

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Плешаков Владимир Александрович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 12.02.2025 09:23:43
Уникальный программный ключ:
cf3461e360a6506473208a5cc93ea97a503bcf72

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
(Минсельхоз России)
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«АЛТАЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Алтайский ГАУ) (FSBEI HE Altai SAU)

УТВЕРЖДЕНО

Проректор по учебной работе

 С.И. Завалишин

« 30 » августа 2023 г.

ПРОГРАММА

ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Направлению подготовки

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль)

**Ветеринарно-санитарный контроль продуктов и сырья животного и
растительного происхождения**

Квалификация (степень) - бакалавр

Барнаул 2023

Программа выпускной квалификационной работы составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования, рекомендациям УМО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Рассмотрено на заседании кафедры, протокол № 10 от 08.06. 2023 г

Зав. кафедрой
д.в.н., профессор



П.И. Барышников

Одобрена на заседании методической комиссии ФВМ,
протокол № 8 от 30.08. 2023 г.

Председатель методической комиссии ФВМ
к.б.н., доцент



О.Е. Мальцева

Составители:

к.б.н., доцент



О.Е. Мальцева

к.в.н., доцент



О.В. Кроневальд

Оглавление.

1. Цель и задачи ВКР.....	4
2. Место ВКР в структуре ОПОП ВО.....	4
3. Перечень планируемых результатов обучения по ВКР (модулю) соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	4
4. Требования к результатам освоения содержания ВКР.....	4
5. Распределение трудоемкости ВКР по видам занятий.....	5
6. Тематический план ВКР.....	6
7. Образовательные технологии.....	31
8. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	32
9. Ресурсное обеспечение.....	32
9.1. Перечень изданий основной и дополнительной учебной литературы.....	32
9.2. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы.....	32
9.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.....	32
9.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет.....	33
9.5. Описание материально-технической базы.....	33
10. Методическое указание для обучающихся по освоению учебной дисциплины.....	33
Приложения.....	

1. Цель и задачи ВКР

Выполнение выпускной квалификационной работы является заключительным этапом обучения студентов на соответствующей стадии образования и имеет своей **цели и задачи**:

- расширение, закрепление и систематизация теоретических знаний и приобретение навыков их практического применения в производственной, научной или организационно управленческой деятельности;
- умение использовать нормативно техническую документацию (НТД) — регламенты, СанПиН; ХАССП, ГОСТы, ТУ, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности;
- умение обрабатывать текущую производственную и научную информацию и использовать данные в управлении качеством продукции;
- приобретение опыта анализа, обработки и систематизации результатов теоретических и экспериментально-аналитических исследований;
- приобретение опыта представления и публичной защиты результатов своей работы.

2. Место ВКР в структуре ОПОП ВО:

Выпускная квалификационная работа является государственной итоговой аттестацией блока 3, государственная итоговая аттестация.

3. Перечень планируемых результатов обучения по ВКР (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Перечень дисциплин к предшествующим знаниям изучаемой дисциплины: физиология и патологическая физиология животных, ветеринарно-санитарная экспертиза, культурология и культура речи, стандартизация, сертификация, метрология, системы управления качеством продукции, экономическая теория, патологическая анатомия животных, ветеринарная экология, организация государственного ветеринарно-санитарного надзора, производственный ветеринарно-санитарный контроль, ветеринарно-санитарный контроль мяса и мясных продуктов на производстве, ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов на производстве, ветеринарная санитария, паразитарные болезни, инфекционные болезни, информационные технологии в профессиональной деятельности, статистические методы обработки информации, биологическая безопасность в лабораториях, биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях, экспертиза продуктов птицеводства, экспертиза

продуктов рыбоводства, ветеринарно-санитарный контроль на рынках, ветеринарно-санитарный контроль в лабораториях, ветеринарно-санитарный контроль на таможне, ветеринарно-санитарный контроль на транспорте, экспертиза плодоовощной продукции, экспертиза продукции растительного происхождения, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая практика, преддипломная практика, факультативы: ветеринарно-санитарная экспертиза при заразных болезнях, ветеринарно-санитарная экспертиза при незаразных болезнях.

Перечень последующих изучаемых дисциплин: подготовка выпускной квалификационной работы.

4. Требования к результатам освоения содержания учебной дисциплины

Таблица 1 – Сведения о компетенциях и результатах обучения, формируемых данной дисциплиной

Содержание компетенций, формируемых полностью и частично данной дисциплиной	Коды компетенции в соответствии с ФГОС ВО	Перечень результатов обучения формируемых дисциплиной		
		По завершению изучения дисциплины выпускник должен		
		знать	уметь	владеть
Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1	поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	поиском, критическим анализом и синтезом информации, применять системный подход для решения поставленных задач
Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2	круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и	определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	задачами в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и

		ограничений		ограничений
Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3	социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	социальным взаимодействием и реализовывать свою роль в команде
Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4	деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	деловой коммуникацией в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5	межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	межкультурным разнообразием общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6	своё время, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и	УК-7	должный уровень физической подготовленности для обеспечения	поддерживать должный уровень физической подготовленности для	должным уровнем физической подготовленности для обеспечения

профессиональной деятельности		полноценной социальной и профессиональной деятельности	обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	полноценной социальной и профессиональной деятельности
Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	УК-8	безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении и чрезвычайных ситуаций	создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	безопасными условиями жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций
Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ОПК-1	биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	биологическим статусом, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	ОПК-2	профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	профессиональной деятельностью с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов

Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ОПК-3	профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	профессиональной деятельностью в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса
Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	ОПК-4	профессиональную деятельность современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	профессиональной деятельностью современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач
Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	ОПК-5	документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	документацией с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности
Способен	ОПК-6	опасность	идентифициров	опасностью

идентифицировать опасность возникновения и распространения заболеваний различной этиологии		риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	ать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
Способен использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила для осуществления контроля производства безопасной продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности страны.	ПКО-1	нормативную и техническую документацию, регламенты, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила для осуществления контроля производства безопасной продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности страны.	использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила для осуществления контроля производства безопасной продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности страны.	нормативной и технической документацией, регламентами, НАССР, GMP, ветеринарными нормами и правилами для осуществления контроля производства безопасной продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности страны.
Способен проводить, используя основные естественные, биологические и профессиональные понятия, ветеринарно-санитарную экспертизу продукции животноводства,	ПКО-2	основные естественные, биологические и профессиональные понятия, ветеринарно-санитарную экспертизу	проводить, используя основные естественные, биологические и профессиональные понятия, ветеринарно-санитарную	основными естественными, биологическими и профессиональными понятиями, ветеринарно-

