

БРЯНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И БИОТЕХНОЛОГИИ

К.С. Маловастый

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА С ОСНОВАМИ ТЕХНОЛОГИИ И СТАНДАРТИЗАЦИИ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОВОДСТВА

Методическое пособие
для выполнения курсовой работы
студентами заочной формы обучения по дисциплине:
«Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии
и стандартизации продуктов животноводства»

Рекомендовано Учебно-методическим объединением
высших учебных заведений Российской Федерации по образованию
в области зоотехнии и ветеринарии для студентов высших учебных
заведений в качестве учебно-методического пособия по специальности
111201 «Ветеринария»

БРЯНСК 2015

УДК 619:614.31:637
ББК 48.1
М 18

Маловастый К.С.

Методические пособие для выполнения курсовой работы студентами заочной формы обучения по дисциплине: «Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства». 2-е издание. Брянск.: Изд-во Брянского ГАУ, 2015. – 68 с.

Рассматриваются тематика, структура, требования к написанию курсовых работ. По каждому разделу работы подробно излагаются план и методика выполнения, основные требования к оформлению и порядок ее защиты. Предлагаемая схема написания курсовой работы поможет студентам, обучающимся по специальности 310800 Ветеринария, проявить максимум творчества в период сбора материала, написания и защиты.

Рекомендовано к изданию решением методической комиссии факультета ветеринарной медицины и зоотехнии от 17.04.06 г., протокол № 4.

Рецензент: заведующий кафедрой нормальной и патологической морфологии домашних животных Брянской ГСХА, доктор вет. наук, профессор, заслуженный работник Высшей школы РФ Ткачёв А.А.

© Брянский ГАУ, 2015
© Маловастый К.С., 2015

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Дисциплина "Ветеринарно–санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства", используя методы исследования и ветеринарно–санитарной оценки продуктов животноводства, имеет решающее значение в предупреждении инфекционных и инвазионных болезней людей и животных, которые распространяются через пищевые продукты животного происхождения.

В практической деятельности ветеринарные врачи являются экспертами. Выполняя свои служебные обязанности, они обязательно решают вопросы пригодности продукции животноводства и растениеводства для питания людей, сырья – для промышленной переработки. Поэтому ветеринарный врач должен уметь квалифицированно оценить пищевую пригодность продуктов и сырья, дать научно обоснованные рекомендации по использованию условно пригодной продукции, обосновать правильность решения об утилизации или надежном ее обезвреживании. Важную роль в подготовке ветеринарного врача выполняет научно–исследовательская работа студентов, которая проводится на кафедрах, а в период прохождения производственной практики – в колхозах, на птицефабриках, в рыбхозах, районных управлениях и предприятиях государственной ветеринарной медицины, участковых лечебницах, пунктах ветеринарной медицины, районных государственных лабораториях ветеринарной медицины и государственных лабораториях ветеринарно–санитарной экспертизы, службах государственного ветеринарного контроля на границе и транспорте, маслозаводах, мясокомбинатах, мясоперерабатывающих и колбасных заводах, птице–, рыбо– и хладокомбинатах, молокоперерабатывающих предприятиях и лабораториях ветеринарно–санитарной экспертизы на рынках.

Выполнение курсовой работы по ветсанэкспертизе с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства позволяет органически соединить теоретические и практические знания по специальным и другим дисциплинам, изучаемым в агроакадемии, и предусматривает углубление и расширение у студентов знаний, умений и навыков в условиях производства.

Курсовую работу пишут от руки или печатают на машинке, компьютере с одной стороны печатного листа писчей бумаги формата 210 x 297 мм. На каждой странице должно быть 30 строк. Ширина полей: слева – 30 мм, справа – 10 мм, сверху и внизу по 20 мм. Страницы проставляют в верхнем правом углу.

Изложение материала должно быть содержательным, грамотным, сжатым. Курсовая работа включает все разделы, предусмотренные Методическими указаниями, и аккуратно оформляется. Суждения следует увязать между собой так, чтобы прослеживался логический ход мыслей по рассматриваемому вопросу. Текстовый материал сопровождается необходимыми таблицами, графиками, рисунками. Весь иллюстративный материал должен относиться к теме работы и раскрывать ее содержание.

Титульный лист (начало работы) – приложение 1. Далее размещается содержание работы – название разделов и страницы.

В конце работы помещается список использованной литературы, приложение 15. Затем автор ставит свою подпись, число, месяц и год. Объем курсовой работы – 35 – 40 страниц. Опыт, полученный студентом в процессе выполнения курсовой работы, поможет ему в написании дипломной работы, материал которой будущий специалист может применить. В своей производственной деятельности: изучить литературу по интересующему вопросу, провести экспериментальную работу, сделать ее анализ, обработать полученные данные и дать им объективную оценку.

Темы курсовых работ по актуальности и значимости для производства должны отвечать современным требованиям науки, передовой практики ветеринарной медицины и удовлетворять потребности производства. Тему курсовой работы студент выбирает с учетом возможности ее выполнения в условиях конкретного производства. Тематика курсовых работ разработана в соответствии с учебным планом, программой по изучению дисциплины. Студенту дается право предложить свою тему курсовой работы, которую он согласовывает с преподавателем.

Курсовая работа должна быть сдана и защищена студентом за месяц до начала сессии. Прделанная работа оценивается по 5 балльной системе с учетом качества выполнения и оформления курсовой работы, степени самостоятельности студента при выполнении работы и уровня ее защиты.

ТЕМАТИКА

курсовых работ по ветеринарно–санитарной экспертизе с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства

1. Транспортировка животных на мясоперерабатывающие предприятия. Ветсанэкспертиза продуктов убоя при нарушениях транспортировки.

2. Современные технологические линии по убою и переработке крупного рогатого скота. Весанэкспертиза продуктов убоя.

3. Современные технологические линии по убою и переработке лошадей. Весанэкспертиза продуктов убоя.

4. Современные технологические линии по убою и переработке свиней. Весанэкспертиза продуктов убоя.

5. Современные технологические линии по убою, переработке овец и коз. Весанэкспертиза продуктов убоя.

6. Современные технологические линии по убою и переработке кроликов и нутрий.

7. Современные технологические линии по убою и переработке крупного рогатого скота, лошадей, свиней и овец. Весанэкспертиза продуктов убоя.

8. Современные технологические линии по убою и переработке птицы. Весанэкспертиза продуктов убоя.

9. Организация и методика предубойного осмотра, послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов домашних и диких животных.

10. Морфологический и химический состав, товароведение и стандартизация мяса домашних и диких промысловых животных.

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

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

13. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш, органов и других продуктов убоя птицы при обнаружении инфекционных болезней.

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

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

16. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при ассоциированных инфекциях и инвазиях.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении болезней незаразной этиологии.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш, органов животных и мясопродуктов при радиационных поражениях.
19. Ветсанэкспертиза продуктов животноводства на пограничных контрольных ветеринарных пунктах.
20. Технология переработки убойных животных и ветсанэкспертиза продуктов животноводства.
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на рынках.
22. Диагностика инфекционных болезней и ветсанэкспертиза продуктов убоя.
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза дичи.
24. Пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной медицины.
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов вынуждено убитых животных, способы обеззараживания мяса и мясопродуктов.
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов сельскохозяйственных животных при отравлениях и обработке их ветеринарными препаратами.
27. Особенности технологии переработки, гигиены и ветсанэкспертизы консервированных мясопродуктов.
28. Особенности технологии переработки, гигиены и ветсанэкспертизы консервированных мясорастительных продуктов.
29. Особенности технологии производства и ветсанэкспертизы солонины и ветчинно-штучных изделий.
30. Особенности технологии производства и ветсанэкспертизы колбасных изделий.
31. Технология переработки и ветсанэкспертиза субпродуктов, крови, жира.
32. Технология переработки и ветсанэкспертиза кишечного сыра.
33. Технология переработки и ветсанэкспертиза технического сыра.
34. Выявление инфекционных, инвазионных и незаразных заболеваний при переработке животных на мясокомбинате области.
35. Выявление инфекционных заболеваний при исследовании мяса от вынужденно убитых животных, поступивших в ветеринарную лабораторию.
36. Профилактика пищевых заболеваний по материалам лабора-

тории ветсанэкспертизы рынка города (района).

37. Выявление инфекционных, инвазионных и незаразных заболеваний при осмотре мяса в лаборатории ветсанэкспертизы.

38. Использование мяса вынужденно убитых животных, поступающего на мясокомбинат.

39. Получение, хранение и переработка сырья от санитарного убоя скота на мясокомбинате.

40. Методы исследования и обезвреживания условно годного мяса на мясокомбинате области.

41. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных по материалам убойных пунктов.

42. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при трихинеллезе, цистицеркозе, саркоцистозе, эхинококкозе.

43. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при цистицеркозе, саркоцистозе.

44. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка мяса на мясокомбинате при туберкулезе крупного рогатого скота.

45. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы микробного происхождения и их профилактика на мясокомбинате.

46. Технология переработки птицы, яиц на птицефабрике и ветсанэкспертиза их.

47. Ветеринарно–санитарная оценка яиц различных видов птицы.

48. Санитарное и товарное качество мяса и яиц, получаемых на птицефабрике и пути их улучшения.

49. Ветсанэкспертиза продуктов убоя птицы на птицекомбинате.

50. Ветеринарно–санитарный контроль при производстве сухих животных кормов на мясокомбинате.

51. Ветеринарно–санитарный и производственный контроль на ветсанутильзаводе.

52. Правила приема ветеринарно–санитарной оценки и дезинфекции кожевенного сырья.

53. Технология переработки и ветсанэкспертиза кожевенно–мехового сырья.

54. Технология производства и ветсанэкспертиза непищевых продуктов мясоперерабатывающих предприятий.

55. Технология производства и ветсанэкспертиза эндокринно–ферментного и специального сырья животного происхождения.

56. Технология производства и ветсанэкспертиза жира животного происхождения.

57. Ветеринарно–санитарный контроль на санитарной бойне мясокомбината.

58. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при PSE – и DFD пороках.
59. Особенности ветсанэкспертизы сырья и продукции на городских распределительных холодильниках.
60. Особенности ветсанэкспертизы сырья и продуктов длительного хранения.
61. Опыт работы производственной ветеринарной лаборатории на предприятии мясной промышленности.
62. Порядок убоя животных и переработки мяса в условиях чрезвычайных мероприятий.
63. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при отравлениях пестицидами и соединениями тяжелых металлов.
64. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при отравлениях ядами растительного происхождения.
65. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при микотоксикозах..
66. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при поражении отравляющими веществами.
67. Ветеринарно-санитарный надзор при продаже животных на рынках.
68. Ветеринарно-санитарный контроль на таможнях при импорте мяса и мясных продуктов в Россию.
69. Правила приема и технология переработки молока на молочном заводе.
70. Правила приема и технология переработки побочных продуктов переработки молока.
71. Гигиена производства, экспертиза молока на молочном заводе.
72. Источники обсеменения молока микрофлорой и пути улучшения его санитарного качества.
73. Технология производства и ветсанэкспертиза кисломолочных продуктов.
74. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при заболеваниях животных различной этиологии.
75. Методы контроля санитарного качества молока на молочном заводе и возможности их совершенствования.
76. Технология, гигиена и ветсанэкспертиза консервированных молочных продуктов.
77. Физико–химические показатели молока и система ветеринарно-санитарных мероприятий на ферме, неблагополучной по туберкулезу крупного рогатого скота.
78. Физико–химические показатели молока и система ветеринарно-санитарных мероприятий на ферме, неблагополучной по бруцелле-

зу крупного рогатого скота.

79. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов при радиационных поражениях.

80. Опыт работы производственной ветеринарной лаборатории на предприятии молочной промышленности.

81. Технология производства и ветсанэкспертиза сыра.

82. Технология производства и ветсанэкспертиза сливок, сметаны.

83. Технология производства и ветсанэкспертиза масла.

84. Опыт работы лаборатории ветсанэкспертизы по оценке качества продуктов животноводства.

85. Опыт работы лаборатории ветсанэкспертизы рынка по определению качества молока, растительных продуктов и меда.

86. Ветеринарно-санитарный контроль на таможнях при импорте молока и молочных продуктов в Россию.

87. Технология переработки и ветсанэкспертиза рыбы, рыбных продуктов.

88. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при радиационных поражениях.

89. Ветеринарно-санитарная и биологическая оценка рыбы, выращенной на нетрадиционных кормах.

90. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при отравлениях.

91. Ветсанэкспертиза рыбы при незаразных болезнях.

92. Ветсанэкспертиза рыбы при заразных болезнях.

93. Ветсанэкспертиза раков и других беспозвоночных.

94. Ветсанэкспертиза моллюсков и мидий.

95. Ветсанэкспертиза продуктов убоя ластоногих животных.

96. Ветсанэкспертиза и лабораторный контроль консервированных изделий.

97. Ветсанэкспертиза и лабораторный контроль копченостей.

98. Физико-химические показатели и санитарная оценка меда, полученного из различных медоносов.

99. Ветсанэкспертиза меда.

100. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда и продуктов пчеловодства при радиационных поражениях

101. Ветсанэкспертиза продуктов пчеловодства.

102. Технология, гигиена и ветсанэкспертиза консервированных растительных продуктов.

103. Технология производства и ветсанэкспертиза продуктов растениеводства.

104. Ветсанэкспертиза растительных продуктов на рынке.10588. Ветсанэкспертиза свежей плодоовощной продукции.

106. Ветсанэкспертиза консервированной плодоовощной продукции.
107. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительной продукции при радиационных поражениях.
108. Ветсанэкспертиза продуктов растениеводства на пограничных контрольных ветеринарных пунктах.
109. Ветсанэкспертиза кормов, премиксов, витаминов, минеральных веществ и других кормовых добавок.
110. Патогенные микроорганизмы в кормах.
111. Микологический мониторинг и ветсанэкспертиза кормов.
112. Микологический мониторинг и ветсанэкспертиза зернофуража.
113. Ветсанэкспертиза сена при наличии ядовитых растений.
114. Ветсанэкспертиза корма при наличии пестицидов.
115. Ветсанэкспертиза корма при наличии токсических элементов.
116. Методы обеззараживания и обезвреживания кормов.
117. Ветсанэкспертиза грибов и ягод.
118. Ветсанэкспертиза растительных масел на рынках.
119. Ветсанэкспертиза продуктов домашнего приготовления на рынках
120. Ветсанэкспертиза тропических и субтропических растительных продуктов на рынках.
121. Ветеринарно-санитарный контроль на таможах при импорте растительных продуктов в Россию.

Ветсанэкспертиза тесно связана с другими дисциплинами, поэтому курсовая работа может быть фрагментом дипломной работы студента и оформлена на основе экспериментальных данных, полученных в лабораторных, производственных условиях или путем сбора статистических результатов по изучаемому вопросу, проведения научно-исследовательской работы на предприятиях мясной, молочной промышленности, производственных и ветеринарно-санитарных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы предприятий, организаций, рынков и других учреждений где работают ветсанэксперты, которые ведут отчет о своей работе по форме 5-вет.

Одинаковых планов и методик, пригодных для любого научного исследования, не существует, однако есть некоторые общие методические правила проведения научных опытов, которые необходимо соблюдать.

СТРУКТУРА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Материалы курсовой работы излагаются, как правило, по такому плану:

1. Введение.
2. Обзор литературы.
3. Материал и методика исследований.
4. Характеристика хозяйства, предприятия, лаборатории ветсанэкспертизы
5. Результаты исследований.
6. Экономическая эффективность проведенной работы.
7. Выводы.
8. Предложения для внедрения в производство.
9. Список литературы.
10. Приложения.

Если курсовая работа посвящена ветсанэкспертизе продуктов животноводства при инфекционных заболеваниях животных, то она имеет такую схему: определение болезни, восприимчивые животные, характеристика возбудителя и его устойчивость во внешней среде, продуктах животноводства, прижизненная и послеубойная диагностика, транспортировка животных и продуктов животноводства, ветсанэкспертиза, технология переработки и стандартизация продуктов животноводства, мероприятия по профилактике заболевания.

