрон.текстовые данные. - СПб.: Квадро, 2018. - 100 с.	Режим доступа: http://www.bibliocomplesator.ru/book/?id=79870 .— «БИБЛИОКОМПЛЕКТА ТОР»
8.	Серегин, И.Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на	Режим доступа: http://www.bibliocomplesator.ru/book/?id=60214 .— «БИБЛИОКОМПЛЕКТА ТОР»

	продовольственных рынках [Электронный ресурс]: Учебное пособие/ И.Г. Серегин, М.Ф. Боровков, В.Е. Никитченко - Электрон.текстовые данные. - СПб.: Квадро, 2018. - 468 с.	ator.ru/book/?id=79871.— «БИБЛИОКОМПЛЕКТА ТОР»
9.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов пчеловодства [Электронный ресурс]: Учебное пособие/ И.Г. Серегин [и др].— Электрон.текстовые данные. - СПб.: Квадро, 2018. - 136 с.	Режим доступа: http://www.bibliocomplesator.ru/book/?id=74589 .— «БИБЛИОКОМПЛЕКТА ТОР»
10	Ветеринарно-санитарная экспертиза при переработке птицы [Электронный ресурс]: Учебное пособие/ И.Г. Серегин [и др]. - Электрон.текстовые данные. — СПб.: Квадро, 2017. - 200 с.	10 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ Режим доступа: http://www.bibliocomplesator.ru/book/?id=74590 .— «БИБЛИОКОМПЛЕКТА ТОР»
11	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и морепродуктов: учебное пособие/ сост.: А.Х. Волков, Э.К. Папуиди, Г.Р. Юсупова. - Казань, 2015. - 116 с.	Режим доступа: http://ksavm.senet.ru/Books/vse/u.p.vse_ryby_2015_g.pdf
12	Методы исследования сырья и готовой продукции/ Ю.Г. Базарнова. - СПб., 2013. - 74 с.	Режим доступа : http://ksavm.senet.ru/Books/metod_issl.pdf
13	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и мероприятия при обнаружении сибирской язвы [Электронный ресурс]: Учебное пособие/ Серегин И.Г., Логинов И.А., Кривенко Д.В. - Электрон.текстовые данные. — СПб.: Квадро, 2018. — 40 с.	Режим доступа: http://www.bibliocomplesator.ru/book/?id=81151 .— «БИБЛИОКОМПЛЕКТА ТОР»
14	Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Серегин И.Г., Уша Б.В.— Электрон.текстовые данные. — СПб.: Квадро, 2018. - 408 с.	25 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ Режим доступа: http://www.bibliocomplesator.ru/book/?id=79869 .— «БИБЛИОКОМПЛЕКТА ТОР»

15	Нормативно-правовые и этические аспекты ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного происхождения [Электронный ресурс]: Учебное пособие/ Серегин И.Г., Дюльгер Г.П. — Электрон.текстовые данные.— СПб.: Квадро, 2018.— 240 с.	5 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ Режим доступа: http://www.bibliocomplesator.ru/book/?id=79866 .— «БИБЛИОКОМПЛЕКТА ТОР»
16	Нормативные требования к оформлению ветеринарных сопроводительных документов [Электронный ресурс]: Учебное пособие/ И.Г. Серегин [и др.].— Электрон.текстовые данные.— СПб.: Квадро, 2018.— 232 с.	Режим доступа: http://www.bibliocomplesator.ru/book/?id=81152 .— «БИБЛИОКОМПЛЕКТА ТОР»
17	Санитарная экспертиза грибов / В. П. Фролов, А. В. Фролов ;рец. К. Х. Папуниди. - Казань: ЦИТ КГАВМ, 2005. – 51 с.	20 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ

Программное обеспечение и интернет-ресурсы

1. Электронный каталог ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ – Режим доступа:
<http://lib.ksavm.senet.ru>
2. Научная электронная библиотека (НЭБ) – Режим доступа: <http://elibrary.ru>
3. ЭБС «Лань» - Режим доступа: <https://e.lanbook.com>
4. ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>
5. Сайт-хранилище ГОСТов, СНиПов и СанПинов. Режим доступа: www.gosthelp.ru

Приложение А. Образец оформления титульного листа курсовой работы.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «КАЗАНСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ
АКАДЕМИЯ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ
ИМЕНИ Н.Э.БАУМАНА»

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы

КУРСОВАЯ РАБОТА
по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
на тему «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного
происхождения на продовольственных рынках»

Выполнил: Студент 451 группы ФВМ
(ФДПЗО)
направление подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная
экспертиза
Иванов И.И.

Проверил:

Казань 2020

Заведующему кафедрой Ветеринарно-санитарной экспертизы

ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ

профессору _____

Ф.И.О. студента _____ группы ФВМ

(ФДПЗО)

направление подготовки 36.03.01

Ветеринарно-санитарная экспертиза

Ф.И.О. студента _____

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу утвердить мне тему курсовой работы

Дата

Подпись студента _____

Зав кафедрой

(подпись, дата, Ф.И.О.)

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
1.Алгоритм выполнения курсовой работы.....	4
2. Формы, направления и темы курсовых работ.....	4
3. Структурные элементы курсовой работы	19
4. Правила оформления курсовой работы.....	21
5. Список рекомендуемой литературы.....	31
Приложение.....	35
Содержание.....	37