птицеводства, рыбы и гидробионтов, пчеловодства, в том числе при осуществлении импортно-экспортных транзакций.		продукции животноводства, птицеводства, рыбы и гидробионтов, пчеловодства, в том числе при осуществлении импортно-экспортных транзакций.	экспертизу продукции животноводства, птицеводства, рыбы и гидробионтов, пчеловодства, в том числе при осуществлении импортно-экспортных транзакций.	санитарную экспертизу продукции животноводства, птицеводства, рыбы и гидробионтов, пчеловодства, в том числе при осуществлении импортно-экспортных транзакций.
Способен осуществлять ветеринарно-санитарный контроль продуктов и сырья животного и растительного происхождения	ПКР-1	ветеринарно-санитарный контроль продуктов и сырья животного и растительного происхождения	осуществлять ветеринарно-санитарный контроль продуктов и сырья животного и растительного происхождения	ветеринарно-санитарным контролем продуктов и сырья животного и растительного происхождения
Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения	ПКР-2	ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения	проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения	ветеринарно-санитарной экспертизой продуктов и сырья животного и растительного происхождения

5. Распределение трудоемкости ВКР по видам занятий

Для освоения программы предусматриваются следующие виды занятий: самостоятельная работа. Распределение программного материала по видам занятий и последовательность его изучения определяются рабочим учебным планом (табл. 2)

Таблица 2 – Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий, реализуемой по учебным планам, указанным на обороте титульного листа настоящего документа

Наименование работы	Трудоемкость работы			
	очное обучение		заочное обучение	
	з.ед.	акад.часы	з.ед.	акад.ч
Общая трудоемкость ВКР, в т.ч.: з.ед. / акад.	3	108	3	108
контактная работа со студентами (акад.час.)		19		19
самостоятельная работа студентов (акад.час.)		89		89

Обучение студентов с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) осуществляется в соответствии с Положением об организации обучения студентов с ОВЗ в ФГБОУ ВО Алтайский ГАУ № 249 от 17.07.2015 г.

Помещения для самостоятельной работы: читальный зал библиотеки АГАУ (пр-кт Красноармейский, 98, ауд.245а, 245б), читальный зал библиотеки ФВМ, 115 ауд., оборудованные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет.

6. Область профессиональной деятельности и объекты исследования:

Областью профессиональной деятельности согласно ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза квалификации бакалавр является:

- проведение ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарно-санитарного контроля в перерабатывающей промышленности сырья, государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках, на транспорте, таможне, в пограничных ветеринарных пунктах, в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы научно-исследовательских институтов, вузов;
- проведение ветеринарно-санитарных мероприятий на перерабатывающих предприятиях – дезинфекция, дезинсекция;
- проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения в соответствии с ветеринарным законодательством, с требованиями санитарных и ветеринарных норм, ХАССП, СанПиН;
- охрана окружающей среды, осуществление биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения.

7. Объектами профессиональной деятельности бакалавров являются:

- животные всех видов, направляемые на перерабатывающие предприятия;
- сырье и продукты убоя животных, молоко, яйца, а также продукты пчеловодства, растениеводства, гидробионты, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели;
- охрана населения от болезней общих для человека и животных;

- охрана территории Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств;
- охрана окружающей среды от загрязнения;
- данные ветеринарного мониторинга, состояние эпизоотологической обстановки в регионах РФ и биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения;
- документация, предприятия перерабатывающей промышленности, холодильники, санитарные бойни, ветсанутильзаводы, государственные лаборатории ветсанэкспертизы на рынках и другие объекты и сооружения, материалы, процессы, услуги и методы исследования, подлежащие контролю на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям.

Выпускная квалификационная работа (ВКР) – вид итогового государственного аттестационного испытания выпускника, она выполняется индивидуально каждым студентом, на основе материалов конкретного предприятия, где студент работает или проходит производственную практику.

Выпускная квалификационная работа направлена на решение актуальных задач по обеспечиванию качества и безопасности сырья и готовой продукции для потребителя, на оптимизацию санитарно-гигиенического контроля и определения критических контрольных точек в технологическом процессе производства, транспортировки хранения, переработки и реализации продуктов животного происхождения с проработкой экономических вопросов, вопросов безопасности жизнедеятельности и экологической безопасности.

8. Оформление квалификационной работы.

Общим требованием к квалификационной работе являются: четкость и логическая последовательность изложения материала, убедительность аргументации, краткость и ясность формулировок, исключая неоднозначность толкования, конкретность изложения результатов, доказательств и выводов.

9. Структура квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа должна выполняться на основе информации полученной из различных источников: нормативных документов, периодической литературы, журналов научной литературы, монографий, материалов конференции и опыта предприятий и учреждений, изученного студентом при прохождении производственной практики.

Студентам предоставляется право выбора темы квалификационной работы. Студент может предложить для квалификационной работы свою тему с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки.

В соответствии с темой выпускной квалификационной работы руководитель работы выдает студенту задание по изучению объекта практики и сбору материала к выпускной квалификационной работе.

Закрепление за студентом темы выпускной квалификационной работы по представлению кафедры оформляется приказом по университету не

позднее начала преддипломной практики. В этом же приказе назначается руководитель выпускной квалификационной работы.

В каждой выпускной работе должны быть разработаны вопросы темы исследования в соответствии с заданием, а также связанные с безопасностью жизнедеятельности, экономики и экологической безопасности.

Выпускная квалификационная работа по своему содержанию должна представлять теоретическое или экспериментально-аналитическое исследование.

Рекомендуется следующая последовательность текстовых материалов:

- титульный лист (приложение А);
- задание на выпускную квалификационную работу (приложение Б);
- содержание:
- введение;
- аналитический обзор литературы;
- заключение по обзору литературы;
- экспериментально-аналитический раздел;
- экономический раздел;
- безопасность жизнедеятельности;
- экологическая безопасность;
- выводы и предложения;
- библиографический список;
- приложения (при необходимости).

10. Содержание структурных частей работы.

Введение включает обоснование и актуальность темы, выпускной квалификационной работы.

Аналитический обзор литературы включает поиск, отбор и анализ нормативно-технической документации и других литературных источников по производственному ветеринарно-санитарному контролю, ветеринарной санитарии и ветсанэкспертизе, согласно темы ВКР.

Конкретное содержание **экспериментально-аналитического раздела** выпускной квалификационной работы устанавливается в зависимости от темы выпускной квалификационной работы.

В **экономическом разделе** рекомендуется:

- определение экономического ущерба от выявленных факторов отрицательно влияющих на качество и безопасность продукции и получения экономического эффекта от проведения ветеринарно-санитарных работ.