Такой же план изложения и при написании работа по инвазионным болезням, выявляемым при переработке животных на мясо, но следует дополнительно описать биологический цикл развития каждого возбудителя с отражением дефинитивных и промежуточных хозяев.

При изложении материалов по незаразным болезням, кроме общих вопросов изложения курсовой работы, дается характеристика патологоанатомических данных туш и отдельных органов, которые служат важным основанием для обезвреживания продуктов убоя.

Если курсовая работа предусматривает ветсанэкспертизу убойных животных на мясокомбинате или убойном пункте, то по каждой группе заболевания описывается 5–6 наиболее часто встречающихся болезней, выявленных при предубойном обследовании животных и послеубойной ветсанэкспертизе туш и органов от них. В тех случаях, когда выполняется работа по выявлению только инфекционных заболеваний, то студенты описывают все инфекционные заболевания, обнаруженные при переработке животных на мясо. Аналогично поступают и при выполнении работ, связанных с инвазионными, незаразными болезнями.

Студент, при выполнении работы по такой теме, вначале должен ознакомиться с характером и последовательностью технологических

операций в каждом производстве по рекомендуемой литературе и составить технологические схемы. Затем выяснить назначение каждой операции и причины принятой последовательности их выполнения, составить список частей туши, получающихся при ее разделке, уяснить их пищевую и промышленную ценность и порядок их дальнейшей переработки или использования.

После изучения литературных данных по этой теме студент приступает к изучению технологических процессов на производстве, на производстве, руководствуясь при этом составленными схемами. Следует обратить при этом внимание на технику выполнения каждой операции и используемый инструмент, условия и организацию труда на каждом рабочем месте, доле ручного и механизированного труда, затрачиваемого в технологическом процессе.

Студент изучает технику определения категории упитанности животных, убойного выхода мяса и его качества, виды и причины выбраковки продуктов убоя животных.

Затем он изучает организацию и работу ветсанэкспертов на линии переработки животных, значение знаний ветеринарно-санитарной экспертизы в оценке характера использования туши и продуктов убоя животных. В последующем описываются способы и техника транспортировки туши, других продуктов убоя животных к месту их дальнейшей переработки.

Завершив этот этап изучения материала, необходимо вернуться к работе над учебниками и сравнивать полученные фактические данные с рекомендациями учебников, оценивать значение различий, если они будут обнаружены. При этом необходимо показать возможные пути технического прогресса на основе материалов из учебников и журналов: «Ветеринария», «Мясная индустрия» и других.

Введение. На 1–2 страницах текста излагается значение проведения ветсанэкспертизы продуктов, обосновывается актуальность выполненной темы курсовой работы и показывается ее значение, место и время выполнения работы, а также людей, помогавших автору проводить опыты, наблюдения и анализы, а также цель и задачи работы.

Обзор литературы. 7–10 страниц работы отводится для обобщения данных отечественной и зарубежной литературы (не менее 15 литературных источников).

На каждый литературный источник необходимо делать библиографическое описание (приложение 15). Краткие данные по прочитанной литературе следует записывать на библиографической карточке, более полные – на отдельном листке бумаги по ширине карточки, для того, чтобы сложить по формату карточки и приклеить к ней. Сведения,

полученные при изучении литературы, можно вносить в память компьютера, переносить на дискеты и использовать при написании курсовой работы. Литература по теме работы может быть подобрана студентом при помощи предметных и алфавитных каталогов библиотеки учебного заведения. Для выполнения курсовой работы студенту рекомендуется использовать следующие документы:

- законы Российской Федерации по технологическим и ветеринарно-санитарным вопросам;
- указы Президента Российской Федерации по указанным вопросам;
- постановления исполнительных органов власти Российской Федерации региона по указанным вопросам;
- инструктивные и методические материалы Министерства сельского хозяйства;
- наставления и рекомендации, включенные в ветеринарное законодательство;
- монографии по теме работы;
- статьи в научных журналах, сборниках трудов НИИ и вузов, тезисы докладов на научных конференциях;
- специальные обзоры и научные доклады;
- описания к авторским свидетельствам и патентам;
- диссертации и авторефераты диссертаций;
- учебники и учебные пособия;
- статьи в газетах;
- сайты с Интернета.

Работу над литературными источниками следует начинать с изучения правовых актов РФ, учебников, учебных пособий, монографий. Затем изучаются статьи, опубликованные в различных изданиях.

Проработка источников сопровождается выписками интересных данных, цитат, формул, цифровых данных, т.е. ведется конспектирование источников. Выписки их текста делают обычно дословно, в виде цитаты. При этом выбирают наиболее важные, весомые высказывания, основные идеи, факты и данные, которые необходимо процитировать (представить) в дипломной работе. После каждого приведенного литературного материала, заимствованного высказывания приводится ссылка на автора и год. Поэтому при работе с литературными источниками рекомендуется вести их картотеку с указанием всех выходных данных в соответствии с требованиями ГОСТов (Приложение 15).

Основной задачей этого раздела является освещение состояния изученности вопросов по теме курсовой работы. Из обзора отечественной и зарубежной литературы должна вытекать необходимость дальнейших исследований по избранному направлению.

Раздел пишут после детального изучения аналогичных опубликованных работ по обозначенной проблеме за последние годы. По каждому изучаемому источнику необходимо составить реферат с кратким изложением его содержания. В обзоре литературы приводятся лишь те работы, которые имеют прямое отношение к избранной теме.

Накопленный материал следует систематизировать, анализировать и по нему необходимо изложить свою точку зрения. Обзор литературы должен быть цельным и последовательным. Здесь показывают степень изученности и глубину исследования по избранной теме.

В обзоре литературы студент показывает свое умение анализировать научно-производственную литературу по изучаемому вопросу, излагать степень изученности вопроса, отношение к нему различных авторов и на этой основе составляет направление своих исследований, подтверждает их актуальность.

На основании проведенного всестороннего анализа литературы студент обосновывает задачу для своей курсовой работы: определяет эффективность проведения мероприятий в местных условиях; устанавливает истину в различных, порой противоречивых, литературных данных по изучаемому вопросу; показывает недостаточную изученность этого направления исследований и т.д. При этом он обращает внимание на главную задачу, которую ему предстоит решить в курсовой работе. В обзоре литературы должно отразиться личное отношение студента к тем или иным данным, но не следует увлекаться вопросами описательного характера, которые хорошо изложены в учебниках. Не допускается изложение сведений, не относящихся к курсовой работе.

Студенты дают определение и диагностику болезни, транспортировку животных и продуктов животноводства, ветсанэкспертизу, технологию и стандартизацию продуктов животноводства, мероприятия по профилактике заболевания, обобщая данные отечественной, зарубежной литературы и показывают практическую значимость, новизну, степень изученности и глубину исследований вопросов по избранной теме. Если исследование посвящено только одному какому-то вопросу, то основное внимание в обзоре литературы именно ему и уделяют.

На каждый литературный источник, приведенный в тексте, в квадратных скобках делается ссылка – порядковый номер источника в списке литературы. Например: В исследованиях И.С. Елистратова [5], Н.М.Колычева [7], Н.И.Овсянова [10], установлено

Литературные источники и документы можно цитировать полностью или сокращенно, но на месте убранных слов ставят троеточие.

Цитируемый текст берут в кавычки. Можно обобщать данные нескольких исследований своими словами [6, 7, 10, 12, 14, 18]. Кавычки в этом случае не ставят.

В том случае, когда ссылаются на приказ, инструкцию, нормативный или иной документ, не опубликованный в печати, дают в тексте следующие сведения о нем: обозначение и наименование документа, заключенные в скобки номер и заголовок соответствующего его раздела, кем и когда утвержден (одобрен, рекомендован).

В конце литературного обзора необходимо сделать обобщение (вывод), его обычно начинают словами: Следовательно, ... Таким образом, ... Литературные данные свидетельствуют о том, что ...

Для изучения литературы студенты выбирают только те источники, которые имеют непосредственное отношение к намеченному исследованию (к теме курсовой работы).

Собственная точка зрения может стать обоснованием для проведения исследования и установления истины в расхождении взглядов исследователей или для изучения эффективности проведения работы в специфических местных условиях, а также при недостаточной изученности этого вопроса.

В экспериментальной части продолжается детализированный анализ литературных источников по теме курсовой работы.

Материал и методика исследований (1–2 страницы).

Материалом для выполнения курсовой работы могут служить животные, на которых проведены опыты. В этом разделе излагаются:

✓ место проведения исследования (наименование села, бригады, фермы, отделения хозяйства, лечебницы, ветеринарно-санитарного участка, ветеринарной лаборатории, района, института и т.д.);

✓ время проведения исследования (сроки начала и окончания исследования и отдельных его элементов, в частности);

✓ животных, на котором проводилось исследование (вид, порода, половозрастная группа, продуктивность и воспроизводительные качества животных, здоровье, физическое состояние, кормовой фон и др.).

✓ отмечают, как распределяли животных по группам для сравнения, сколько животных было в каждой группе, повторность опытов, содержание кормление и уход за животными, учет изменений, документация. Каждое животное в опытных и контрольной группах должно быть занумеровано, иметь индивидуальную карточку или ведомость учета результатов исследований. Кроме того нужно вести журнал, в котором записывается все, что делается и наблюдается по данному опыту ежедневно. Наиболее важные этапы исследований протоколируются или актируются.

✓ принцип и методы организации эксперимента (составление аналогичных или групп-периодов, метод обособленных групп, интегральных групп, периодов и параллельных групп - периодов, обратного замещения, повторного замещения, латинского квадрата);

- ✓ регулярность отбора материала для лабораторных анализов, клинических исследований животных, отдельных органов и систем, как часто и какие применялись клинические пробы;
- ✓ материал для исследования (кровь, сыворотка крови, истечения из носа, ротовой полости, испражнения, моча, смывы из разных полостей, туши убитых животных, шкуры, пробы органов и тканей, мех, яйцо, молоко мазки-отпечатки и др.);
- ✓ в каком состоянии находилось животное (больные, здоровые, стадия болезни или выздоровления);
- ✓ особенности транспортировки материала в лабораторию;
- ✓ морфологические, гематологические, биохимические, бактериологические, вирусологические, иммунологические и другие исследования.

Если работа основана на статистических данных, то указывают, из каких учетных или отчетных документов они взяты.

При описании методов исследования текст излагается в следующем порядке: техника постановки реакции или какого-либо другого исследования, учет и оценка результатов. Если метод общепризнанный, то указывают его полное название, фамилию предложившего его автора и ссылаются на источник литературы, в котором есть полное описание этого метода. Детально излагаются только новые методики, указывается используемое оборудование, приборы.

Полезно (иногда и необходимо) фотографировать животных опытных и контрольных групп, постройки (по мере надобности), производственные процессы, корма, водопой и т.д. Фотографии приложенные к дипломной работе помогают полнее раскрыть результаты проведенного опыта.

Материалом для написания курсовой работы, выполняемой на мясоперерабатывающих предприятиях, являются научно-производственные опыты, работа проводимая в производственных цехах. Из них выписывают сведения о поступивших животных, технологии их переработки, указывают количество выявленных больных животных, санитарную оценку продуктов животноводства, способ их обеззараживания.

В конце раздела приводится схема: время, кратность исследования и метод биометрической обработки, которым пользовался автор при анализе цифровых данных и определении степени статистической достоверности полученных данных.

Характеристика хозяйства, предприятия (2–4 страницы). Здесь описывают местонахождение хозяйства или предприятия, направление его производственной деятельности, специализацию, приводят основные производственные и экономические показатели (приложение 2–6).

Излагают наличие и динамику производственных ресурсов и их использование. Для промышленных предприятий земельные ресурсы исключаются, а для рыбокомбинатов включается площадь водоемов. При характеристике работы промышленных предприятий в колонку «Виды продукции» вписывают те виды ее, которые выпускаются по ассортименту (приложение 3).

Экономическая эффективность использования ресурсов находится в прямой зависимости от уровня себестоимости и трудовых затрат на производство основных видов продукции. Студенты показывают положительные и отрицательные факторы, влияющие на рост или снижение этих показателей, проводят анализ производственной деятельности предприятия, технологию производства продукции в целом или отдельного процесса. Студент должен проявить творческий подход, наметить пути повышения экономической эффективности производства основных видов продукции, и получить исходные данные для разработки мероприятий в специальном разделе работы.

Результаты исследований (5–7 страниц). В этом разделе студенты в систематизированном виде помещают данные, полученные в результате собственных исследований и анализа отчёта лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы предприятия по форме 5-вет. Они должны полностью и всесторонне отражать объём и содержание всех мероприятий, выполненных студентом в производственных и лабораторных условиях по теме курсовой работы. Для сравнительной оценки полученных данных между группами до и после опыта и выявления какой-то закономерности и наглядности цифровой материал представляют в виде таблиц, диаграмм, графиков, схем и т.д. В текстовой части раздела полученная закономерность логически обосновывается и, при необходимости, подтверждается данными из литературных источников.

Таблицы и весь иллюстративный материал должен иметь свои номера и тематические заголовки, отражающие их содержание: Рис.1; Таблица 3.1.1. В ссылках слово таблица сокращают: табл. 3.1.1.; в табл.1.3.2.

Таблицу желательно располагать в тексте сразу после первой ссылки на неё. При переносе (продолжении) таблицы на следующую страницу её головку не повторяют, а справа пишут: Продолжение табл. и указывают нумерацию граф. Повторяющийся в строке таблицы текст, состоящий из одного слова допускается заменять кавычками ("–"), а из двух и более слов при первом повторении следует писать «то же».

Иллюстрации должны быть чёткими, таблицы – емкими, понятными и дополнять излагаемый автором материал, а не дублировать его.

В ходе изложения материала работы студент также делает ссылки на приложения с указанием их порядкового номера: «Как видно из при-

ложения 3 ...», «Данные приложения 4 свидетельствуют ...». В приложения выносят весь вспомогательный материал: годовые отчёты, акты обследования хозяйств (предприятий), акты на падёж, протоколы вскрытия животных, экспертизы исследований трупов, кормов, сыворотки крови, мяса, мочи, кала, молока и другие материалы, документально подтверждающие приведённые автором исследования по теме курсовой работы.

Например, при выполнении курсовой работы по инфекционной патологии студент может использовать статистические данные о количестве переработанных разных видов животных на мясо по годам, о выявленных болезнях, санитарной оценке продуктов убоя – количестве утилизированного или обезвреженного мяса, субпродуктов и их цену.

Экономическая эффективность проведенной работы. Экономическая эффективность ветеринарных мероприятий определяется по Методике определения экономической эффективности ветеринарных мероприятий утвержденной начальником Департамента ветеринарии Министерства сельского хозяйства и продовольствия Российской Федерации В. М. Авиловым 21 февраля 1997 года (М., 1997). В качестве базы для сравнения вариантов применяют исходные данные (показатели): по группе животных, не подвергнутых профилактической вакцинации, дегельминтизации, лечебным или другим ветеринарным обработкам. При сравнении вариантов (нового и базового) должен быть обеспечен принцип сопоставимости по:

- виду и составу производимой продукции;
- анализируемым периодам наблюдения за изменением продуктивности у сравниваемых животных;
- возрастному и видовому составу групп животных;
- объему проведения ветеринарных работ;
- методов исчисления натуральных и стоимостных показателей;
- ценам, применяемым для выражения затрат и положительного результата;
- условиям кормления и содержания животных, эпизоотической ситуации в хозяйствах, районах и т.д.