Раздел **безопасность жизнедеятельности** — обязательный элемент ВКР всех специальностей, согласно примерной программы по изучению дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

Раздел выполняется на основании данных организации, по которой пишется ВКР, по специальной методике кафедры безопасности жизнедеятельности. Он должен содержать следующие подразделы:

1. Анализ существующей нормативно-правовой базы в области охраны труда и безопасности жизнедеятельности предприятия, по которому выполняется ВКР.

2. Организация работы и контроля за состоянием охраны труда, созданием здоровых и безопасных условий труда на предприятии.

3. Защита персонала предприятия от различных чрезвычайных ситуаций и ее оценка.

В заключение раздела необходимо дать оценку состояния охраны труда на предприятии. Внести предложения или разработать мероприятия по улучшению условий труда и повышению уровня безопасности на предприятии.

Раздел **экологическая безопасность** отражает состояние охраны природы на конкретном производстве – в том, где студент проходил производственную практику. В этом разделе должны быть отражены экологические нарушения, мероприятия для их устранения, прогноз развития ситуации.

Выводы и предложения оформляют в виде отдельных пунктов, каждый вывод или предложение - в пределах одного абзаца. Формулировки должны быть утверждающими, конкретными и лаконичными, то есть без лишних слов, без каких-либо обоснований или доказательств (они уже должны быть изложены ранее в основных разделах работы).

Основную часть ВКР следует делить на разделы, подразделы и пункты. Пункты, при необходимости, могут делиться на подпункты. При делении на пункты и подпункты необходимо, чтобы каждый пункт содержал законченную информацию.

Разделы, подразделы, пункты и подпункты следует нумеровать арабскими цифрами и записывать с абзацного отступа.

Разделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста, за исключением приложений.

Пример – 1, 2, 3 и т.д.

Номер подраздела или пункта включает номер раздела и порядковый номер подраздела или пункта, разделенные точкой.

Пример – 1.1, 1.2, 1.3 и т.д.

Номер подпункта включает номер раздела, подраздела, пункта и порядковый номер подпункта, разделенные точкой.

Пример – 1.1.1.1, 1.1.1.1.2, 1.1.1.1.3 и т.д.

После номера раздела, подраздела, пункта и подпункта в тексте точку не ставят.

Если текст работы подразделяют только на пункты, их следует нумеровать, за исключением приложений, порядковыми номерами в пределах всей работы.

Если раздел или подраздел имеет только один пункт или пункт имеет один подпункт, то нумеровать его не следует.

Разделы, подразделы должны иметь заголовки. Пункты, как правило, заголовков не имеют. Заголовки должны четко и кратко отражать содержание разделов, подразделов.

Заголовки разделов, подразделов и пунктов следует печатать с абзацного отступа с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая.

Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

3.1. Нумерация страниц работы.

Страницы следует нумеровать арабскими цифрами. Соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту работы. Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки.

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

Иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листках, включают в общую нумерацию страниц работы.

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

3.2. Иллюстрации

Иллюстрации (чертежи, графики, схемы. Компьютерные распечатки, диаграммы, фотоснимки) следует располагать в ВКР непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице.

Иллюстрации могут быть в компьютерном исполнении, в том числе и цветные.

На все иллюстрации должны быть даны ссылки в тексте.

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

Фотоснимки размером меньше формата А4 должны быть наклеены на стандартные листы белой бумаги.

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

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

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

Иллюстрации, при необходимости, могут иметь наименование и пояснительные данные (подрисуночный текст). Слово «Рисунок» и наименование помещают после пояснительных данных и располагают следующим образом: Рисунок 1 – Детали прибора.

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

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

3.3. Таблицы

Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Название таблицы, при его наличии, должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Название таблицы следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире.

При переносе части таблицы название помещают только над первой частью таблицы, нижнюю горизонтальную черту, ограничивающую таблицу, не проводят.

Таблицу следует располагать непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице.

На все таблицы должны быть ссылки в тексте работы. При ссылке следует писать слово «таблица» с указанием ее номера.

Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другой лист (страницу). При переносе части таблицы на другой лист (страницу) слово «Таблица» и номер ее указывают один раз справа над первой частью таблицы, над другими частями пишут слово «Продолжение» и указывают номер таблицы, например: «Продолжение таблицы 1». При переносе таблицы на другой лист (страницу) заголовок помещают только над ее первой частью. Таблицу с большим количеством граф допускается делить на части и помещают одну часть под другой в пределах одной страницы. Если строки и графы таблицы выходят за формат страницы, то в первом случае в каждой части таблицы повторяется головка, во втором случае – боковик.

Если повторяющийся в разных строках графы таблицы текст состоит из одного слова, то его после первого написания допускается заменять кавычками; если из двух и более слов, то при первом повторении его заменяют словами «То же», а далее – кавычками. Ставить кавычки вместо повторяющихся цифр, марок, знаков, математических и химических символов не допускается. Если цифровые или иные данные в какой-либо строке таблицы не приводят, то в ней ставят прочерк.

Цифровой материал, как правило, оформляют в виде таблиц.

Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерации.

Допускается нумеровать таблицы в пределах раздела. В этом случае номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой.

Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения.

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

Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы в единственном числе, а подзаголовки граф – со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если

они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставят.

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

Разделять заголовки и подзаголовки боковика и граф диагональными линиями не допускается.

Горизонтальные и вертикальные линии, разграничивающие строки таблицы, допускается не проводить, если их отсутствие не затрудняет использованием таблицей.

3.4. Ссылки

Ссылаться следует на документ в целом или его разделы и приложения. Ссылки на подразделы, пункты, таблицы и иллюстрации не допускаются, за исключением подразделов, пунктов, таблиц и иллюстрации данного текста.

При ссылках на стандарты и технические условия указывают только их обозначение, при этом допускается не указывать год их утверждения при условии полного описания стандарта в списке использованных источников в соответствии с ГОСТ 7.1. ссылки на использованные источники следует приводить в квадратных скобках.

3.5. Список использованных источников

Сведения об источниках следует располагать в порядке появления ссылок на источники в тексте работы и нумеровать арабскими цифрами без точки и печатать с абзацного отступа.

3.6. Приложения

Приложение оформляют как продолжение данного текста на последующих его листах или выпускают в виде самостоятельного текста.

В тексте работы на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте курсовой работы, за исключением справочного приложения «Библиография», которое располагают последним.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение», его обозначения и степени.

Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

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

Допускается обозначение приложений буквами латинского алфавита, за исключением букв I и O.

В случае полного использования букв русского и латинского алфавита допускается обозначать приложения арабскими цифрами.

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

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

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

При необходимости такое приложение может иметь «Содержание».

Приложениям или частям. Выпущенным в виде самостоятельного текста, обозначение присваивают как части текста с указанием в коде текста ее порядкового номера.