Для определения экономической эффективности ветеринарных мероприятий используют следующие данные:

- количество животных, восприимчивых к изучаемой болезни, на дату ее регистрации (при острых инфекционных болезнях) и поголовье животных в обороте стада по годам неблагополучия (при хронических и незаразных болезнях);
- количество заболевших, павших, вынужденно убитых, отчужденных и уничтоженных животных;
- количество животных подвернутых диагностическим исследованиям, лечебно-профилактическим обработкам или вакцинации, с учетом их кратности;

- продуктивность больных и здоровых животных;
- количество продукции, изъятой в неблагополучных предприятиях при ликвидации особо опасных болезней животных;
- годовой объем ветеринарных обработок (работ) с учетом применения различных методов, средств, технических устройств и т.д. в комплексе ветеринарных мероприятий;
- затраты труда и материальных средств на проведение ветеринарных мероприятий по профилактике и ликвидации болезней;
- стоимость основных фондов ветеринарной службы (зданий, сооружений машин, оборудования и т.д.);
- валовое производство продуктов животноводства и денежная выручка от ее реализации в благополучных и неблагополучных в ветеринарном отношении хозяйствах и ее структурных подразделениях;
- производительность труда (трудоемкость), которую измеряют количеством выполняемой ветеринарной работы в единицу времени или затратами на выполнение единицы работы.

Источниками получения исходных данных являются:

- журналы для регистрации больных животных (сельхозучет форма №1 – вет.);
- записи противоэпизоотических мероприятий (сельхозучет форма № 2 – вет.);
- записи эпизоотического состояния района (города) (сельхозучет форма № 3 – вет.), а также другие формы в соответствии с инструкцией Департамента ветеринарии Министерства сельского хозяйства и продовольствия Российской Федерации по ветеринарному учету и ветеринарной отчетности;
- инструкции по борьбе с болезнями животных и наставления по применению ветеринарных препаратов;
- расценки на ветеринарные работы;
- данные первичного зоотехнического учета (журналы учета поголовья животных, продуктивности скота, бонитировочные ведомости);
- бюллетень о движении заболеваемости и падежа сельскохозяйственных животных;
- кормовые ведомости, нормативы затрат кормов;
- цены реализации продукции животноводства;
- годовые отчеты хозяйств, бизнес-планы, данные первичного бухгалтерского учета;
- результаты статистического наблюдения, специальных опытов, производственных испытаний;

Для оценки экономической эффективности ветеринарных мероприятий применяется система экономических показателей, включающая в себя фактический и предотвращенный ущерб, годовой экономический эффект, эффективность на один рубль затрат, окупаемость ка-

питательных вложений, суммарный индекс и производительность труда ветеринарных специалистов.

По разнице цен на мясопродукты от здоровых животных и стоимости утилизированного или обезвреженного мяса студент вычисляет экономический ущерб от каждого заболевания или по группе заболеваний (приложение 9–12). Экономическую эффективность проведённой работы определяют по соотношению экономического эффекта и затрат на его осуществление, используя в каждой конкретной работе по экспертизе продуктов животноводства и растениеводства различные методики.

Экономический ущерб от падежа, вынужденного убоя и уничтожения животных ($У_1$) определяется по формуле:

$$У_1 = M \times Ж \times (Ц_{ж} - C_{ф})$$

где: M – количество павших, вынужденно убитых, уничтоженных животных, гол;

$Ж$ – средняя живая масса одного животного, кг;

$Ц_{ж}$ – средняя цена реализации единицы живой массы животных, р/кг;

$C_{ф}$ – фактическая денежная выручка от реализации продуктов убоя или трупного сырья (мясо, шкуры) р.

Экономический ущерб от снижения продуктивности животных в связи с их заболеваемостью ($У_2$) определяется по формуле:

$$У_2 = M_3 \times (В_3 - В_6) \times T \times Ц_3,$$

где: M_3 – число заболевших животных, гол.;

$В_3$ – среднесуточная продуктивность здоровых животных, кг;

$В_6$ – среднесуточная продуктивность больных животных, кг;

T – средняя продолжительность наблюдения за изменением продуктивности животных (период карантина, неблагополучия), сутки;

$Ц_3$ – средняя цена реализации 1 кг прироста живой массы, молока, шерсти, 10 яиц, полученных от здоровых животных, р.

При определении ущерба от недополучения молока вследствие яловости и переболевания коров проводят перерасчет удоя за полную лактацию этих животных на базисную жирность и продолжительность лактации здоровых коров. При определении ущерба от недополучения шерсти вследствие переболевания овец учитывают среднегодовой ее настриг.

Ущерб от недополучения приплода вследствие переболевания и яловости маток ($У_3$; $У_4$) определяют по формулам:

$$У_3 = (K_p \times P_v \times P_{ф}) \times C_n,$$

где: K_p – планируемый коэффициент рождаемости по видам животных (коровы, свиньи, свиноматки, овцематки) до появления заболевания;

P_b – планируемый контингент маток для расплода в течение года до появления заболевания по видам животных (коровы, свиноматки, овцематки), гол.;

P_f – фактическое количество приплода телят, поросят, ягнят, полученного в течение года неблагополучия по заболеванию, гол.;

C_n – условная стоимость одной головы приплода, гол. р.

$$Y_4 = \frac{M_b \times (T_b - T_a) \times C_n}{T_n + T_3}$$

где: M_b – количество больных коров (маститы, гинекологические болезни, аборт и другие), гол.;

T_b и T_3 средняя продолжительность периода от отела до оплодотворения, соответственно больных и здоровых коров, сутки;

T_n и T_a средняя продолжительность стельности, сутки;

C_n – стоимость приплода при рождении, установленная по стоимости основной продукции, полученной за счет кормов, расходуемых на образование приплода.

Стоимость теленка при рождении, полученного от коров молочных ($C_{т1}$) и мясных ($C_{т2}$) пород, определяется по формулам:

$$C_{т1} = 3,61 \times Ц;$$

$$C_{т2} = 0,88 \times Ц,$$

где: 3,61 – количество молока (ц), которое можно получить за счет кормов, расходуемых на образование 1 головы приплода молочных пород;

0,88 - прирост живой массы мясного скота (ц), который можно получить за счет кормов, расходуемых на образование 1 головы приплода мясных пород;

Ц – цена реализации 1 ц молока базисной жирности или цена 1 ц живой массы крупного рогатого скота, р.

Стоимость поросенка при рождении, получаемого от основной ($C_{п1}$) и проверяемой разовой свиноматки ($C_{п2}$), рассчитывают по формулам:

$$C_{п1} = 10,9 \times Ц;$$

$$C_{п2} = 9,1 \times Ц,$$

где: 10,9 и 9,1 – приросты живой массы свиней (кг), которые можно получить за счет кормов, расходуемых на образование 1 поросенка соответственно основной и проверяемой (разовой) свиноматок,

Ц – цена реализации 1 кг живой массы молодняка свиней, р.

Стоимость ягненка при рождении, полученного от овец шерстных (Ся1), мясо-шёрстных и мясных (Ся2), романовских (Ся3), пород, определяется по формулам:

$$\text{Ся1} = 0,84 \times \text{Ц1}; \text{Пя};$$

$$\text{Ся2} = 8,41 \times \text{Ц2}; \text{Пя};$$

$$\text{Ся3} = 13,8 \times \text{Ц3}; \text{Пя} ,$$

где: 0,84 – количество шерсти;

8,41 – прирост живой массы овец шерстных и мясо-шерстных пород, кг;

13,8 – прирост живой массы овец романовской породы, кг, который можно получить за счет кормов, расходуемых на образование приплода за 1 окот овцематки;

Ц1 – цена реализации 1 кг шерсти с учетом ее вида и класса, р.;

Ц2 – цена реализации 1 кг живой массы овец средней упитанности, кроме овец романовской породы, р.;

Ц3 – цена реализации 1 кг живой массы романовской породы овец средней упитанности с учетом надбавки за соответствие стандарту шубной овчины, р.;

Пя – средний выход приплода на овцематку.

Стоимость жеребенка при рождении определяется по формуле:

$$\text{С}_{\text{ж}} = 80 \times \text{С}_{\text{кд}} ,$$

где: 80 – количество рабочих коне-дней, в течение которых расходуется столько кормов, сколько необходимо для образования приплода 1 кобылы;

С_{кд} – себестоимость 1 коне-дня, р.

Экономический ущерб от потери племенной ценности животных (У₅) определяется по формуле:

$$\text{У}_5 = \text{М}_y (\text{Ц}_n - \text{Ц}_y),$$

где: М_y – число животных, утративших племенную ценность;

Ц_n – средняя цена одного племенного животного, р;

Ц_y – цена одного животного, утратившего племенную ценность, р.

Экономический ущерб от снижения качества продукции и сырья полученного от больных (переболевших) животных (У₆), определяется по формуле:

$$Y_6 = V_p \times (\text{Ц}_3 - \text{Ц}_6),$$

где: V_p – количество реализованной продукции или сырья пониженного качества, полученного от больных (переболевших) животных, кг;

Ц_3 и Ц_6 – цены реализации единицы продукции или сырья пониженного качества, полученного соответственно от здоровых и больных (переболевших) животных, р.

Ущерб от браковки пораженных туш, органов, сырья и изъятия животноводческой продукции (Y_7) определяется по формуле:

$$(Y_7) = V_6 \times (\text{Ц} - C_{\phi}),$$

где: V_6 - количество продукции и сырья, выбракованных из-за различных поражений;

Ц – цена продукции и сырья стандартного качества, р.;

C_{ϕ} – стоимость продукции и сырья, полученных после переработки, р.

Ущерб от падежа, вынужденного убоя, отчуждения и уничтожения молодняка (телят до 6 месяцев, поросят и ягнят до 4 месяцев) определяют по формуле:

$$Y_8 = M_m \times (C_n + V_n \times T \times \text{Ц}_{\text{ж}}) - C_{\phi},$$

где: M_m – количество павшего, вынужденно убитого и уничтоженного молодняка, гол.;

C_n – условная стоимость одного приплода животных, р.;

V_n – среднесуточный прирост живой массы молодняка, кг;

T – возраст павшего, вынужденно убитого, уничтоженного молодняка, сутки;

$\text{Ц}_{\text{ж}}$ – средняя цена реализации единицы живой массы животных, р./кг;

C_{ϕ} – фактическая денежная выручка от реализации продуктов убоя или трупного сырья (мясо, шкуры) р.

Ущерб от вынужденного простоя рабочих животных (Y_9) определяют по формуле:

$$Y_9 = M_3 \times T \times C_{\text{кд}},$$

где: M_3 – количество рабочих животных (лошадей, волов, ослов, верблюдов), вынужденно простоявших из-за заболевания;

T – средняя продолжительность простоя больных рабочих животных, сутки;

$C_{\text{кд}}$ – себестоимость коне-дня, воло-дня и т.д., руб.

Перечисленные выше слагаемые экономического ущерба могут возникать одновременно или порознь в зависимости от характера заболевания в хозяйстве. Общую величину экономического ущерба (Y) определяют как сумму составных частей этого ущерба:

$$Y = Y_1 + Y_2 + Y_3 + \dots + Y_n$$

Затраты на ветеромероприятия (организационные, противозпизоотические, ветеринарно-санитарные, лечебно-профилактические) определяются по видам болезней и группам животных на основании бухгалтерского и оперативного учетов, которые могут быть плановыми, вынужденными. Они слагаются из затрат на оплату труда, материальных затрат (стоимость использованных биопрепаратов, медикаментов, дезинфицирующих средств и т.д.) по действующим ценам на период проведения исследований.

Амортизация основных средств определяется по установленным нормам: кирпичных зданий 3,2%, деревянных зданий 4,9%, ветеринарных машин 14,5%.

К затратам на организацию ветеринарных мероприятий и управление ветеринарной службой относят оплату труда главных и старших ветеринарных врачей с отчислениями на социальное, медицинское страхование, в фонды пенсионного обеспечения и занятости, транспортные расходы и затраты на содержание аптек и прочие расходы.

При определении экономической эффективности ветеринарных мероприятий предварительно устанавливают коэффициенты возможной заболеваемости и летальности животных, а также удельные величины потерь основной продукции при отдельных болезнях животных.

Коэффициенты и удельные величины определяют в неблагополучных хозяйствах на основе выборочного их обследования, а также по данным специальных репрезентативных наблюдений (экспериментов) в соответствии с требованиями вариационной статистики (приложение 13).

Экономический эффект, полученный в результате проведения профилактических, оздоровительных и лечебных ветеринарных мероприятий ($\mathcal{E}_в$), определяется по формуле:

$$\mathcal{E}_в = \Pi_y + D_c + \mathcal{E}_3 - 3_в,$$

где: Π_y – экономический ущерб, предотвращенный в результате проведения ветеринарных мероприятий, р.;

D_c – стоимость, полученная дополнительно за счет увеличения количества и повышения качества продукции, р.;

\mathcal{E}_3 – экономия трудовых и материальных затрат в результате при-

менения более эффективных средств и методов проведения ветеринарных мероприятий, р;

Z_b - затраты на ветеринарные мероприятия.

Экономический эффект от проведения профилактических оздоровительных и лечебных мероприятий на рубль затрат (\mathcal{E}_p) определяется по формуле:

$$\mathcal{E}_p = \mathcal{E}_b : Z_b ,$$

где: \mathcal{E}_b - экономический эффект, полученный в результате проведения профилактических, оздоровительных и лечебных ветеринарных мероприятий;

Z_b - затраты на ветеринарные мероприятия.

Экономический ущерб, предотвращенный в неблагополучном хозяйстве, составляет:

$$П_y = M_o \times K_{зв} \times K_n \times Ц - У ,$$

где: M_o – общее поголовье восприимчивых или наличных животных в хозяйстве;

$K_{зв}$ – коэффициент возможной заболеваемости животных;

K_n – удельная величина потерь основной продукции в расчете на одно заболевшее животное, кг;

$Ц$ – цена реализации единицы продукции, р.;

$У$ – фактический экономический ущерб, р.

Ущерб, предотвращенный в результате лечения больных животных ($П_{y2}$) определяется по формуле:

$$П_{y2} = M_n \times K_{лв} \times Ж \times Ц + M_n \times K_n \times Ц + M_з \times K_{бу} \times K_{n1} \times Ц - У_1 ,$$

где: M_n – количество заболевших животных, подвергнутых лечению;

$K_{лв}$ – коэффициент возможной летальности животных;

$Ж$ – средняя живая масса животных, кг;

$Ц$ – цена реализации единицы продукции, р.;

M_n – количество переболевших животных;

K_n – удельная величина потерь основной продукции в расчете на одно заболевшее животное, кг;

K_{n1} – удельная величина потерь основной продукции в расчете на одно вынужденно убитое животное, кг;

$K_{бу}$ – коэффициент вынужденного убоя животных;

$У_1$ – фактический экономический ущерб, р.

Ущерб предотвращенный в результате профилактики и ликвидации болезней животных в регионе (Π_{y3}), определяется по формуле:

$$\Pi_{y3} = (M_0 \times K_{зв2} - M_3) \times K_n \times Ц ,$$

где: M_0 – количество восприимчивых животных в регионе (районе, области, крае, республике);

$K_{зв2}$ – коэффициент возможной заболеваемости животных в регионе;

K_n – удельная величина потерь основной продукции в расчете на одно заболевшее животное, кг;

$Ц$ – цена реализации единицы продукции, р.

Дополнительная стоимость (D_c), полученную за счет увеличения количества производимой продукции и повышения ее качества в результате применения более эффективных средств и методов профилактики болезней, а также лечения животных, определяют по формуле:

$$D_c = (B_{пн} - B_{пб}) \times A_n ,$$

где: $B_{пн}$ и $B_{пб}$ – стоимость произведенной или реализованной продукции и сырья по средним ценам, соответственно при применении базовых (традиционных) и новых (более эффективных) средств ветеринарного назначения в расчете на одно обработанное животное (единицу работы), р.;

A_n – количество обработанных животных новыми средствами (объем работы) гол., м².