11. Примерные темы ВКР

1. Ветеринарно-санитарный контроль молока в (название района, хозяйства) и меры по улучшению его санитарного качества.

2. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных на убойном предприятии (название) и меры по улучшению их качества и безопасности.

3. Ветеринарно-санитарный контроль производимой продукции на мясоперерабатывающем предприятии (название) и меры по улучшению их санитарного качества.

4. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя птицы на птицефабрике (название) и меры по повышению их качества и безопасности.

5. Ветеринарно-санитарный контроль птицепродуктов на птицефабрике (название) и меры по повышению их качества и безопасности.

6. Ветеринарно-санитарный контроль куриных пищевых яиц на птицефабрике и меры по улучшению их качества и безопасности.

7. Ветеринарно-санитарный контроль пищевых продуктов на хладокомбинате и оптовой базе пищевых продуктов.

8. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных в отделе госветнадзора по ВСЭ и обеспечению безопасности пищевой продукции КГБУ УВ района.

9. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве молока в районе (название).

10. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных в ГЛВСЭ (название) и меры по повышению их качества и безопасности.

11. Ветеринарно-санитарный контроль продукции на рыбоперерабатывающем предприятии (название) и проводимые меры ее улучшению.

12. Ветеринарно-санитарный контроль рыбы и рыбопродуктов в ГЛВСЭ на продовольственном рынке (название) и меры по повышению их качества.

13. Ветеринарно-санитарный контроль пищевых продуктов растительного происхождения в ГЛВСЭ на продовольственном рынке (название).

14. Ветеринарно-санитарный контроль меда и других пчелопродуктов при их производстве и реализации в районе (название).

15. Ветеринарно-санитарный контроль и профилактика трихинеллеза при производстве, переработке и реализации продукции животного происхождения.

16. Ветеринарно-санитарный контроль и профилактика цистицеркоза к.р.с при производстве, переработке и реализации продукции животного происхождения.

17. Ветеринарно-санитарный контроль и профилактика цистицеркоза свиней при производстве, переработке и реализации продукции животного происхождения.

18. Ветеринарно-санитарный контроль и профилактика эхинококкоза при производстве, переработке и реализации продукции животного происхождения.

19. Ветеринарно-санитарный контроль и профилактика сальмонеллеза при производстве, переработке и реализации продукции животного происхождения.

20. Ветеринарно-санитарный контроль и профилактика сибирской язвы при производстве, переработке и реализации продукции животного происхождения.

21. Ветеринарно-санитарный контроль и профилактика туберкулеза при производстве, переработке и реализации продукции животного происхождения.

22. Ветеринарно-санитарный контроль и профилактика бруцеллеза при производстве, переработке и реализации продукции животного происхождения.

23. Ветеринарно-санитарный контроль и профилактика лептоспироза при производстве, переработке и реализации продукции животного происхождения.

24. Ветеринарно-санитарный контроль и профилактика рожи свиней при производстве, переработке и реализации продукции животного происхождения.

25. Ветеринарно-санитарный контроль и профилактика при производстве, переработке и реализации продукции животного происхождения других зооантропонозов и особо опасных болезней.

26. Ветеринарно-санитарный контроль продовольственного сырья и пищевых продуктов в госветлаборатории (название района).

12. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. OpenOffice.org 3.0 GNU LESSER GENERAL PUBLIC LICENSE

2.Windows 7 Профессиональная. Правоиспользованияпрограммы Dream Spark Premium Electronic Software Delivery + DVD (3 years) Renewal, Идентификаторподписчика: 1203833949

13.Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет

1. Microsoft Office 2013 Microsoft Office 2013 Pro Plus
Электроннаялицензия. Сведения об OpenLisense: 61829225.
Родительская программа: OPEN 91819375ZZE1504
2. Информационно-правовая система Консультант+
3. Информационно-правовая система Гарант

Приложение А

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«АЛТАЙСКИЙ ГАУ»

**Кафедра «Микробиологии, эпизоотологии, паразитологии и ветеринарно-
санитарной экспертизы»**

Направление подготовки: 36.03.01. Ветеринарно-санитарная экспертиза

Выпускная квалификационная работа

ТЕМА: _____

Автор работы: студент _____, гр.
(форма обучения)

Руководитель работы: _____
(ученая степень, должность)

Консультант экономического раздела: _____
(ученая степень, должность)

Допущен к защите:
(ученая степень, должность)
зав. кафедрой _____

« » _____ 20__ г.

Барнаул 202

Приложение Б

Форма задания на ВКР

ФГБОУ ВО Алтайский ГАУ

Факультет ветеринарной медицины

Кафедра «Микробиологии, эпизоотологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы»

Задание на выпускную квалификационную работу

Студент

Тема:

Срок сдачи студентом законченной работы ДАТА _____

Исходные данные для научных исследований

Литературные источники и результаты работы по осуществлению производственного ветеринарно-санитарного контроля, ветеринарно-санитарных мероприятий и ветсанэкспертизы (название продукции), выполненной ветслужбой (наименование предприятия или учреждения) в том числе при личном участии практиканта в период производственной практики и зафиксированной в учётно-отчётной документации

Содержание выпускной квалификационной работы:

1. Изучение порядка осуществления производственного ветеринарно-санитарного контроля, ветеринарно-санитарных мероприятий и ветсанэкспертизы (название продукции) согласно НТД, практического выполнения названных видов работ и полученных результатов в целях выявления факторов, отрицательно влияющих качество и безопасность производимой продукции (название); а также способствующих распространению заразных болезней, возникновению пищевых отравлений среди населения и разработки мер по их устранению или профилактике.

1.1. Аналитический обзор литературы:

1.1.1 Изучить осуществление производственного ветеринарно-санитарного контроля, ветеринарно-санитарных мероприятий и ветсанэкспертизы (название продукции) согласно НТД.

1.1.2 Изучить литературные источники по отрицательному влиянию выявляемых на предприятии или учреждении факторов на качество и безопасность продукции (название)

2. Экспериментально — аналитический раздел

1.Изучить порядок практического осуществления производственного ветеринарно-санитарного контроля ветеринарно-санитарных мероприятий и ветсанэкспертизы продукции путём наблюдений и анализа на соответствие требованиям НТД в целях выявления отклонений от требований.

2.Изучить зафиксированные в учётно-отчетной документации результаты проводимой на предприятии или учреждении работы в целях выявления факторов, отрицательно влияющих на качество и безопасность продукции.

3.Охарактеризовать выявленные практикантом через наблюдения и изучение результатов работы, зафиксированных в учётно-отчетной документации факторы, отрицательно влияющие на качество и безопасность продукции.

4.На основе литературных источников и результатов собственных наблюдений и исследований предложить меры по профилактике или устранению факторов, отрицательно влияющих на качество и безопасность продукции и способствующих распространению заразных болезней и возникновению пищевых отравлений среди населения.

3. Экономический раздел

Определить экономический ущерб, наносимый владельцам продукции через факторы, отрицательно влияющие на качество и безопасность продукции и экономическую эффективность через устранение и профилактику.

4. Охрана труда и техника безопасности

Дать анализ существующей нормативно-правовой базы в области охраны труда и безопасности жизнедеятельности на предприятии или учреждении, по материалам которого выполняется ВКР; дать анализ организации работы и контроль за состоянием охраны труда, созданием здоровых и безопасных условий труда.

5.Раздел «Экологическая безопасность»

Изучить мероприятия, проводимые на предприятии или учреждении по охране окружающей среды, где должны быть отражены экологические нарушения и меры по их устранению.

Руководитель

Консультанты по разделам

Экспериментально-аналитический

**Экономический раздел (кафедра планирования и прогнозирования
бизнес-процессов)**

Безопасность жизнедеятельности

Экологическая безопасность

Задание принял к исполнению _____

Подпись студента _____ дата _____

Примерный план ВКР

Тема: Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных в ЗАО (название)

1. Введение
2. Пищевое значение мяса и других продуктов убоя животных
3. Продукты убоя животных как возможный источник угрозы для здоровья населения и признаков непригодности их для пищевых цепей.
4. Обоснование и актуальность темы.
5. Постановка цели и задачи
6. Исходные данные, материала и методика выполнения ВКР.
7. Аналитический обзор литературы:
 1. Обзор НТД по производственному ветсанконтролю, ветсанитарии и ветсанэкспертизе при убое животных.
 2. Обзор других литературных источников по ветсанконтролю, ветсанэкспертизе и ветсанитарии при убое животных.
8. Экспериментально - аналитический раздел:
 1. Изучение порядка практического осуществления производственного ветсанконтроля, ветсанитарии и ветсанэкспертизы на конкретном предприятии.
 2. Выявленные факторы, отрицательно влияющих на качество и безопасность продуктов убоя животных.
 3. Меры по недопущению, выявлению и устранению факторов, отрицательно влияющих на качество и безопасность продуктов убоя животных.
9. Экономический раздел.
10. Охрана труда и техника безопасности.
11. Защита окружающей среды.
12. Выводы
13. Предложения по профилактике выявленных факторов, негативно влияющих на качество и безопасность продуктов убоя.
14. Библиографический список.

Приложение Г

Примерный план выполнения ВКР

Тема: Ветеринарно-санитарный контроль молока-сырья и меры по улучшению контролируемых показателей в соответствии с требованиями ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».

1. Введение
2. Пищевое значение молока
3. Молоко как возможный источник опасности для здоровья населения.
4. Обоснование и актуальность темы.
5. Постановка цели и задачи
6. Исходные данные материал и методика
7. Аналитический обзор литературы:
 - 1) Обзор нормативно-технического обеспечения по производству качественного и безопасного молока.
 - 2) Обзор других литературных источников посвященных улучшению санитарно-гигиенического режима на фермах по улучшению санитарно-гигиенических показателей качества молока.
8. Экспериментально - аналитический раздел:
 1. Порядок контроля кормов.
 2. Порядок контроля дойного стада.
 3. Порядок контроля доильного оборудования.
 4. Порядок контроля ёмкостей для охлаждения и хранения молока, сливок
 5. Анализ контролируемых показателей по данным статистической отчетности контролирующих инстанций.
 6. Выявление причин, отрицательно влияющих на санитарно-гигиенические показатели качества молока на ферме и меры направленные на их устранение.
9. Экономический отдел
10. Охрана труда и техника безопасности
11. Защита окружающей среды
12. Выводы
13. Предложения
14. Библиографический список.

Приложение 1 к
программе ВКР

Аннотация

Цель выпускной квалификационной работы – расширение, закрепление и систематизация теоретических знаний и приобретение навыков их практического применения в производственной, научной или организационно управленческой деятельности; умение использовать нормативно техническую документацию (НТД) — регламенты, СанПиН; ХАССП, ГОСТы, ТУ, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности; умение обрабатывать текущую производственную и научную информацию и использовать данные в управлении качеством продукции; приобретение опыта анализа, обработки и систематизации результатов теоретических и экспериментально-аналитических исследований; приобретение опыта представления и публичной защиты результатов своей работы.

Освоение данной программы направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

№ п/п	Содержание компетенций, формируемых полностью или частично данной дисциплиной
1.	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
2.	УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
3.	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
4.	УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
5.	УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
6.	УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
7.	УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
8.	УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в

	том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций
9.	ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
10.	ОПК-2 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов
11.	ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса
12.	ОПК-4 Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач
13.	ОПК-5 Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности
14.	ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
15.	ПКО-1 Способен использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила для осуществления контроля производства безопасной продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности страны.
16.	ПКО-2 Способен проводить, используя основные естественные, биологические и профессиональные понятия, ветеринарно-санитарную экспертизу продукции животноводства, птицеводства, рыбы и гидробионтов, пчеловодства, в том числе при осуществлении импортно-экспортных транзакций.
17.	ПКР-1 Способен осуществлять ветеринарно-санитарный контроль продуктов и сырья животного и растительного происхождения
18.	ПКР-2 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения

Трудоемкость дисциплины, реализуемой по учебному плану

Наименование работы	Трудоемкость работы			
	очное обучение		заочное обучение	
	з.ед.	акад. часы	з.ед.	акад. ч

Общая трудоемкость ВКР, в т.ч.: з.ед. / акад.	3	108	3	108
контактная работа со студентами (академ.час.)		19		19
самостоятельная работа студентов (академ.час.)		89		89

Перечень изучаемых тем:

1. Задание на выпускную квалификационную работу.
2. Содержание.
3. Введение.
4. Аналитический обзор литературы.
5. Заключение по обзору литературы.
6. Экспериментально-аналитический раздел.
7. Экономический раздел.
8. Безопасность жизнедеятельности.
9. Экологическая безопасность.
10. Выводы и предложения.
11. Библиографический список.
12. Приложения (при необходимости).