Экономия трудовых и материальных средств (\mathcal{E}_3), обусловленная изменением текущих производственных затрат или капитальных вложений в ветеринарные мероприятия, определяется по формуле:

$$\mathcal{E}_3 = [(C_б + E_n \times K_б) - (C_n + E_n \times K_n)] \times A_n ,$$

где: $C_б$ и C_n – текущие производственные затраты на ветеринарные мероприятия соответственно в базовом и новом вариантах в расчете на одно обработанное животное (единицу работы), р.;

E_n – нормативный коэффициент эффективности капитальных вложений;

$K_б$ и K_n – удельные капитальные вложения в расчете на одно обработанное животное (единицу работы), соответственно, в базовом и новом вариантах (периодах), р.

Окупаемость ($O_{кв}$) и срок окупаемости ($T_{кв}$) дополнительных капитальных вложений определяется по формулам:

$$O_{кв} = \mathcal{E}_в : K_d , T_{кв} + K_d : \mathcal{E}_в ,$$

где: K_d – дополнительные капитальные вложения в ветеринарные мероприятия, р.;

Δ_b - экономический эффект, полученный в результате проведения профилактических, оздоровительных и лечебных ветеринарных мероприятий.

$$K_d = E_n \times (K_n - K_0).$$

Излагая в курсовой работе вопросы экономического ущерба, наносимого болезнями, эффективности профилактических и противо-эпизоотологических мероприятий, необходимо использовать новые издания расчетных нормативов стоимости ветеринарных мероприятий, препаратов используемых для лечения животных.

В конце раздела студент излагает перспективы развития производства продуктов животноводства и улучшения их качества в соответствии с требованиями ГОСТ, совершенствования приёмов заготовки сырья животного или растительного происхождения, их ветсанэкспертизы, и технологии переработки.

Выводы. Количество их зависит от объёма проведённых исследований. Выводы должны быть кратко, чётко, понятно сформулированы и исходить из результатов собственных исследований.

Предложения для внедрения в производство. Мероприятия, предлагаемые для внедрения в производство, должны быть конкретными, реальными и направленными на эффективное решение проблемных вопросов в хозяйстве или предприятии.

Приложения. Включают основной вспомогательный материал: акты, протоколы, фотографии, экспертизы исследований, технологические карты, таблицы индивидуальных показателей, не вошедших в текст курсовой работы и другие материалы, без которых трудно раскрыть содержание разрабатываемой темы дипломной работы. Каждое приложение начинается с новой страницы, дают ему тематический заголовок, а выше его, в правом углу, указывают слово «Приложение» и арабскими цифрами порядковый номер: Приложение 1; Приложение 2 и т.д. (пишут с прописной буквы). Ссылки на приложение в тексте дипломной работы оформляют аналогично ссылкам на таблицы и рисунки, например: (прил.2) или (см. прил. 2).

Список литературы. В него включают только те первоисточники, на которые есть ссылки в тексте курсовой работы. Литературные источники нумеруют по порядку арабскими цифрами с точкой после циф-

ры и размещают в алфавитном порядке на языке оригинала. В начале списка указываются государственные документы (законы, постановления, указы, распоряжения, декреты, инструкции, разъяснения и т.д.), затем отечественные и зарубежные источники согласно требованиям к библиографическому описанию произведений печати. В список использованной литературы можно включать отчеты, планы ведомств, учреждений, племенные книги т.д.

Для библиографического описания, как правило, используют сведения, размещенные на титульном листе издания.

Сведения о литературных источниках должны включать: фамилию в именительном падеже и затем инициалы автора, заглавие книги (брошюры), повторность издания, место издания, название издательства, год выпуска и страницы, на которых расположен использованный материал. Если литературный источник потребовался для выполнения курсовой работы в полном объеме, то страницы не указывают.

При наличии-двух авторов их фамилии и инициалы пишут в той последовательности, в какой они напечатаны на титульном листе. Если авторов более трех, то допускается приводить фамилию и инициалы первого из них с добавлением слов «и др.». В том случае, когда книга издана под редакцией, после ее заглавия указывают слова «Под ред.», а затем инициалы и фамилию редактора (редакторов).

Заглавие книги, повторность издания (порядковый номер) и его характеристику (переизданное, дополненное и т.д.) приводят в соответствии, с титульным листом.

Наименование места издания пишут полностью в именительном падеже, за исключением сокращенных названий двух городов - Москвы (М.) и Санкт-Петербурга (С.-П.). Издательство указывают так, как оно напечатано на титульном листе или в сокращенном виде, год выпуска - только цифрами без добавления слова «год» или сокращенного его обозначения «г.», страницы - арабскими цифрами через тире.

При включении в список использованной литературы статьи из периодического (продолжающегося) издания (журнала, сборника трудов и др.) приводят следующие данные: фамилию и инициалы автора, заглавие статьи, наименование издания и серии (если такая имеется), год выпуска, том или номер издания, страницы, на которых помещена статья.

Место издания (город, населенный пункт) пишут полностью, в именительном падеже, за исключением принятых сокращений городов: М. (Москва), Л. (Ленинград), К. (Киев).

Примеры оформления литературных источников для списка литературы даны в приложении 15.

Оформление курсовой работы

Титульный лист на курсовую работу являются первой страницей, но номер её не проставляется. Нумерация страниц начинается с введения (2 страница работы). Титульный лист приклеивают на твердую обложку курсовой работы. Делать надписи и наклейки на обложке не рекомендуется.

Текст. Курсовую работу выполняют на писчей бумаге А4 размером 210X297 мм. Текст размещают на одной стороне листа при вертикальном его расположении, оставляя поля: слева – 30 мм, справа - 10 мм, сверху и снизу – 20 мм. Поля оставляют для переплёта, справа во избежание того, чтобы в строках не было неправильных переносов из-за неуместившихся частей слова. При таких полях каждая страница должна содержать приблизительно 1800 знаков (30 строк, по 60 знаков в строке, считая каждый знак препинания и пробел между словами также за печатный знак).

Работа может быть представлена как в рукописном, так и машинописном виде строго в последовательном порядке. В первом случае текст должен быть написан чернилами (пастой) одного цвета (черного, фиолетового или синего), а во втором - напечатан на пишущей машинке через полтора интервала с использованием ленты черного цвета средней жирности или набран на компьютере и напечатан на принтере. Допускается вписывать от руки чернилами (пастой) или тушью такого же цвета, условные знаки и отдельные слова, выполнять рисунки, исправлять закрашиванием штрихом и наносить поправки на то же место исправленного текста или после аккуратной подчистки мелкие опечатки, описки и графические неточности, обнаруженные в процессе оформления дипломной работы. Не допускается разного рода текстовые вставки и дополнения, помещаемые на отдельных страницах или на обороте листа, и переносы кусков текста в другие места. При существенных ошибках материал переписывают или перепечатывают.

На каждой странице размещают 28-30 строк, за исключением начальных, концевых и тех страниц, на которых расположены таблицы или иллюстрации. Если страница не полностью занята таблицей или иллюстрацией, то на ней размещают, кроме того, соответствующее количество строк. При переходе от изложения одной мысли к другой текст начинают с нового абзаца. При этом абзацный отступ должен быть равен пяти буквенным знакам.

Разделы курсовой работы последовательно нумеруют арабскими цифрами, подразделы - двумя арабскими цифрами, разделенными точкой: первая обозначает номер соответствующего раздела, вторая - подраздела. После номеров ставят точку. Например: 1.3. - это третий под-

раздел первого раздела, 2.4. - четвертый подраздел, второго раздела и т.д. Номер раздела или подраздела указывают перед их заголовком.

Введение, каждый раздел (кроме подразделов), выводы и предложения, список использованной литературы начинают с новой страницы. Их заголовки пишут или печатают без подчеркивания прописными (заглавными) буквами, а подразделов - строчными, за исключением первой прописной. Переносы слов в них не допускают, точку в конце не ставят. Заголовки отделяют от текста сверху и снизу тремя интервалами (10 мм). Между заголовками раздела и подраздела оставляют расстояние равное двум интервалам. Заголовки разделов и подразделов должны соответствовать их содержанию и быть краткими. Если в тексте подраздела указывают пункты, то их нумеруют в пределах этого подраздела, например, 3.2.4 - означает четвертый пункт второго подраздела третьего, раздела. Номер пункта ставят в начале первой строки абзаца, которым он начинается.

Все страницы курсовой работы последовательно нумеруются арабскими цифрами, указывая их в правом верхнем углу листа. Нумерация должна быть сквозной от титульного листа до последнего приложения, включая таблицы и иллюстрации, расположенные на отдельных страницах.

Таблицы. Основную часть цифрового материала курсовой работы оформляют в таблицах. Они должны в сжатом виде содержать необходимые сведения и легко читаться. Поэтому не рекомендуется перегружать их множеством показателей. Таблицы сопровождают текстом, который полностью или частично должен предшествовать им, содержать анализ с соответствующими выводами и не повторять приведенные в них цифровые данные.

Таблицы состоят из горизонтальных (строки, ряды) и вертикальных (графы, колонки) делений. Места их пересечений образуют клетки, в которых размещаются цифры. Содержание которых раскрывается заголовками соответствующих строк и граф. Головка – это часть таблицы, в которой приводится содержание вертикальных граф. Она может состоять из одного или нескольких этажей (см. табл. 5.2.1.).

Таблица 5.2.1.

Головка	Заголовки граф			
		Подзаголовки граф		
Строки горизонтальные				

Строки, служат для записи объекта или группы объектов, о которых в ней говорится (половозрастные группы животных, виды продукции и т.д.), а графы - для признаков (продуктивность животных, стоимость продукции и, т.д.).

Каждая таблица должна иметь размещаемый посередине краткий тематический заголовок, отражающий ее содержание, а выше него, с правой стороны - слово «Таблица» (пишут с прописной буквы) и порядковый номер. При этом знак «№» не ставят. Заголовки таблиц и граф начинают с прописных (заглавных) букв, подзаголовки граф - со строчных, если они составляют одно предложение с заголовком (например), заголовок «Прибыль», а подзаголовок: «от 1 гол.», «с 1 га» и с прописных, если они самостоятельные (заголовок «Колхоз Красногорский», а подзаголовки «Валовая продукция» и «Прибыль»). Отдельные слова в них можно заменять буквенными обозначениями, если они пояснены в тексте курсовой работы. Заголовки и подзаголовки граф можно выполнять, в отличие от текста курсовой работы, через один интервал. Подчеркивание заголовка таблицы и деление ее головки (граф) по диагонали не допускается.

Боковик – это крайняя левая графа, содержащая сведения о горизонтальных строках и являющаяся составной частью так называемого «хвоста» таблицы, то есть той её части, которая находится ниже головки.

Каждый боковик должен иметь заголовок, который пишется в именительном падеже с прописной буквы и без точки в конце. Строчки боковика должны строго подчиняться его заголовку. Повторяющиеся величины группируются. Примечания к таблице размещают непосредственно под ней.

Нумеруют таблицы в пределах каждого раздела двумя арабскими цифрами (аналогично нумерации подразделов), разделенными точкой: первая показывает номер раздела, вторая - таблицы, например: таблица 1.1, таблица 1.2 и т.д. (пишут с прописной буквы). Допускается также сквозная последовательная нумерация в пределах всей дипломной работы до приложений к ней: таблица 1, таблица 2 и т.д. (пишут с прописной буквы).

Таблицы размещают после первой ссылки на них в тексте или на следующей странице. При первой ссылке принято указывать в скобках сокращенное слово «табл.» и полный номер ее, а при повторной, кроме того и сокращенное слово «см.» (смотри), например: соответственно (табл. 1.3) и (см. табл. 1.3). На все таблицы, приведенные в курсовой работе, должны быть ссылки в тексте. Располагают таблицы так, чтобы можно было их читать без поворота дипломной работы, или, что менее желательно, с поворотом ее по часовой стрелке, но не наоборот.

Размеры таблицы, как правило, не должны превышать стандартного листа. Если она не размещается на таком формате, то ее переносят на следующую страницу. В этом случае головку ее (заголовки граф) повторяют и над ней помещают слова «Продолжение табл.» с указанием номера. Если таблица громоздкая, то нумеруют каждую графу ниже их заголовков (подзаголовков) и повторяют эту нумерацию на следующей странице вместо головки.

Не следует включать в таблицу графы «№ п/п» и «Единицы измерения», так как из-за них искусственно увеличивается ее объем и нарушается компактность цифрового материала. При необходимости порядковые номера ставят в начале строк боковика таблицы. Сокращенные обозначения единиц измерения указывают в конце этих строк или заголовков (подзаголовков) граф, отделяя от них запятой, при условии, что все данные соответствующей строки или графы имеют одинаковую размерность. В том случае, когда все показатели таблицы одной размерности, единицу измерения в скобках помещают над ней в конце заголовка. Если же большинство граф и строк имеют одинаковую размерность, а отдельные из них - другую, то единицу измерения указывают как над таблицей, так и в соответствующей графе или строке. Для облегчения ссылок в тексте курсовой работы допускается нумерация граф ниже их заголовка.

Дробные числа в таблицах приводят в виде десятичных дробей. При этом числовые значения в пределах одной графы должны иметь одинаковое количество десятичных знаков (также и в том случае, когда после целого числа следуют нули, например, 100,0 и т.д.) со словами «свыше» (св. 20), «от» (от 10), «до» (до 20). Пределы размеров указывают от меньших к большим. Если цифровые или другие данные в таблице не приводят, то ставят прочерк.

Иллюстрации. Наряду с таблицами важное место в курсовой работе занимают иллюстрации (схемы, фотографии, чертежи, графики и т.п.), которые именуются рисунками. Их количество должно быть достаточным для пояснения излагаемого текста, но необходимо иметь в виду, что они не всегда обеспечивают лучшую наглядность, чем таблицы. Рисунки, как и текст, выполняют на стандартных листах размером 210X297 мм или наклеивают на листы такого же формата.

Все рисунки, если их в курсовой работе более одного, нумеруются по разделам двумя арабскими цифрами, разделенными точками, например: рис. 3.2. - это второй рисунок третьего раздела. Допускается сквозная нумерация рисунков в пределах всей работы до приложений к ней. После номеров указывают наименование рисунков и помещают его в отличие от таблицы не сверху, а внизу. При необходи-

мости приводят под рисунком (выше его наименования) поясняющие данные (условные обозначения, масштабные ориентиры и др.).

Размещают рисунки по тексту сразу после ссылки на них или на следующей странице. Первую ссылку обозначают: (рис. 3.2), вторую - (см. рис. 3.2). Расположение рисунков должно позволять рассматривать их без поворота курсовой работы, а если это невозможно сделать, то с поворотом по часовой стрелке. Надписи на рисунках выполняют чертежным шрифтом.

Сокращения, условные обозначения. Сокращения слов в заголовках разделов, подразделов, таблиц, приложения и в подписях под рисунками не допускаются, а в тексте курсовой работы оно возможно лишь в тех случаях, когда установлено соответствующим стандартом, правилом русской орфографии и пунктуации, например: и так далее - и т.д.; год (годы) - г. (гг.); тысячи, миллионы, миллиарды - тыс., млн., млрд. Могут также применяться узкоспециализированные сокращения. При этом необходимо один раз детально расшифровать их в скобках после первого упоминания, а в последующем эту расшифровку не повторять, например УОХ (учебно-опытное хозяйство).

В курсовой работе должны применяться термины, обозначения и определения, установленные стандартами, а при их отсутствии - общепринятые в справочной и специальной литературе. Не рекомендуется употреблять для одного и того же понятия термины, близкие по смыслу (синонимы), а также иностранные слова и термины при наличии равнозначных слов и терминов в русском языке. Не допускается использовать в тексте математические знаки без цифр, например: < (меньше), > (больше), ≠ (не равно), знак № (номер) и % (процент), применять в тексте математический знак минус (-) перед отрицательными значениями величин. Вместо знака (-) следует писать слово «минус». Нельзя сокращать обозначения единиц физических и стоимостных величин, если они употребляются без цифр, за исключением единиц этих величин в головках и боковиках таблиц и в расшифровках буквенных обозначений, входящих в формулы.