Приложение 2к программе ВКР

Список имеющихся в библиотеке университета изданий основной учебной литературы по дисциплине

№ п/п	Библиографическое описание издания	Примечание
----------	------------------------------------	------------

1.	Ветеринарная санитария [Электронный ресурс] : учебное пособие для вузов. - Электрон.текстовые дан. (1 файл). - СПб : Издательство "Лань", 2011. - 368 с. - Загл. с титул.экрана. - Имеется печ. аналог. - Б. ц.	ЭБС Лань
2.	Борисенко, Н. Е. Осуществление госветнадзора (ветсанконтроля) и ветсанэкспертизы пищевых продуктов животного происхождения на предприятиях и в учреждениях по их производству, переработке, хранению и реализации : учебно-методическое пособие по специальности 111201 - "Ветеринария" / Н. Е. Борисенко, О. В. Кроневальд. - Барнаул :Алтайский ГАУ, 2016. - 72 с. - 14.13 р.	18

Список имеющихся в библиотеке университета изданий дополнительной учебной литературы по дисциплине

№ п/п	Библиографическое описание издания	Примечание
1.	Борисенко Н.Е., Кроневальд О.В. Ветеринарно-санитарный контроль за предубойным состоянием животных, методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя и определение видовой принадлежности мяса. [Текст]: учебно-методическое пособие /Н.Е.Борисенко, О.В.Кроневальд. - Барнаул: АГАУ, 2006. – 96 с.	67
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при выявлении болезней и при изменениях, возникающих в процессе хранения мяса [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие /сост. Н.Е.Борисенко, О.В.Кроневальд. – Электрон. Текстовые дан. (1 файл:180 Кб). - Барнаул: Изд-во АГАУ, 2006. – 1 эл. жест.диск.	Локальная сеть АГАУ
3.	Ветеринарно-санитарный контроль при выработке и определении качества и безопасности продуктов переработки мяса [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие /сост. Н.Е.Борисенко, О.В.Кроневальд. – Электрон. Текстовые дан. (1файл:150 Кб). - Барнаул: Изд-во АГАУ, 2006. – 1 эл. жест.диск.	Локальная сеть АГАУ
4.	Ветеринарно-санитарный контроль и ветеринарно-санитарная экспертиза молока, молочных продуктов, куриных пищевых яиц и рыбы мяса [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие /сост. Н.Е.Борисенко, О.В.Кроневальд. – Электрон. Текстовые дан. (1 файл:150 Кб). - Барнаул: Изд-во АГАУ, 2007. – 1 эл. жест.диск.	Локальная сеть АГАУ
5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов [Электронный ресурс]: практикум /	ЭБС Лань

	В.В.Пронин, С.П.Фисенко. – 2-е изд., доп. и перераб. – Электрон.текстовые дан. – СПб.: Лань, 2012. – 240 с.	
--	---	--

Составитель:

к.в.н., доцент

О.В. Кроневальд

Список верен:

_____	_____	_____
Должность работника библиотеки	Подпись	И.О. Фамилия

Приложение 3 к программе ВКР

**Лист внесения дополнений и изменений
в рабочую программу
«Выпускной квалификационной работы»
на 2017__ - 2018_ учебный год**

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № ____ от
_____ 201__ г.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

Составители изменений и дополнений:

ученая степень, должность

подпись

И.О. Фамилия

ученая степень, должность

подпись

И.О. Фамилия

Зав. кафедрой

д.в.н., профессор _____

П.И. Барышников

Приложение 4 к программе ВКР

Список имеющихся в библиотеке университета изданий основной учебной литературы по дисциплине

№ п/п	Библиографическое описание издания	Примечание
1.	Основы ветеринарной санитарии [Электронный ресурс] : учебное пособие по специальности "Ветеринария" / Н. В. Сахно [и др.]. - Электрон.текстовые дан. (1 файл). - СПб. : Лань, 2017. - 172 с. - (Учебники для вузов.Специальная литература). - Загл. с титул.экрана. - Б. ц.	18
2.	Заикина, В. И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. И. Заикина. - 3-е изд., перераб. и доп. - Электрон.текстовые дан. - М. : Дашков и К`, 2017. - 166 с.	ЭБС Лань

Список имеющихся в библиотеке университета изданий дополнительной учебной литературы по дисциплине

№ п/п	Библиографическое описание издания	Примечание
1.	Борисенко Н.Е., Кроневальд О.В. Ветеринарно-санитарный контроль за предубойным состоянием животных, методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя и определение видовой принадлежности мяса. [Текст]: учебно-методическое пособие /Н.Е.Борисенко, О.В.Кроневальд. - Барнаул: АГАУ, 2006. – 96 с.	67
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при выявлении болезней и при изменениях, возникающих в процессе хранения мяса [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие /сост. Н.Е.Борисенко, О.В.Кроневальд. – Электрон. Текстовые дан. (1 файл:180 Кб). - Барнаул: Изд-во АГАУ, 2006. – 1 эл. жест.диск.	Локальная сеть АГАУ
3.	Ветеринарно-санитарный контроль при выработке и определении качества и безопасности продуктов переработки мяса [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие /сост. Н.Е.Борисенко, О.В.Кроневальд. – Электрон. Текстовые дан. (1файл:150 Кб). - Барнаул: Изд-во АГАУ, 2006. – 1 эл. жест.диск.	Локальная сеть АГАУ
4.	Ветеринарно-санитарный контроль и ветеринарно-санитарная экспертиза молока, молочных продуктов, куриных пищевых яиц и рыбы мяса [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие /сост. Н.Е.Борисенко, О.В.Кроневальд. – Электрон. Текстовые дан. (1 файл:150 Кб). - Барнаул: Изд-во АГАУ, 2007. – 1 эл. жест.диск.	Локальная сеть АГАУ
5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов [Электронный ресурс]: практикум / В.В.Пронин, С.П.Фисенко. – 2-е изд., доп. и перераб. – Электрон.текстовые дан. – СПб.: Лань, 2012. – 240 с.	ЭБС Лань
6.	Пермяков, А. А. Санитарно-гигиеническая оценка микроклимата животноводческих и птицеводческих помещений [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. А. Пермяков, А. Г. Незавитин, Л. А. Литвина ; Новосибирский ГАУ. - 4-е изд., перераб. и доп. - Электрон.текстовые дан. (1 файл). - Новосибирск : Золотой колос, 2016. - 188 с. - Загл. с титул.экрана. - Б. ц	ЭБС Лань

Составитель:

Список верен:

_____	_____	_____
Должность работника библиотеки	Подпись	И.О. Фамилия

Приложение 5к программе ВКР

**Лист внесения дополнений и изменений
в рабочую программу
«Выпускной квалификационной работы»
на 2018__ - 2019__ учебный год**

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № ____ от
_____ 201__ г.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

Составители изменений и дополнений:

ученая степень, должность

подпись

И.О. Фамилия

ученая степень, должность

подпись

И.О. Фамилия

Зав. кафедрой

д.в.н., профессор

П.И. Барышников

Приложение б к программе ВКР

Список имеющихся в библиотеке университета изданий основной учебной литературы по дисциплине