Если в курсовой работе приводится ряд числовых значений, выраженных в одной и той же единице физической и стоимостной величины, то ее указывают только в конце последнего числового значения, например: 3400, 4100, 4700 корм, ед., или 520, 840 и 910 тыс. руб.

Формулы. Формулы должны быть написаны отчетливо чернилами (пастой) или тушью такого же цвета, как и текст, с размещением знаков, цифр и букв согласно смысловому значению соответствующей формулы. Значение каждого символа и числового коэффициента, входящего в формулу, располагают с новой строки непосредственно под

формулой в той последовательности, в которой они даны в ней. Первую строку начинают со слова «где». Двоеточие после него не ставят. Все формулы, если их в курсовой работе более одной, нумеруют в пределах каждого раздела двумя арабскими цифрами, разделенными точкой. Первая из них обозначает номер раздела, вторая - формулы. Этот номер заключают в круглые скобки и размещают на правом поле листа на уровне формулы, к которой он относится. В таком виде его указывают и при ссылке в тексте, например: «...в формуле (3.1.)». Допускается также сквозная последовательная нумерация формул в пределах всей курсовой работы до приложений к ней.

Единицы измерения. Единицы измерения необходимо указывать в соответствии с установленными стандартами и правилами. Например, вместо устаревших терминов «вес» и «привес» животного следует употреблять современные «живая масса» и «прирост живой массы животного». Принято обозначать сокращенно единицы измерения: грамм - г, килограмм - кг, центнер - ц, тонна - т; секунда - с, минута - мин., час - ч, миллиметр - мм, сантиметр - см, метр - м, километр - км, квадратный метр - м², гектар - га; кубический метр - м³, метр в секунду - м/с, километр в час - км/ч, человеко-час - чел-ч, человеко-день - чел-день и т.д. После таких сокращений точку не ставят. Денежные единицы измерения означают с точкой: коп., руб.

Результаты защиты курсовой работы определяются оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Во время защиты учитывают содержание и глубину проделанной работы, умение студента четко и понятно излагать полученные им результаты, отвечать на вопросы уточняющие детали исследования, знание врачебной терминологии, качество оформления курсовой работы, расчетов, обоснованность выводов и предложений, наличие заверенных документов (акта внедрения, отчетов, пояснительных записок и т. д. с предприятий).

«Отлично» выставляется за следующую курсовую работу:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, глубокий анализ экспериментальных данных, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами, предложениями и документальным подтверждением о проделанной работе;
- при защите работы студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно владеет и оперирует данными ис-

следования, врачебной терминологией, делает обоснованные выводы и предложения. Во время доклада умело и эффективно использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики, рисунки и т.п.), легко и уверенно отвечает на поставленные вопросы.

«Хорошо» выставляется за следующую курсовую работу:

- носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный экспериментальный материал документально подтвержден и последовательно изложен, имеются выводы, но не вполне обоснованные предложения для внедрения в производство;

- при защите студент показывает хорошие знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению работы предприятия, во время доклада использует наглядные материалы своей работы, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

«Удовлетворительно» выставляется за следующую курсовую работу:

- носит исследовательский характер, содержит достаточный материал, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором экспериментальных данных, которых недостаточно и они не все заверены, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, выводы неконкретны, представлены необоснованные предложения;

- при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание опросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» выставляется за следующую курсовую работу:

- работа не носит исследовательского характера, не содержит анализа и практического разбора экспериментальных данных, не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях по оформлению курсовой работы;

- не имеет выводов или они носят декларированный неконкретный характер;

- при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, грубые неточности, плохо владеет врачебной терминологией, работа плохо оформлена.

Если защита курсовая работа признается неудовлетворительной, то устанавливается срок её доработки, или же студент выполняет и представляет к защите работу по новой теме.

Образец титульного листа

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Брянский государственный аграрный университет
Институт ветеринарной медицины и биотехнологии

Кафедра эпизоотологии, микробиологии, паразитологии
и ветсанэкспертизы

КУРСОВАЯ РАБОТА

по ветеринарно-санитарной экспертизе с основами технологии и
стандартизации продуктов животноводства

(тема)

Специальность 111801 «Ветеринария»

Выполнил студент 5–го курса, группа В– 15

(фамилия, имя, отчество)

Подпись

Руководитель _____
(должность, фамилия, инициалы)

№ регистрации

Дата сдачи

Подпись

Дата проверки

Оценка

Брянск– 2015

Приложение 2

Земельные угодья хозяйства и их структура

Вид угодья	2015 г.	%
Земельные с.-х. угодья – всего В т.ч. пашня сенокосы из них культурные улучшенные пастбища из них культурные улучшенные		

Приложение 3

Состав и структура товарной продукции

Вид продукции	2015 г.		2016 г.	
	сумма, тыс.р.	% к итогу	сумма, тыс.р.	% к итогу
Растениеводство – всего, в т. ч. зерно овощи картофель Животноводство –всего, В т.ч. скотоводство из них молоко мясо (говядина) племенная продажа Свиноводство из них мясо (свинина) племенная продажа Овцеводство из них шерсть мясо (баранина) Птицы – всего, гол. в т. ч. куры-несушки				
Всего	100		100	

Поголовье сельскохозяйственных животных

Вид животных	2015 г	2016 г.	2017 г.	2016 г.		2016 г. к 2015 г., %
				план	факт	
<p>Крупный рогатый скот всего, голов В т. ч. коровы, молодняк, телята.</p> <p>Приходится на 100га сельхозугодий крупно- го рогатого скота, гол. В т. ч. коров</p> <p>Свиньи – всего, гол. В т. ч. матки основ- ные</p> <p>Овцы – всего, гол. В т. ч. овцематки</p> <p>Птицы – всего, гол. В т. ч. куры-несушки</p> <p>Пчёлы</p> <p>Лошади – всего, гол. В т. ч. кобылы, мерины,</p>						

Приложение 5

Продуктивность животноводства и уровень производства
продуктов животноводства

Показатели	2015 г.	2016 г.	2017 г.	2016 г.		2016 г. к
				план	факт	2015 г., %
Продуктивность Удой на одну фуражную ко- рову, кг Среднесуточные приросты массы тела, г крупного рогатого скота свиней овец						
Количество яиц на одну ку- рицу-несушку, шт. Уровень производства про- дуктов животноводства на 100 га с.-х. угодий, ц молока мяса шерсти на 100 га пашни свинины,ц на 100 га посева зерновых яиц, тыс. штук						

Приложение 6

Выполнение плана производства и реализации
продукции животноводства, ц

Вид продукции	Валовая продукция			Реализованная продукция			Уровень товарности 2016 г., %
	2015 г	2016 г.		2015 г	2016 г.		
		план	факт.		план	факт	
Молоко							
Говядина							
Свинина							
Баранина							
Конины							
Шерсть							
Яйцо							
Мясо птицы							
Рыба							
Мед							

Приложение 7

Количество туш, подвергнутых экспертизе

Годы	Количество исследованных туш, шт.			
	говяжьих	свиных	бараньих	птицы
2015				
2016				
2017				
2018				
2019				
2020				
Всего				

Приложение 8

Бактериологическое исследование туш животных

Вид животных	Направлено проб от туш по годам			Выявлено обсеменённых патогенной микрофлорой по годам			% выделения
	2015	2016	2017	2015	2016	2017	
Крупный рогатый скот Лошади Свиньи Овцы Птица Всего							

Приложение 9

Результаты бактериологического исследования за три года

Вид микрофлоры	Количество исследованных проб	Количество обсеменённых проб	% выделения
Бруцеллы Кишечная палочка Кокковая микрофлора Лептоспиры Листерии Протей Сальмонеллы ... и т.д.			

Приложение 10

Утилизация туш и органов при инфекционных болезнях

Год	Вид животных	Утилизировано								
		туш, шт	мяса, кг	цена 1ц мяса, р.			цена 1ц субпродуктов, р.			
				рознич.	утиль	ущерб	рознич.	утиль	ущерб	
2015										
2016										
2017										
Всего										

Способ обезвреживания условно годного мяса

Год	Обезврежено, т				
	всего	проваркой	изготовлением мясных колбас	изготовлением консервов	изготов. колбас. изд.
2015					
2016					
2017					
2018					
2019					
Всего					

Выявлено и обезврежено условно годного мяса и субпродуктов

Год	Вид животных	Обезврежено								
		туш					субпродуктов			
		кол-во животных	масса, кг	Розничная-цена, р.	цена обезвреж., р.	ущерб, р.	масса, кг	розничная цена	цена обезвреж., грн.	ущерб, р..
2015										
2016										
2017										
2018										
2019										
Всего										

Примерные коэффициенты заболеваемости, летальности и удельные величины экономического ущерба при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях животных

Болезнь	Коэффициент		Удельная величина экономического ущерба
	заболева- емости	леталь- ности	
1	2	3	4
Инфекционные болезни крупного рогатого скота			
Бешенство	0,03	1,0	143,0
Бруцеллез	0,48	–	113,0
Диплококковая инфекция	0,64	0,2	6,4
Злокачественная катараль- ная горячка	0,007	0,4	30,0
Колибактериоз	0,62	0,19	8,1
Лептоспироз	0,628	0,07	14,5
Паратиф	0,76	0,19	8,9
Пастереллез	0,42	0,17	7,8
Трихофития	0,53	–	4,2
Сибирская язва	0,012	0,774	115,0
Туберкулез	0,72	–	209,65
Эмфизематозный карбункул	0,013	0,7	65,0
Ящур	0,91	0,015	18,9
Свиней			
Болезнь Ауески	0,5	0,409	19,3
Бруцеллез	0,39	–	13,2
Дизентерия	0,27	0,071	7,8
Инфекционный атрофиче- ский ринит	0,71	0,17	14,1
Лептоспироз	0,27	0,19	9,7
Паратиф	0,26	0,18	6,4
Пастереллез	0,42	0,24	11,1
Вирусная пневмония	0,27	0,18	8,3
Вирусный гастроэнтерит	0,311	0,094	8,7
Рожа	0,71	0,14	8,8
Чума	0,8	0,378	21,3
Ящур	0,6	–	4,3
Овец			
Бруцеллез	0,34	–	23,0
Дизентерия	0,62	0,091	1,7
Инфекционная энтеротоксемия	0,41	0,91	8,1

Продолжение приложения 13			
1	2	3	4
Контагиозная эктима	0,259	0,118	2,7
Лептоспироз	0,06	0,066	6,2
Листерииоз	0,51	0,24	17,1
Паратиф	0,38	0,34	4,3
Ящур	0,70	–	2,5
П т и ц			
Ньюкаслская болезнь	0,82	0,41	1,4
Инфекционный ларинготрахеит	0,53	0,087	0,9
Колибактериоз	0,27	0,17	0,4
Лейкоз	0,26	–	1,6
Пастереллез	0,75	0,34	1,6
Пуллороз	0,86	0,285	0,2
Туберкулез	0,73	–	2,9
Инвазионные болезни крупного рогатого скота			
Гиподерматоз	0,46	–	9,8
Диктиокаулез	0,55	0,08	20,1
Парамфистоматоз	0,18	0,14	5,6
Тейляриоз	0,074	0,054	40,9
Телязиоз	0,24	–	2,5
Фасциолез	0,263	–	18,4
Цистицеркоз	0,002	–	8,9
Эхинококкоз	0,19	–	6,7
Овец			
Гемонхоз	0,56	0,24	6,9
Диктиокаулез	0,41	0,06	4,4
Мониезиоз	0,36	0,071	4,4
Фасциолез	0,32	0,022	5,1
Ценуроз	0,07	0,19	11,5
Эхинококкоз	0,16	0,12	2,9
Свиней			
Аскаридоз	0,47	0,11	7,5
Трихоцефалез	0,41	0,08	3,4
Эзофагостомоз	0,46	–	5,1
Эхинококкоз	0,069	–	4,9
П т и ц			
Аскаридиоз	0,7	–	0,3
Кокцидиоз	0,11	0,16	0,5

Продолжение приложения 13

1	2	3	4
Незаразные болезни крупного рогатого скота			
Алиментарная остеодистрофия	0,23	–	13,4
Атония преджелудков острая	0,097	–	10,0
Бронхопневмония телят	0,17	0,15	28,0
Диспепсия телят	0,46	0,32	20,9
Кератоконъюнктивит	0,09	–	3,3
Мастит коров серозный	0,21	–	8,3
Тимпания рубца острая	0,39	–	11,7
Эндометрит	0,045	–	18,3
Свиней			
Бронхопневмония	0,21	0,11	9,0
Гастроэнтерит	0,18	0,018	4,7
Диспепсия поросят	0,3	0,083	4,06
Токсическая дистрофия печени	0,153	0,42	18,3
Овец			
Атония преджелудков	0,096	0,15	13,0
Бронхопневмония	0,31	0,33	6,4
Гастроэнтерит	0,064	0,26	4,5
Тимпания рубца	0,14	0,41	17,2
Мастит серозный, катаральный, геморрагический	0,276 0,064 0,027	– – –	7,0 11,0 13,9
Норок			
Гепатоз	0,012	0,42	15,8
Бронхопневмония	0,014	0,501	15,0
Гипотрофия щенков	0,008	0,273	9,5
Мочекаменная болезнь	0,013	0,31	10,7
Лисиц			
Бронхопневмония	0,004	0,18	11,7
Гипотрофия щенков	0,006	0,28	18,2
Соболей			
Бронхопневмония	0,003	0,19	20,3
Гипотрофия щенков	0,05	0,385	41,2
Птиц			
Авитаминозы	0,41	0,18	0,3
Алиментарная остеодистрофия	0,18	0,09	0,2
Гепатит	0,07	0,14	0,3
Желточный перитонит птиц	0,15	0,21	0,4

КЛИНЦОВСКАЯ ГОРОДСКАЯ ВЕТЕРИНАРНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ

г. Клинцы, тел. 26-16-71
«21» февраля 2015 г.

ЭКСПЕРТИЗА № 3

Кому Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы рынка Лесной

Адрес г. Клинцы, ул Березовая, 15.

Когда, кем и что прислано для исследования 20.02.11 г. Лабораторией ветеринарно-санитарной экспертизы Южная присланы ножки диафрагмы, межреберные мышцы борова.

Принадлежит Галушка Валентина Михайловна из с. Широкое. Дубликат ветеринарного свидетельства Г. 04 №05683 от 20.02.11 г.

Проведены исследования Трихинеллоскопия

Результат При проведении трихинеллоскопии ножек диафрагмы, в 1-2 квадрате обнаружено 4 инкапсулированные трихинеллы; в 5, 6, 7 квадратах 3 инкапсулированные трихинеллы по одной трихинелле в каждом срезе. В 10 срезе одна трихинелла, в 12, 13 квадрате по одной трихинелле в каждом квадрате. В 15 квадрате 3 инкапсулированных трихинеллы, в 16 квадрате 2 инкапсулированных трихинеллы, в 18 квадрате – 2 трихинеллы, в 19, 20 квадратах по одной трихинелле в каждом, в 23, 24, 25 квадратах по одной инкапсулированной трихинелле. В общем обнаружено 28 инкапсулированных личинок трихинелл в 16 срезах.

Заключение Согласно ветеринарно-санитарных правил, туша подлежит уничтожению.

Рекомендуемые мероприятия Захоронить в биотермической яме.

Директор лаборатории _____ (Ворховая С.Г.)
Ветврач отдела _____ (Коновалов Н.Н.)

М.П.

ОТДЕЛЬНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ

Примеры библиографического описания

Официальные издания

1. Закон Российской Федерации «О ветеринарии». Ветеринарное законодательство. Т.1. Под редакцией В.М.Авилова. М., 2000. С. 5 – 16.
2. Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно–санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов: Ветеринарное законодательство. Утв. 27.12.83г. Т.4.–М.: Агропроиздат, 1988. С.157–198.
3. Правила ветеринарно–санитарной экспертизы молока и молочных продуктов на рынках: Ветеринарное законодательство. Утв. 01.07.76г. Т. 3. – М.: Колос, 1981. – С. 372–387.
4. Правила ветеринарно–санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов на мясомолочных и пищевых контрольных станциях колхозных рынков. Утв. 04.10.80. – М.: Колос, 1982. – 31 с.
5. Правила ветеринарно–санитарной экспертизы яиц домашней птицы. Утв.01.06.81г. – М.: Агропромиздат, 1981. – 28 с.
6. Правила ветеринарно–санитарной экспертизы меда при продаже на рынках. Ветеринарное законодательство. Утв. 10.02.78г. Том 1. Под редакцией В.М.Авилова. М., 2000. С. 343 – 360.
7. Сборник технологических инструкций по предубойной подготовке, переработке скота, обработке продуктов и производству технической – продукции. – М.: Пищевая промышленность, 1979. – 220с.

Однотомные издания

1. Барабанщиков А.В. Молочное дело. – М.: Колос, 1993. – 414с.
2. Карташова В.М. Гигиена получения молока. Л.: Колос, 1980. – 181с.
3. Сельскохозяйственная радиэкология /Под ред. Алексахина Р.М., Корнеева Н.А. – М.: Экология, 1991. – 396с.
4. Маловастый К.С. Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы: Учебное пособие. – СПб.: Издательство «Лань», 2013. – 512 с.
5. Соловейчик Л.Л., Басанец А.И. Справочное пособие по ветеринарно – санитарной экспертизе мясных, молочных, рыбных и растительных продуктов, меда и яиц: Альбом. – М.: Колос, 1976. – 136с.

Многотомные издания

1. Меркушев А.В. Ветеринарно–санитарная экспертиза туш и органов убойных животных. /Ветеринарная энциклопедия. – М.:1968.–Т.1.– С.992–1014.

Учебники, практикумы, справочники, лекции, рекомендации

1. Ващекин Е.П., Маловастый К.С. Ветеринарная рецептура. Рекомендовано МСХ РФ в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 310800 – Ветеринария. Учебное пособие. – Брянск. Изд-во Брянской ГСХА, 2001. – 252с.
2. Косилов И.А., Какоулин Т.Е., Маловастый К.С. Рекомендации по профилактике бруцеллеза. – Иркутск, 1984. – 164с.
3. Макаров В.А., Фролов В.П., Шуклин Н.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства /Под ред. Макарова В.А. – М.: Агропромиздат, 1991. – 463с.
4. Маловастый К.С. Рекомендации по профилактике сибирской язвы у сельскохозяйственных животных. – Иркутск, 1978. – 22 с.
5. Маловастый К.С. Практикум «Ветсанекспетиза молока і молочних продуктів» – Дніпропетровськ: Дніпропетр. держ. агр. ун-т, 1999.– 100 с.
6. Маловастый К.С. Методичні вказівки до лабораторно-практичних занять по ветеринарно-санітарній експертизі з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. Розділ: “Визначення видової належності м'яса”. – Дніпропетровськ: Дніпропетр. держ. Агр. ун-т, 2000. – 56с.
7. Маловастый К.С., Рудецкий Л.А., Василенко Е.Г., Василенко И.Н. Эпизоотологические термины и определения. Ч.1. Общая эпизоотология, паразитология, ветсанэкспертиза и ветеринарная санитария. Учебное пособие. Брянск. Изд-во Брянской ГСХА. 2002. - 84 с.
8. Маловастый К.С., Ториков В.Е., Нуриев Г.Г., Мешков И.И. Понамарев В.В. Лекарственные растения и фитотерапия. Допущено Министерством сельского хозяйства Российской Федерации в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 310800 – Ветеринария. Брянск.: Изд-во Брянской ГСХА, 2005. – 384 с. 39.
9. Маловастый К.С. Терминологический словарь – справочник по продуктам животноводства: учебное пособие /К.С.Маловастый. Брянск.: Изд-во Брянской ГСХА, 2013. – 222 с.
10. Маловастый К.С. Практикум по самостоятельной подготовке студентов специальности 111801 – «Ветеринария» факультета ветеринарной медицины и биотехнологии по дисциплине: «Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации про-

дуктов ьживотноводства». /К.С.Маловастый. Брянск.: Изд-во Брянской ГСХА, 2013. – 514 с.

11. Орлов М.И. Патогенные микобактерии: Текст лекции.– Днепропетровск: Днепропетр.с.-х. ин-т, 1990. – 24 с.

Статьи, тезисы докладов в сборниках научных работ, материалах совещаний, конференций, авторефераты диссертаций

1. Маловастый К.С. Иммунологическая реактивность овец, вакцинированных против сибирской язвы //Диагностика и профилактика инфекций с.-х. животных: Сб. науч. тр. – Новосибирск, 1981. – С. 10–12.

2. Маловастый К.С. Изучение диагностической ценности реакции микропреципитации при инфекционном эпидидимите баранов: Тез. докл. Всесоюзной конференции “Состояние и перспективы научных исследований по диагностике, профилактике туберкулеза и бруцеллеза и мерам борьбы с этими болезнями сельскохозяйственных животных”, Омск, 20–23 мая 1980г. /ВАСХНИЛ. – М.: 1980. – С.103–104.

3. Маловастый К.С., Васильева З.И. Использование сухой дрожжевой элективной питательной среды для выделения бруцелл: Тез. докл. 3 Всесоюз. конф. по эпизоотологии, Новосибирск, 24–26 сентября 1991г. /ВАСХНИЛ. РАСХН. ИЭВСидВ. – Новосибирск, 1991. – С.171–172.

4. Маловастый К.С., Староверова Л.И., Руднева Г.П. и др. Препарат на основе блоксополимеров окисей алкиленов для стимулирования роста и профилактики диареи у телят: Тез. докл. Всесоюзного совещания в г.Щебекино “Состояние и перспективы развития производства и потребления ПАВ в СССР и за рубежом.” Белгород, 1990. – С.42.

5. Маловастый К.С. Влияние дибиомицина и бициллина-3 на формирование иммунитета у животных против сибирской язвы. Рукопись. Автореф. дисс. на соиск. учен. степ. канд. вет. наук по специальности 16.00.03 ветеринарная микробиология и эпизоотология. – Новосибирск; Ин-т экспер. Вет. Сибири и Дальнего Востока. – Новосибирск, 1979 – 20с

Обзоры, информационные листки, нормативно–техническая и патентная документация

1. Контроль молока коров, больных маститом /В.А.Серебренникова, В.П.Аристова, Г.Н.Решетник и др. – М., 1980. – 24с. – (Обзор. информ.) ЦНИИ информ. и техн. экон. исслед. М-ва мясн. и молоч. пром-сти СССР.

2. Лечение животных больных сибирской язвой /Сост. К.С. Маловастый. – Иркутск, 1978. – 4с. (Иркутский ЦНТИ № 552–78).

3. ГОСТ 9225–84. Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа. – М.: Изд-во стандартов, 1985. – 25с.
4. ГОСТ 13264–88. Молоко коровье. Требования при закупках. – М.: Изд-во стандартов, 1988. – 7 с.
5. Маловастый К.С. Препарат для профилактики діареї з одночасним стимулюванням їх росту. Патент на винахід від 15.04.97р. /11/ 17354 А 51/6. А 61. К 31/00. – 2с.

Периодические издания

1. Какоулин Т.Е., Маловастый К.С. Болезням – надежный заслон //Ветеринария. – 1983. – № 4. – С.15–16.
2. Какоулин Т.Е., Маловастый К.С. Оздоровление от бруцеллеза. //Земля сибирская, дальневосточная. – 1984. – № 4.- С.39.
3. Маловастый К.С. Влияние дибิโอмицина и бициллина-3 на формирование иммунитета у морских свинок, вакцинированных сибиреязвенным протективным антигеном. В кн.: Ветеринария в животноводстве Сибири и Дальнего Востока. Научно-технический бюллетень. – Новосибирск, 1979. – вып.15. – С.25–27.
4. Маловастый К.С. Влияние антибиотиков на формирование иммунитета против сибирской язвы //Сибирский вестник сельскохозяйственной науки. – 1982. – №3. – С.10–16.
5. Овсянов Н.И., Маловастый К.С. Влияние дибิโอмицина и бициллина-3 на формирование поствакцинального иммунитета против сибирской язвы у морских свинок. – Бюл. ВИЭВ/Всес. ин-т эксп.вет. – 1978. – вып.32.–С.61–63.
6. Маловастый К.С. Ещё раз о том, как проявляется инфекция //Наш ветеринарный вестник. – 2006, № 2 (51).

1. Рекомендуемая литература

Основная:

1. **Макаров В. А., Фролов В. П., Шуклин Н. Ф.** Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Учеб. - М.: ВО Агропромиздат, 1991. - 463 с.
2. **Макаров В. А., Боровков М. Ф., Ермолаев А. П. и др.** Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе с основами технологии продуктов животноводства. -М.: ВО Агропромиздат,

1987. - 271 с.

3. Коряжнов В. П., Макаров В.А. Практикум по ветеринарной санитарной экспертизе молока и молочных продуктов: Учеб. пособие - М.: Колос, 1981. - 170 с.

4. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Новосибирск. Изд. Новосиб., госуниверситета. 2001.- 526 с.

5. Сенченко Б.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения. Ростов-на-Дону. Изд. цен. Март, 2001. – 704 с.

Дополнительная:

1. Ветеринарное законодательство. Под ред. Авилова В.М.. – М.: Росзоветснабпром. 2000 – 552 с.

2. ГОСТ 23670-79. Вареные колбасы, сосиски и сардельки, хлеба мясные. Технические условия.

3. ГОСТ 8285-91. Жиры животные топленые. Правила приемки и методы испытаний.

4. ГОСТ Р 50457-92 (ИСО 660-83). Жиры и масла животные и растительные. Определение кислотного числа и кислотности.

5. ГОСТ Р 51445-99. Жиры и масла животные. Метод определения показателя преломления.

6. ГОСТ 20402-75. Колбасы вареные фаршированные. Технические условия.

7. ГОСТ 9957-73. Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Метод определения содержания хлористого натрия.

8. ГОСТ 9958-81. Колбасные изделия и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа.

9. ГОСТ 12600-67. Колбасы сырокопченые, поставляемые для экспорта. Технические условия.

10. ГОСТ 16131-86. Колбасы сырокопченые. Технические условия.

11. ГОСТ 5284-84. Консервы мясные. «Говядина тушеная». Технические условия.

12. ГОСТ 7987-79. Консервы мясные. «Гуляш». Технические условия.

13. ГОСТ 7990-56. Консервы мясные. Почки в томатном соусе. Технические условия.

14. К.С.Маловастый, В.Е.Ториков,И.И. Мешков Фитотерапия в ветеринарии, традиционной и нетрадиционной медицине. Ростов н/Д: Феникс, 2007.– 381с.

15.ГОСТ 7993-90. Консервы мясные «Языки». Технические условия.

16. ГОСТ 8286-90. Консервы мясорастительные «Каша с мясом». Технические условия.

17. ГОСТ 8687-65. Консервы мясорастительные. Фасоль, горох или чечевица с мясом. Технические условия.

18. ГОСТ 9935-76. Консервы мясные. Поросенок в желе. Технические условия.

19. ГОСТ 9936-76. Консервы мясные «Завтрак туриста». Технические условия.

20. ГОСТ 9937-79. Консервы мясные «Мясо в белом соусе». Технические условия.

21. ГОСТ 10008-62. Консервы мясные. Свинина отварная в собственном соку. Технические условия.

22. ГОСТ 10149-62. Консервы мясные. Свинина жирная. Технические условия.

23. ГОСТ 12186-77. Консервы мясные. Фарш свиной сосисочный. Технические условия.

24. ГОСТ 10444.3-85. Консервы. Метод определения мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

25. ГОСТ 10444.5-85. Консервы. Метод определения термофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

26. ГОСТ 7686-88. Кролики для убоя.

27. ГОСТ 5110-87. Крупный рогатый скот для убоя.

28. ГОСТ 20079-74. Лошади для убоя (проверенный в 1986 г.).

29. ГОСТ 21314-75. Масла растительные. Производство. Термины и определения.- Изд. офиц.- М.: 1976-16с.

30. ГОСТ Р 51487-99. Масла растительные и жиры животные. Метод определения перекисного числа.

31. Ториков В.Е., Маловастый К.С. Рекомендации по использованию эхиноцеи пурпурной в кормлении и лечении молодняка сельскохозяйственных животных Брянск, 2009.- 24 с.

32. Маловастый К.С. Рекомендации по применению высоко-температурной ферментации концентрированных кормов, эхинацеи и пробиотиков. Брянск. Издательство Брянской ГСХА, 2009. – 22 с.

33. ГОСТ 19792-87. Мёд натуральный. Технические условия.

34. Маловастый К.С. Ветеринария. Тестовые задания для слушателей системы повышения квалификации специалистов АПК. Брянск.: Изд-во Брянской ГСХА, 2009. – 280с.

35. ГОСТ Р 51446-99. Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований.

36. ГОСТ 17164-71. Молочная промышленность. Производство цельномолочных продуктов из коровьего молока. Термины и определения. Изд. офиц.-М.: 1982.-12с.

37. Маловастый К.С., Борисенко В.С. Сравнительный анализ методов диагностики трихинеллеза. Практик, 2010, №3. С. 54-61.

38. ГОСТ Р 52054 – 2003. Молоко натуральное коровье сырое.

39. ГОСТ 1935-55 Мясо-баранина и козлятина (проверенный в 1979 г.).

40. ГОСТ 779-87 Мясо говядина и телятина.

41. ГОСТ 7595-79. Мясо. Разделка говядины для розничной торговли.

42. ГОСТ 7596-81. Мясо. Разделка баранины и козлятины для розничной торговли.

43. ГОСТ 7597-85. Мясо - свинина. Разделка для розничной торговли.

44. ГОСТ 7724-77. Мясо. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия (проверенный в 1984 г.).

45. ГОСТ 16867-71. Мясо - телятина в тушах и полутушах. Технические условия.

46. ГОСТ 23219-78. Мясо. Разделка телятины для розничной торговли.

47. ГОСТ 27095-86. Мясо. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия.

48. ГОСТ 27747-88. Мясо кроликов. Технические условия.

49. ГОСТ 21784-76. Мясо птицы.

50. ГОСТ 25391-82. Мясо цыплят-бройлеров (технические условия).

51. ГОСТ 7269-79. Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести.
52. ГОСТ 19496-93. Мясо. Метод гистологического исследования.
53. ГОСТ 21237-75. Мясо. Методы бактериологического анализа.
54. ГОСТ 23042-86. Мясо и мясные продукты. Методы определения жира.
55. ГОСТ Р 50372-92. Мясо. Метод гистологического исследования.
56. ГОСТ Р 50453-92 (ИСО 937-78). Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод).
57. ГОСТ Р 50455-92 (ИСО 3565-75). Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод).
58. ГОСТ Р 51447-99 (ИСО 3100-1-91). Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб.
59. ГОСТ Р 51448-99 (ИСО 3100-2-88). Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований.
60. ГОСТ Р 51478-99 (ИСО 2917-74). Мясо и мясные продукты. Контрольный метод определения концентрации водородных ионов (рН).
61. ГОСТ Р 51479-99 (ИСО 1442-97). Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги.
62. ГОСТ 25311-82. Мука кормовая животного происхождения. Методы бактериологического анализа.
63. ГОСТ 5111-55. Овцы и козы для убоя (проверенный в 1975 г.).
64. ГОСТ 16594-85. Продукты из свинины сырокопченые. Технические условия.
65. ГОСТ 17482-85. Продукты из свинины запеченные и жареные. Технические условия.
66. ГОСТ 18236-85. Продукты из свинины вареные. Технические условия.
67. ГОСТ 18255-85. Продукты из свинины копчено-вареные. Технические условия.
68. ГОСТ 18256-85. Продукты из свинины копчено-запеченные. Технические условия.
69. ГОСТ 8558.2-78. Продукты мясные. Метод определения нитрата.
70. ГОСТ 8756.0-70. Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию.
71. ГОСТ 9793-74. Продукты мясные. Методы определения влаги.