№ п/п	Библиографическое описание издания	Примечание
1.	Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов [Электронный ресурс] : практикум / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. - 3-е изд., стер. - Электрон.текстовые дан. - СПб. : Лань, 2018. - 240 с. - (Учебники для вузов.Специальная литература). - Загл. с титул.экрана. - Б. ц.	ЭБС Лань
2.	Основы ветеринарной санитарии [Электронный ресурс] : учебное пособие по специальности "Ветеринария" / Н. В. Сахно [и др.]. - Электрон.текстовые дан. (1 файл). - СПб. : Лань, 2017. - 172 с. - (Учебники для вузов.Специальная литература). - Загл. с титул.экрана.	ЭБС Лань

	- Б. ц.	
--	---------	--

Список имеющихся в библиотеке университета изданий дополнительной учебной литературы по дисциплине

№ п/п	Библиографическое описание издания	Примечание
1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник для вузов / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко; ред. М.Ф. Боровков. – 3-е изд., перераб. И доп. - СПб.: Лань, 2010. – 480с.: ил.	35
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при выявлении болезней и при изменениях, возникающих в процессе хранения мяса [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие /сост. Н.Е.Борисенко, О.В.Кроневальд. – Электрон. Текстовые дан. (1 файл:180 Кб). - Барнаул: Изд-во АГАУ, 2006. – 1 эл. жест.диск.	Локальная сеть АГАУ
3.	Ветеринарно-санитарный контроль при выработке и определении качества и безопасности продуктов переработки мяса [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие /сост. Н.Е.Борисенко, О.В.Кроневальд. – Электрон. Текстовые дан. (1файл:150 Кб). - Барнаул: Изд-во АГАУ, 2006. – 1 эл. жест.диск.	Локальная сеть АГАУ
4.	Ветеринарно-санитарный контроль и ветеринарно-санитарная экспертиза молока, молочных продуктов, куриных пищевых яиц и рыбы мяса [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие /сост. Н.Е.Борисенко, О.В.Кроневальд. – Электрон. Текстовые дан. (1 файл:150 Кб). - Барнаул: Изд-во АГАУ, 2007. – 1 эл. жест.диск.	Локальная сеть АГАУ
5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: практикум / В.В.Пронин, С.П.Фисенко. – 2-е изд., перераб. и доп. – СПб.: Лань, 2012. – 240 с.	30
6	Сборник нормативно-правовых документов по ветсанэкспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие /В.Г.Урбан. – Электрон. Текстовые дан. (1 файл). – СПб.: Лань, 2010. – 384 с.	ЭБС Лань
7.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]: учебник для вузов / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко; ред. М.Ф. Боровков. – 4-е изд., стер. – Электрон.тестовые	ЭБС Лань

	дан. - СПб.: Лань, 2013. – 480 с.: ил.	
--	--	--

Составитель:

к.в.н., доцент

О.В. Кроневальд

Список верен:

_____	_____	_____
Должность работника библиотеки	Подпись	И.О. Фамилия

Приложение 7 к программе ВКР

**Лист внесения дополнений и изменений
в рабочую программу
«Выпускной квалификационной работы»
на 2019__ - 2020__ учебный год**

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № ____ от
_____ 201__ г.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

Составители изменений и дополнений:

_____	_____	_____
ученая степень, должность	подпись	И.О. Фамилия
_____	_____	_____
ученая степень, должность	подпись	И.О. Фамилия
Зав. кафедрой		
<u>д.в.н., профессор</u> _____		<u>П.И. Барышников</u>

Приложение 8 к программе ВКР

Список имеющихся в библиотеке университета изданий основной учебной литературы по дисциплине

№ п/п	Библиографическое описание издания	Примечание
1.	Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов [Электронный ресурс] : практикум / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. - 3-е изд., стер. - Электрон.текстовые дан. - СПб. : Лань, 2018. - 240 с. - (Учебники для вузов.Специальная литература). - Загл. с титул.экрана. - Б. ц.	ЭБС Лань
2.	Слесаренко, Н. А. Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения [Электронный ресурс] : учебник / Н. А.	ЭБС Лань

	Слесаренко, Э. О. Оганов, В. В. Степанишин. - Электрон.текстовые дан. - Санкт-Петербург : Лань, 2019. - 204 с. - Загл. с титул.экрана. - Б. ц.	
--	--	--

Список имеющихся в библиотеке университета изданий дополнительной учебной литературы по дисциплине

№ п/п	Библиографическое описание издания	Примечание
1.	Борисенко Н.Е., Кроневальд О.В. Ветеринарно-санитарный контроль за предубойным состоянием животных, методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя и определение видовой принадлежности мяса. [Текст]: учебно-методическое пособие /Н.Е.Борисенко, О.В.Кроневальд. - Барнаул: АГАУ, 2006. – 96 с.	67
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при выявлении болезней и при изменениях, возникающих в процессе хранения мяса [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие /сост. Н.Е.Борисенко, О.В.Кроневальд. – Электрон. Текстовые дан. (1 файл:180 Кб). - Барнаул: Изд-во АГАУ, 2006. – 1 эл. жест.диск.	Локальная сеть АГАУ
3.	Ветеринарно-санитарный контроль при выработке и определении качества и безопасности продуктов переработки мяса [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие /сост. Н.Е.Борисенко, О.В.Кроневальд. – Электрон. Текстовые дан. (1файл:150 Кб). - Барнаул: Изд-во АГАУ, 2006. – 1 эл. жест.диск.	Локальная сеть АГАУ
4.	Ветеринарно-санитарный контроль и ветеринарно-санитарная экспертиза молока, молочных продуктов, куриных пищевых яиц и рыбы мяса [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие /сост. Н.Е.Борисенко, О.В.Кроневальд. – Электрон. Текстовые дан. (1 файл:150 Кб). - Барнаул: Изд-во АГАУ, 2007. – 1 эл. жест.диск.	Локальная сеть АГАУ
5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов [Электронный ресурс]: практикум / В.В.Пронин, С.П.Фисенко. – 2-е изд., доп. и перераб. – Электрон.текстовые дан. – СПб.: Лань, 2012. – 240 с.	ЭБС Лань

Составитель:

к.в.н., доцент

О.В. Кроневальд

Список верен:

Должность работника библиотеки

Подпись

И.О. Фамилия

Приложение 9 к программе ВКР

Перечень нормативно-технической документации.

1. Положение о Государственном ветеринарном надзоре в РФ. Утв. 19.06.1994 № 706.
2. Ветеринарно-санитарные правила к убойным пунктам, в соответствии с требованиями промышленного убоя скота. Приложение к письму № 1-13-167 от 01.06.99 г.
3. Положение о государственном ветеринарно-санитарном враче мясоперерабатывающего предприятия (колбасного цеха). Утв. главным ветинспектором Алтайского края, 2006 г.
4. Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ВСЭ мяса и мясных продуктов от 27.12.83 (с внесенными изменениями и дополнениями от 17.06.88 г.).