72. ГОСТ 9959-91. Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки.
73. ГОСТ 10444.12-88. Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов.
74. ГОСТ 10574-91. Продукты мясные. Методы определения крахмала.
75. ГОСТ 18292-85. Птица сельскохозяйственная для убоя.
76. ГОСТ 16367-70. Птицеперерабатывающая промышленность. Термины и определения.- Изд. офиц.- М., 1982.-14с
77. ГОСТ 18175-88. Продукты убоя скота. Термины и определения.- Изд. офиц.- М., 1988.-22с.
78. ГОСТ Р 50474-93. Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечной палочки (колиформных бактерий).
79. ГОСТ 1213-74. Свины для убоя (проверенный в 1985 г.).
80. ГОСТ 27583-88. Яйца куриные пищевые (технические условия).
81. Закон Российской Федерации «О ветеринарии». Ветеринарное законодательство. Т.1. Под редакцией В.М.Авилова. М., 2000. С. 5 – 16.
82. Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности. М.: Госагропром СССР, 1988. – 121с.
83. МРТУ 18/104-65. Мясо кроликов.
84. ОСТ 40-200. Паштет Украинский первого сорта.
85. ОСТ 49 38-35. Продукты из шпика свиного.
86. Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно–санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов: Ветеринарное законодательство. Утв. 27.12.83г. Т.4.–М.: Агропроиздат, 1988. С.157–198.
87. Правила ветеринарно–санитарной экспертизы молока и молочных продуктов на рынках: Ветеринарное законодательство. Утв. 01.07.76г. Т. 3. – М.: Колос, 1981. – С. 372–387.
88. Правила ветеринарно–санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов на мясомолочных и пищевых контрольных станциях колхозных рынков. Утв. 04.10.80. – М.: Колос, 1982. – 31 с.
89. Правила ветеринарно–санитарной экспертизы яиц домашней птицы. Утв.01.06.81г. – М.: Агропромиздат, 1981. – 28 с.
90. Правила ветеринарно–санитарной экспертизы меда при продаже на рынках. Ветеринарное законодательство. Утв. 10.02.78г. Том 1. Под редакцией В.М.Авилова. М., 2000. С. 343 – 360.
91. РСТ РСФСР 319-88. Колбасы конские вареные.

92. РСТ РСФСР 738-86. Мясо диких копытных животных в тушах, полутушах и четвертинах.

93. СанПиН 42-123-4423-87. Нормативы и методы микробиологического контроля продуктов детского питания, изготовленных на молочных кухнях системы здравоохранения. Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания.

94. СанПиН 1.2.3.2. 1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.– М. 2002 –168 с.

95. Сборник нормативно-правовых документов по организации и проведению государственного ветеринарного контроля (надзора). Составители В.Л. Терехов и др. под общей ред. Л.С.Фочеля и др. Санкт-Петербург. 2002 – 834 с.

96. Сборник технологических инструкций по предубойной подготовке, переработке скота, обработке продуктов и производству технической продукции. – М.: Пищевая промышленность, 1979. – 220с.

97. ТУ 10.02.01.296-97. Балык Дарницкий сырокопченый высшего сорта.

98. ТУ 10 РСФСР 483-89. Ветчина вареная ливерная.

99. ТУ 10 РСФСР 484-89. Ветчина субпродуктовая Нежная.

100. ТУ 9216-361-00419779-98. Закуски в оболочке: Печеночная, Куриная, Мясная, Колбасная (с применением пищевых добавок фирмы «Хан»).

101. ТУ 10.02.01.134-90. Зельцы.

102. ТУ 61 РСФСР 01-118-88. Изделия из жирной свинины.

103. ТУ 10 РСФСР 414-89. Колбаса вареная Онежская первого сорта.

104. ТУ 10 РСФСР 890-91. Колбаса вареная Станичная первого сорта.

105. ТУ 10 РСФСР 939-91. Колбасы вареные: Любительская баранья, Волгоградская, Тминная, Днестровская, Волжская, Закусочная; сосиски: Диабетические, Бараньи.

106. ТУ 10 РСФСР 952-91. Колбасы вареные: Ветчинная и Новая.

107. ТУ 10 РСФСР 1009-92. Колбасы вареные: Чесночная, Симбирская; колбаски Дачные, сардельки субпродуктовые.

108. ТУ 49 РСФСР 516-85. Колбаса вареная Молодежная второго сорта.

109. ТУ 10.02.01.37-87. Колбаса вареная Угличская первого сорта. Сибирская второго сорта, Сельская второго сорта; сардельки Моло-

дежные.

110. ТУ 10.02.01.57-88. Колбаса вареная Крестьянская первого сорта.

111. ТУ 10.02.01.143-91. Колбаса вареная Прима высшего сорта.

112. ТУ 10.02.01.213-94. Колбасные изделия вареные, сосиски Преображенские, колбаса Весенняя с паприкой, колбаса ветчинная Славянская, колбаса Сокольническая.

113. ТУ 9213-505-00419779-99. Колбасы полукопченые: Любительская, Особая, Крестьянская, Сельская.

114. ТУ 9213-529-00419779-00. Колбасы полукопченые (с применением пищевых добавок фирмы «Протеин Продукт»).

115. ТУ 9213-565-00419779-00. Колбасы полукопченые: Онежская, Финская, Литовская (с применением пищевых добавок фирмы «Прогресс»).

116. ТУ 9213-001-13160604-93. Колбасы полукопченые: Новая, Столовая, Чайная.

117. ТУ 9213-026-13160604-96. Колбасы полукопченые: Московская, Москворецкая, Горская первого сорта.

118. ТУ 9213-036-13160604-97. Колбасы полукопченые традиционные с добавками.

119. ТУ 9213-348-13160604-93. Колбаса полукопченая Волжская второго сорта.

120. ТУ 10 РСФСР 861-91. Колбаса сыровяленая Московская высшего сорта.

121. ТУ 10 РСФСР 951-91. Колбасы сырокопченые Русская, Пикантная.

122. ТУ 10.02.01.121 -90. Колбаски сырокопченые Столичные высшего сорта.

123. ТУ 10.02.01.123-90. Колбаски сырокопченые Деликатесные высшего сорта.

124. ТУ 10.02.01.238-95. Колбасы сырокопченые: Имперская, Гвардейская, Гусарская.

125. ТУ 9213-528-00419779-00. Колбасы салями (с применением пищевых добавок фирмы «Протеин Продукт»).

126. ТУ 10.02.01.133-90. Колбасы кровяные.

127. ТУ 9213-407-00419779-98. Колбасы ливерные.

128. ТУ 9213-027-13160604-97. Колбасы вареные и ливерные.

129. ТУ 10.02.01.167-92. Колбаски для лечебно-профилактического питания детей.
130. ТУ 10.02.01.271-97. Колбаса вареная белково-диетическая первого сорта и сосиски
131. Диетические первого сорта.
132. ТУ 10.02.01.871-90. Колбаски для лечебно-профилактического питания.
133. ТУ 9213-198-00008064-97. Колбаски пастеризованные для детского питания.
134. ТУ 10.02.01.76-88. Колбаски Детские.
135. ТУ 10.02.01.145-91. Колбаски для детского питания.
136. ТУ 10.02.01.167-92. Колбаски для лечебно-профилактического питания детей.
137. ТУ 9213-208-00008064-97. Колбаса Детская вареная высшего сорта.
138. ТУ 10.02.01.86-89. Консервы мясные. Паштет Степной.
139. ТУ 10.02.01.93-89. Консервы мясные для детского питания. Завтрак мясной Детский.
140. ТУ 10.02.01.106-89. Консервы мясные. Домашнее жаркое.
141. ТУ 10.02.01.281-97. Консервы мясные. Тушенка Русская.
142. ТУ 10.02.01.290-97. Консервы мясные. Тушенка Закусочная.
143. ТУ 10.02.01.291-97. Консервы мясные. Тушенка Смоленская.
144. ТУ 10.02.01.292-97. Консервы мясные. Тушенка Невская.
145. ТУ 10.02.01.294-97. Консервы мясные. Тушенка свиная Московская.
146. ТУ 10-1183-94. Консервы мясные. Говядина натуральная.
147. ТУ 49 1056-84. Консервы мясные. Говядина в томатном соусе.
148. ТУ 9215-042-00008064-95. Консервы мясорастительные. Каша Славянская.
149. ТУ 9216-040-00008064-95. Консервы мясорастительные. Каша Дорожная.
150. ТУ 9216-041-00008064-95. Консервы мясорастительные. Горох по-домашнему.
151. ТУ 10.02.01.171-92. Крупный рогатый скот для убоя. Мясо - говядина для детского питания.
152. ТУ 10.02.01.170-92. Лошади для убоя. Мясо - конина для детского питания.

153. ТУ 10 РСФСР 591-90. Окорок копчено-вареный Деликатесный высшего сорта.
154. ТУ 10.02.01.56-88. Паштеты мясные в оболочке: Пикантный, Беловежский, Студенческий.
155. ТУ 9213-461-00419779-99. Паштеты мясные в оболочке.
156. ТУ 9213-532-00419779-00. Паштеты мясные.
157. ТУ 9213-576-00419779-00. Паштеты в оболочке: Калорийный, Бутербродный, Изысканный.
158. ТУ 9213-018-02068647-95. Паштеты мясные в оболочке: Орловский, Новый, Светлый.
159. ТУ 10.02.01.231-95. Паштет в оболочке Особый (для профилактического и диетического питания).
160. ТУ 9213-576-00419779-00. Паштеты в оболочке: Калорийный, Бутербродный, Изысканный.
161. ТУ 10.02.01.127-90. Полуфабрикаты мясные рубленые.
162. ТУ 9213-406-00419779-98. Продукты из говядины вареные, варено-копченые, копчено-вареные, копчено-запеченные.
163. ТУ 10.02.01.224-95. Продукты из говядины. Рулет говяжий пряный. Грудинка говяжья пряная.
164. ТУ 10.02.01.182-93. Свинина для убоя. Мясо - свинина в тушах и полутушах для детского питания.
165. ТУ 10.02.01.156-92. Сосиски без оболочки.
166. ТУ 10 РСФСР 1008-92. Студни мясные.
167. ТУ 9212-460-0041-9779-99. Субпродукты мясные обработанные.
168. ТУ 10.02.01.124-90. Фарш мясной.
169. ТУ 49 734-80. Филей говяжий запеченный.
170. ТУ 10.02.01.125-90. Фрикадельки замороженные.
171. ТУ 9213-028-13160604-97. Холодец второго сорта.
172. Анатомия домашних животных: Учебник для вузов по спец. "Ветеринария". / Под ред. И.В.Хрусталевой. - 3-е изд., испр. - М: КолосС, 2004. - 704 с.
173. Андрест Б.В. Грибы. М.: Экономика, 1968. - 110 с.
174. Барабанщиков Н.В. Контроль качества молока на ферме. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Агропромиздат, 1986. – 159 с.
175. Барабанщиков Н.В., Шувариков А.С. Молочное дело: Учебник для вузов.- 3-е изд. Перераб. и доп.- М.: изд-во МСХА, 2000. - 384 с.
176. Барановский В.А. Энциклопедия по переработке мяса в фермерских хозяйствах и на малых предприятиях. СОЛОН-Пресс. М. 2002. - 576 с.

177. Биохимия молока и молочных продуктов. Спб. ГИОРД. 2001.- 320 с.
178. Бойков Ю.И., Бутко М.П., Вылегжанин А.Ф. и др. Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе и гигиене производства мяса и мясных продуктов. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1983. – 480 с.
179. Бочкарев Е. А. Технология переработки продукции растениеводства. Самара: Изд. СГСХА. 2003.- 203 с.
180. Бредихин С.А., Бредихина О.В., Космодемьянский Ю.В., Никифоров Л.Л. Технологическое оборудование мясокомбинатов.- М.: Колос, 2000. - 392с.
181. Голубев В.Н. и др. Безотходная технология консервного производства. – М.: Московский гос. заочный ин-т пищ. пром-ти, 1998. – 214 с.
182. Голубев В.Н. и др. Справочник технолога по обработке рыбы и морепродуктов. СПб.: ГИОРД, 2003. - 408 с.
183. Горин В.М. и др. Производство и переработка мясной продукции в крестьянских (фермерских) хозяйствах. М.: ФНГУ, Росинформгротех, 2002 – 60 с.
184. Гордезиани В.С. Производство заменителей цельного молока. Изд.-2-е, перераб. и доп. – М.: Агропромиздат, 1990 – 272с.
185. Гуцин В.В. и др. Технология полуфабрикатов из мяса птицы. М.: Колос, 2002. - 200с.
186. Емельянов Ф.Н., Кирилов Н.К. Организация переработки сельскохозяйственной продукции.- М.: Экмос, 2000. - 384с.
187. Жарикова Г.Г. Козьмина А.О. Микробиология, санитария и гигиена пищевых продуктов. - Практикум. М.: Гелан, 2001.- 254 с.
188. Житенко П.В. Технология продуктов убоя. - М.: Колос, 1984. – 237с.
189. Житенко П.В., Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: Справочник - М.: Колос, 1998.- 335с.
190. Житенко П.В., Серегин Н.Г., Никитченко В.Е. Ветеринарно-санитарная экспертиза технология переработки птицы. М.: Аквариум, 2001. – 352с.
191. Журавская Н.К., Гутник Б.Е., Журавская Н.А. Технологический контроль производства мяса и мясopодуков. – М.: Колос, 1999. - 176 с.
192. Забелина М.В. Словарь-справочник терминов по мясу. / М. В. Забелина, Л. В. Данилова. - М.: ЮРКНИГА, 2004. - 96 с.
193. Ивашура А.И. Гигиена производства молока. – 2-е изд. перераб. и доп. – М.: Росагропромиздат, 1989 – 237с.
194. Касьянов Г.Н., Золотокопова С.В. Технология копченых мясных и рыбных продуктов. Учеб. практ. пособие. Ростов-на-Дону: Март 2002.
195. Касьянов Г.Н., Иванов Е.Е. Технология переработки рыбы и

- морепродуктов. Учеб. пособие – Ростов-на-Дону. 2001. - 416 с.
196. Касьянов Г.И., Самсонова А.Н. Технология консервов для детского питания. – М.:Колос, 1996. – 160 с.
197. Колычев Н.М., Беманов Р.Г. Ветеринарная микробиология и иммунология. –3-е изд. – М.: Колос, 2003. – 432 с.
198. Коробкина З.В. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебник для вузов. / З. В. Коробкина, С. А. Страхова. - М: КолосС, 2003. - 352 с.
199. Коряжков В.П., Макаров В.А. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе молока и молочных продуктов. М.: Колос, 1981. – 170с.
200. Косилов И.А., Какоулин Т.Е., Маловастый К.С. Рекомендации по профилактике бруцеллеза. – Иркутск, 1984. – 164с.
201. Костенко Ю.Г. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных: Ветеринарные метод. указ. – М.: Гном, 2000. – 112с.
202. Крисанов А.Ф., Хайсанов Д.Л., Улитков В.Е. и др. Технология производства, хранения, переработки и стандартизации продуктов животноводства. – М.: Колос, 2000. - 208с.
203. Крусь Г.Н., Кулешова И.М., Дунченко Н.И. Технология сыра и других молочных продуктов. – М.: Колос, 1992. – 320 с.
204. Крусь Г.А., Шалыгина А.М. Методы исследования молока и молочных продуктов. М.: Колос, 2000.- 368 с.
205. Кузнецов В.В. Справочник технолога молочного производства. СПб.: ГИОРД, 2003. - 512 с.
206. Лисенков А.А. Стандартизация, сертификация и технология цельно-мышечных продуктов из мяса. – М.: Изд-во МСХА, 1999. - 68с.
207. Лисенков А.А., Жукова Е.В. Технология переработки продуктов животноводства. – М.: Изд-во МСХА, 2001.- 128с.
208. Макаров В.А., Фролов В.П., Шуклин Н.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства /под ред.Макарова В.А. – М.: Агропромиздат, 1991. – 463 с.
209. Макаров В.А., Боровков М.Ф., Ермолаев А.П. и др. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе с основами технологии продуктов животноводства. – М. В.О. Агропромиздат, 1987.- 271с.
210. Маловастый К.С. Рекомендации по профилактике сибирской язвы у сельскохозяйственных животных. – Иркутск, 1978. – 22 с.
211. Маловастый К.С., Захрялов Я.Н. Методические указания по курсу; «Ветсанэкспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства». Раздел; «Правила сдачи и приема животных на мясоперерабатывающие предприятия». /Днепропетр. гос. агр.

ун-т. - Днепропетровск, 1992. – 72с.

212. Маловастий К.С. Практикум “Ветсанекспертиза молока і молочних продуктів”. – Дніпропетровськ/ Дніпропетр., держ. агр. ун-т, 1999. – 100с.

213. Маловастый К.С. Методические указания для выполнения курсовой работы по ветеринарно-санитарной экспертизе с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. /Днепропетр. гос. агр. ун-т. – Днепропетровск, 1999. – 24с.

214. Маловастий К.С. Методичні вказівки до лабораторно-практичних занять по ветеринарно-санітарній експертизі з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. Розділ: “Визначення видової належності м'яса”. – Дніпропетровськ: Дніпропетр. держ. Агр. ун-т, 2000. – 56с.

215. Маловастый К.С. Методическое пособие для выполнения курсовой работы по ветеринарно-санитарной экспертизе с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Брянск: Изд-во Брянской ГСХА, 2002. – 39 с.

216. Маловастый К.С., Рудецкий Л.А., Василенко Е.Г., Василенко И.Н. Эпизоотологические термины и определения. Ч.1. Общая эпизоотология, паразитология, ветсанэкспертиза и ветеринарная санитария. Учебное пособие. Брянск. Изд-во Брянской ГСХА. 2002, 84 с.

217. Маловастый К.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Учебно-методическое пособие для выполнения курсовой работы. Переиздание второе, доработанное. Рекомендовано Учебно-методическим объединением высших учебных заведений Российской Федерации по образованию в области зоотехнии и ветеринарии для студентов высших учебных заведений в качестве учебно-методического пособия по специальности 310800 – «Ветеринария». Брянск.: Изд-во Брянской ГСХА, 2003, 36 с.

218. Маловастый К.С. Ветеринарно-санитарная оценка и способы обеззараживания продуктов убоя при болезнях животных. Рекомендовано Учебно-методическим объединением высших учебных заведений Российской Федерации по образованию в области зоотехнии и ветеринарии для студентов высших учебных заведений в качестве учебно-методического пособия по специальности 310800 – «Ветеринария». Брянск.: Изд-во Брянской ГСХА, 2003, 88 с.

219. Маловастый К.С. Прохорова О. Ю. Болезни рыб. Брянск.: Издательство Брянской ГСХА, 2004. – 88 с.

220. Маловастый К.С., Ториков В.Е., Нуриев Г.Г., Мешков И.И. Понамарев В.В. Лекарственные растения и фитотерапия. Допущено Министерством сельского хозяйства Российской Федерации в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучаю-

щихся по специальности 310800 – Ветеринария. Брянск.: Изд-во Брянской ГСХА, 2005. – 384 с.

221. Маловастый К.С., Грипп птиц. Брянск, 2006. 51 с.

222. Фитотерапия в ветеринарии, традиционной и нетрадиционной медицине. /К.С.Маловастый, В.Е.Ториков,И.И. Мешков. – Ростов н/Д: Феникс, 2007.– 381с.

223. Маловастый К.С. Определение видовой принадлежности мяса. Учебное пособие для студентов обучающихся по специальности 111201 - «Ветеринария». Брянск, 2009. – 112 с. (Гриф УМО).

224. Маловастый К.С. Ветеринария. Тестовые задания для слушателей повышения квалификации специалистов АПК и студентов обучающихся по специальности 111201 «Ветеринария». Брянск.: Изд-во Брянской ГСХА, 2009. – 280 с.

225. Маловастый К.С. Ветеринарно-санитарная оценка и способы обеззараживания продуктов убоя при болезнях животных. Учебно- методическое пособие. – Брянск.: Издательство Брянской ГСХА. - 2010. - 88 с. Гриф УМО. Маловастый К.С. Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы. Учебно- методическое пособие. – Брянск.: Издательство Брянской ГСХА. - 2010. – 404с.

226. Маловастый К.С. Определение свежести и доброкачественности рыбы. Учебно- методическое пособие. – Брянск.: Издательство Брянской ГСХА. - 2010. - 148с.

227.Маловастый К.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Методическое пособие по изучению дисциплины и задачи для контрольной работы студентам заочной формы обучения по специальности 111201 –«Ветеринария»: издание второе дополненное и переработанное. – Брянск.: Издательство Брянской ГСХА. Брянск, 2011.- 123с.

228. Маловастый К.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Учебно- методическое пособие. – Брянск.: Издательство Брянской ГСХА. - 2012. – 102 с.

229. Маловастый К.С. Терминологический словарь – справочник по продуктам животноводства: учебное пособие /К.С.Маловастый. Брянск.: Изд-во Брянской ГСХА, 2013. – 222 с.

230. Маловастый К.С. Практикум по самостоятельной подготовке студентов специальности 111801 – «Ветеринария» факультета ветеринарной медицины и биотехнологии по дисциплине: «Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства». /К.С.Маловастый. Брянск.: Изд-во Брянской ГСХА, 2013. – 514 с.

231. . Маловастый К.С. Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы: Учебное пособие. – СПб.: Издательство «Лань», 2013. – 512 с.

232. Матюхина З.П., Ащеулова С.П., Королькова Э.П. Пищевые продукты. – М.: Экономика, 2005г. – 225 с.

233. Метревели Т.В.Биохимия животных: Учеб. пособие для вузов. / Т. В. Метревели; Под ред. Н.С. Шевелева. - СПб.: Лань, 2005. - 296 с.

234. Микитюк П.В., Житенко П.В., Осетров В.С. и др. Ветеринарно-санитарная экспертиза пресноводной рыбы /Под ред. П. В. Микитюка. –М.: Агропромиздат, 1989. -207 с.

235. Микробиологический контроль мяса животных, птицы, яиц и продуктов их переработки: Справочник. / Артемьева С.А., Артемьева Т.Н., Дмитриев А.И., Дорутина В.В. - М.: КолосС, 2003. - 288 с.

236. Молоко, молочные продукты и консервы молочные: Сб. Стандартов. – М.: Изд-во стандартов, 1983. – 424 с.

237. Молоко, молочные продукты и консервы молочные. Технические условия. М.: ИПК. Издательство стандартов, 1996.Ч.1. – 183 с.

238. Молочная сыворотка: переработка и использование в агропромышленном комплексе. /Перевел с нем. Н.А.Энштейна, под ред. Н.Н. Липатова. – М.: Агропромиздат. 1989. – 270с.

239. Мясо и мясные продукты: Сб. стандартов. Ч.2. – М.: Издательство стандартов, 1980. – 352 с.

240. Нечаев А.П. и др. Пищевые добавки. М.: Колос. 2002– 256 с.

241. Переработка продукции животного происхождения (Под ред. А.В. Богомолова). СПб.: ГИОРД, 2003. - 336 с.

242. Охрименко О.В., Охрименко А.В. Исследование состава и свойств молока и молочных продуктов (практикум по химии и физике молока). Уч. пособ. для студентов основн. вузов по спец. 271100 – технология молока и молочных продуктов, а также студент. и аспирант. зооинженерного и ветеринарного факульт. - Вологда. ВГМХА, 2000 –102 с.

243. Плотникова Т.В. Экспертиза свежих плододв и овощей. Новосибирск. Изд. Новосиб., госуниверситета. 2001.- 302 с.

244. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов. Новосибирск. Изд. Новосиб., госуниверситета. 2002. – 556 с.
245. Позняковский В.М. и др. Экспертиза пищевых концентратов: Учеб. пособие для вузов. / Позняковский В.М. и др., Резниченко И.Ю., Попов А.М.; Под ред. В.М. Позняковского. -Новосибирск: Сиб. университетское изд., 2004. - 226 с.
246. Поморцева Т.И. Технология хранения и переработки плодово-овощной продукции: Учеб. пособие для СПО. / Т. И. Поморцева. - 2-е изд., стереотип. - М.: ИЦ Академия, 2003. - 136 с
247. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Общая технология мяса и мясопродуктов. – М.: Колос, 2000. – 367 с.
248. Рогов И.А. и др. Консервирование пищевых продуктов холодом (теплофизические основы). М.: Колос. 2002-184 с.
249. Сахно В.М. Мясо животных (обзор нормативных актов) ВМСахнр. – М.: Энтропос. 2004. – 224 с.
250. Скопичев В.Г. Морфология и физиология животных: Учеб. пособие для вузов. / В. Г. Скопичев, Б. В. Шумилов. - СПб.: Лань, 2005. - 416 с
251. Снежков Н.И., Смирнова В.Н., Прокофьева Г.Н. Технология первичной переработки продуктов животноводства: Практикум. – М.: Изд-во МСХА, 1998. – 112 с.
252. Соколова З.А., Лакомова Л.И., Тинякова В.Г. Технология сыра и продуктов переработки сыворотки. М.:Агропромиздат, 1992.– 335 с.
253. Справочник по товароведению продовольственных товаров. / Под ред. Т.Г. Родиной. - М.: КолосС, 2003. - 608 с.
254. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры в 3-х томах. Цельномолочные продукты Т.1.СПб.: ГИОРД 1999 – 384 с.
255. Стацько В.П. Колбасы. Колбасные изделия. Продукты из мяса. Ростов-на-Дону. Феникс. 2000. – 352 с.
256. Степанова Л.Н. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. 2003. - 384 с.
257. Стрекозов Н.И., Фомичев Ю.П., Горбунов В.И. и др. Сертификация и требования к качеству продукции агропромышленного комплекса России. – Дубровицы, 1998. – 357 с.
258. Теморцева Т.Н. Технология хранения и переработки плодово-овощной продукции. М. 2001.
259. Технологии пищевых производств: Учебник для вузов. / Под ред. А.П. Нечаева. - М.: КолосС, 2005. - 768 с.

260. Технология производства и переработки животноводческой продукции: учеб. пособие для вузов / [авт.: Н. Г. Макарецев, Э. И. Бондарев, В. А. Власов и др.]; под ред. Н. Г. Макарецва. - Калуга: Манускрипт, 2005. - 688 с.
261. Технология производства, хранения, переработки и стандартизации продукции животноводства / Под ред. А.Ф. Крисанова и Д.П. Хайсанова. – М.: Колос, 2000. – 208 с.
262. Технология сыра: Справочник/ Г.А. Белова, И.П.Бузов, К.Д. Буктус и др.; Под общ. ред. Г.Г.Шилера. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 312с.
263. Туников Г.М. Технология производства и переработки продукции животноводства. Рязань, 1999. - 430с.
264. Файвишевский М.Л. Производство пищевых животных жиров. – М.: Антиква, 1995. – 384 с.
265. Файвишевский М.Л. Переработка непищевых отходов мясоперерабатывающих предприятий. СПб.: ГИОД. 2000 -256 с.
266. Файвишевский М.Л., Зацерковский В.М. повышение эффективности переработки и использования кости на мясоперерабатывающих предприятиях: Обзорная информация. – М.: 1998. – 36 с.
267. Фомин В.И. и др. Сертификация продукции: принципы, и их реализация. М. 2002-416 с.
268. Фомичев Ю.Т. , Хрипякова Е.Н. Методический практикум по контролю качества молока и молочных продуктов. Дубровицы. 2003 г.
269. Хлебников В.Н. Технология товаров (продовольственных). М. «Дашков и К», 2002 – 427 с.
270. Хозяев В.Н. Товароведение мяса боровой дичи, диких животных и нетрадиционного мясного сырья. М.Издательство книголюбов, 2002. 236 с.
271. Хоменко В.И. Гигиена получения и ветсанконтроль молока по государственному стандарту. – 3-е изд., перераб. и доп. – Киев: Урожай, 1990. – 400 с.
272. Хохряков М.К., Доброзлакова Т.Л., Степанов К.М., Летова М.Ф. Определение болезней растений 3-е изд. – СПб.: Изд. Лань. 2003-592 с.
273. Храмцов А.Г., Нестеренко П.Г. Безотходная технология в молочной промышленности / Под общ., ред. А.Г. Храмцова, М.: Агропромиздат, 1989. – 278 с.
274. Шалак М.В., Шашков М.С., Сидоренко Р.П. Технология переработки рыбной продукции. – Мн.: Изд-во «Дизайн ПРО», 1998. – 240с.
275. Цапалова И.Э. и др. Экспертиза дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений. Уч. пособ. Новосибирск. Изд Сибирского университета. 2002.- 180 с.

276. Цапалова Н.Э., Губина М.Д., Позняковский В.М. Экспертиза дикорастущих плодов, ягод и трав. растений. Новосибирск. Изд Сибирского университета. 2000.

277. Чеботарев О.Н. и др. Технология муки, крупы и комбикормов: Учеб. пособие для вузов. / Чеботарев О.Н. и др., Шаззо А.Ю., Мартыненко Я.Ф. - Ростов н/Д: Март, 2004. - 688 с.

278. Черняевский М.В. Анатомо-топографические основы технологии, ветсанэкспертизы и товарной оценки продуктов убоя животных. – 2 –е изд. М.: Колос, 2002 –376 с.

279. Шалыгина А.М. Общая технология молока и молочных продуктов: Учебник для вузов. / А. М. Шалыгина, Л. В. Калинина. - М.: КолосС, 2004. - 200 с.

280. Шепелев А.Ф., Кожухов О.Н. Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов. Уч. Пособие. Ростов-на-Дону. Март. 2001.- 128 с.

281. Шепелев А.Ф., Печенегина Н.А., Туров А.С., Кожухова О.Н. Товароведение и экспертиза зерно-мучных и плодоовощных товаров. Феникс, Ростов-на-Дону. 2002.- 224 с.

282. Шепелев А.Ф. и др. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров. Учеб. пособие. Ростов-на-Дону. 2001-192 с.

283. Шепелев А.Ф. и др. Товароведение и экспертиза мясных, рыбных и молочных товаров. Уч. пособ. Ростов-на-Дону. 2002. – 414 с.

284. Шидловская В.П. Органолептические свойства молока и молочных продуктов: Справочник. / В. П. Шидловская. - М.: КолосС, 2004. - 360 с.

285. Экспертиза грибов: Учеб. пособие для вузов. /Авт.: И.Э. Цапалова, В.И. Бакайтис, Н.П. Кутафьева, В.М. Позняковский; Под ред. В.М. Позняковского. -Новосибирск: Сиб. университетское изд-во, 2002. - 180 с.

286. Экспертиза кормов и кормовых добавок: Учеб. пособие для вузов. / Авт.: К.Я. Мотовилов, А.П. Булатов, В.М. Позняковский и др. - Новосибирск: Сиб. университетское изд., 2004. - 303 с.

Учебно-методическое пособие

Маловастый Константин Степанович

**ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА
С ОСНОВАМИ ТЕХНОЛОГИИ И СТАНДАРТИЗАЦИИ
ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОВОДСТВА**

Третье издание

Редактор Павлютина И.П.

Компьютерный набор Маловастого К.С.

Подписано к печати 5.03.2015 г. Формат 60x84^{1/16}
Бумага писчая. Усл. п.л. 3,77. Тираж 100 экз. Изд. № 2912.

Издательство Брянской государственной сельскохозяйственной академии
243465, Брянская обл., Выгоничской р-он, с. Кокино, Брянский ГАУ