5. Инструкция по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности. Утв. 14.01.2003.
6. Методические рекомендации по определению возбудителей гельминтозоонозов в рыбе и других водных животных. Утв. Отделением ветмедицины РАСХН 31.01.2002 г.
7. Методические указания по осуществлению государственного санитарного надзора за мясоперерабатывающими предприятиями. Утв. Минздравом СССР 28.03.1986 № 4086-86.
8. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков. Утв 1988 г.
9. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы. Утв 01.06.81 г.
10. Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов. Утв. 1988 г.
11. Положение о подразделении государственного ветеринарного надзора на предприятиях по разведению, добыче, производству, переработке, хранению и реализации морской, пресноводной рыбы и других гидробионтов». Утв. 22.02.1996 № 13-7-2/532.
12. Методика паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбопродуктов. Утв. 29.12.1988.
13. Правила ветсанэкспертизы молока и молочных продуктов на рынках. Утв.01.07.76 г.
14. Правила ветсанэкспертизы продуктов растительного происхождения на продовольственных рынках. Минздравом 04.10.1980.
15. Правила ветсанэкспертизы мёда при продаже на рынках. Утв. 18.07.1995 г.
16. Сборник правил ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и растениеводства (законодательные и нормативные акты) - М: «Интерзооветсервис», 2000. 235 с.
- 17.ГОСТ Р 52054-2003. Государственный стандарт Российской Федерации. Молоко натуральное коровье-сырьё. Технические условия.
- 18.ГОСТ 3625-84. Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности.
- 19.ГОСТ 3624-92. Молоко и молочные продукты. Титрометрические методы определения кислотности.
- 20.ГОСТ 5867-90. Молоко и молочные продукты. Методы определения жира.
- 21.ГОСТ 8218-89. Молоко. Метод определения чистоты.
- 22.ГОСТ 9225-84. Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа.
- 23.ГОСТ 23453-90. Молоко. Методы определения количества соматических клеток.
- 24.ГОСТ Р 5160. Молоко. Методы определения ингибирующих веществ.

- 25.ГОСТ 26809-86. Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб к анализу.
- 26.ГОСТ 28283-89. Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса.
- 27.ГОСТ Р 51600-2000. Молоко. Методы определения антибиотиков.
- 28.Ветосмотр продуктов убоя животных (ВМУ). 16.05.2000 № 13-7-2/2012
- 29.Программа производственного ветеринарного и санитарного контроля и проведении противоэпизоотических (профилактических) мероприятий на убойных предприятиях СанПиН 2.3.2.1078-01.
- 30.Ветеринарно-санитарные методические указания (ВСМУ) по контролю (надзору) на убойных и мясоперерабатывающих предприятиях утв.31.08.2004
- 31.Правила организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов (с изм. от 14.08.2007, 19.03, 14.12.2008, 5.05.2009, 19.03.2010).
- 32.Инструкция о порядке браковки, направления на техническую утилизацию и уничтожение непригодных в пищу мяса... 10.07 1996 № 15-7-2/681.
- 33.Положение об отделе по обеспечению безопасности продукции животного и растительного происхождения. КГБУ УВ по Алтайскому краю, 2014.
- 34.Положение о Государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке утв.13.06.2005.
- 35.Должностная инструкция начальника отдела госветнадзора по ветсанэкспертизе и обеспечению безопасности продуктов и сырья животного происхождения. КГБУ УВ по Алтайскому краю, 2014.
- 36.Должностная инструкция заведующего ГЛВСЭ. КГБУ УВ по Алтайскому краю, 2014.
- 37.Должностная инструкция ветврача (фельдшера) ветсанэксперта. КГБУ УВ по Алтайскому краю, 2014.
- 38.Должностная инструкция ветврача подразделения госветнадзора на убойном предприятии. КГБУ УВ по Алтайскому краю, 2014.
- 39.Должностная инструкция ветврача подразделения на мясоперерабатывающем предприятии. КГБУ УВ по Алтайскому краю, 2014.
- 40.Должностная инструкция ветврача подразделения госветнадзора ветврача-контролера. КГБУ УВ по Алтайскому краю, 2014.
- 41.Должностная инструкция ветврача подразделения госветнадзора на оптовых продовольственных базах (ОПБ) и хладокомбинатах. КГБУ УВ по Алтайскому краю, 2014.
- 42.Рабочая программа производственного контроля за качеством молока-сырья в соответствии с требованиями ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию согласно СанПиН 2.3.2.1078-01.
- 43.Программа производственного контроля за соблюдением санитарных, ветеринарных правил и выполнением санитарно-противоэпизоотических (профилактических) мероприятий на предприятиях по убою животных согласно СанПиН 2.3.2.1078-01.
- 44.Программа производственного контроля за соблюдением санитарных, ветеринарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических

(профилактических) мероприятий на птицефабрике согласно СанПиН 2.3.2.1078-01.

45.Программа производственного контроля за соблюдением санитарных, ветеринарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в цехах по переработке мяса и мясопродуктов (цеха полуфабрикатов, колбасные цеха) согласно СанПиН 2.3.2.1078-01.

46.Ветеринарно-санитарные правила внутри хозяйственного убоя скота на мясо. Утв. Гл.вет. от 16 августа 1971.

47.Профилактика гельминтозов передающихся через мясо и мясопродукты. Утв.Деп.вет 23.09.96 № 13-7-32.

48.Профилактика гельминтозов, передающихся через рыб, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продукты их переработки. Утв.Деп.вет. 29.09.96 № 13-7.53.

49.Санитарные правила СП зл.085-96, 3.1.086-91,3.1.089-96,3.1.093-96, 3.1.091-96

50.Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе и гигиене производства мяса и мясных продуктов: Учебное пособие /Под ред. М.П. Бутко, Ю.Г. Костенко — М.: Легкая и пищевая промышленность, 1983. 478 с.

Лист внесения дополнений и изменений
в рабочую программу Выпускной квалификационной работы
на 2018 – 2019 учебный год

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № ____ от _____ 201__ г.

Вносятся следующие изменения: _____

Составители изменений и дополнений:

ученая степень, должность

подпись

И.О. Фамилия

ученая степень, должность

подпись

И.О. Фамилия

Зав. кафедрой,
д.в.н, профессор

П.И. Барышников

Лист внесения дополнений и изменений
в рабочую программу Выпускной квалификационной работы
на 2019 – 2020 учебный год

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № ____ от
_____ 201__ г.

Вносятся следующие изменения: _____

Составители изменений и дополнений:

ученая степень, должность

подпись

И.О. Фамилия

ученая степень, должность

подпись

И.О. Фамилия

Зав. кафедрой,
д.в.н, профессор

П.И. Барышников