

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

(Минсельхоз России)

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

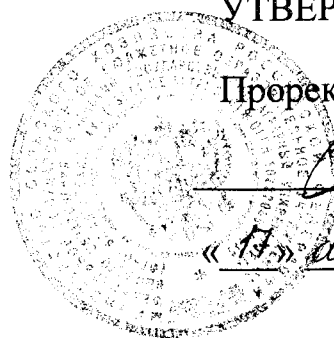
высшего образования

«АЛТАЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

(ФГБОУ ВО Алтайский ГАУ) (FSBEI HE Altai SAU)

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УР



С.И.Завалишин

«17» апреля 2017 г.

Программа

**выпускной квалификационной работы по направлению подготовки
36.03.01 -«Ветеринарно-санитарная экспертиза»,**

для студентов очной и заочной формы обучения

Барнаул 2017 г.

Программа выпускной квалификационной работы составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования, по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, в соответствии с учебным планом, утвержденным ученым советом университета в 2017 г.

Принята на заседании методической комиссии ФВМ

протокол № 6 от «17» апреля 2017 г.

Председатель методической комиссии ФВМ

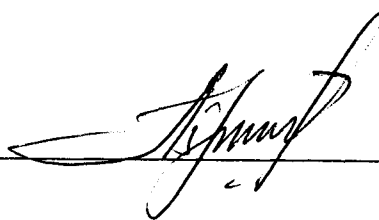
доцент



О.Е. Власова

Составители:

Зав.кафедрой



П.И. Барышников

к.в.н., доцент



О.В. Кроневальд

Лист внесения дополнений и изменений в рабочую программу

выпускной квалификационной работы

на 201__-201__ учебный год

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

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

Составители изменений и дополнений:

ученая степень, должность подпись И.О. Фамилия

к.в.н., доцент _____ О.В.Кроневадьд

ученая степень, должность подпись И.О. Фамилия

на 201__-201__ учебный год

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

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

Составители изменений и дополнений:

ученая степень, должность подпись И.О. Фамилия

ученая степень, должность подпись И.О. Фамилия

на 201__-201__ учебный год

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

В рабочую программу вносятся следующие изменения: 1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

Составители изменений и дополнений:

ученая степень, должность подпись И.О. Фамилия

ученая степень, должность подпись И.О. Фамилия

Зав. кафедрой

на 201__-201__ учебный год

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

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

Составители изменений и дополнений:

ученая степень, должность подпись И.О. Фамилия

ученая степень, должность подпись И.О. Фамилия

Программа выпускной квалификационной работы по направлению подготовки 36.03.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Настоящее Положение разработано в соответствии с законодательством Российской Федерации, нормативно-правовыми актами, регулирующими отношения в сфере образования, Уставом федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Алтайский государственный аграрный университет» (далее – Алтайский ГАУ) и определяет порядок написания и защиты выпускной квалификационной работы (далее – ВКР).

1. 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.

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.

Выполнение ВКР является заключительным этапом обучения студентов на соответствующей стадии образования и имеет своей целью:

- 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. Требования к результатам выпускной квалифицированной работы

Таблица 2.1. – Сведения о компетенциях, формируемых в процессе написания выпускной квалификационной работе

№	Содержание компетенций, формируемых полностью или	Коды компетенций
---	---	------------------

п / п	частично данной дисциплины	в соответствии с ФГОС ВО
1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности	ПК-1
2	способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	ПК-2
3	способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	ПК -3
4	способностью обрабатывать текущую производственную информацию и использовать данные в управлении качеством продукции	ПК-4
5	способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения	ПК -5
6	готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения	ПК-6
7	способностью организовывать и проводить контроль ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке сырья животного происхождения	ПК-7
8	готовностью к кооперации с коллегами, работе в коллективе	ОК-3

3. Организация выпускной квалификационной работы

Форма контроля выпускной квалификационной работы 324 часов (9 з.ед.)

4. Примерные темы, рекомендуемые для выполнения выпускных квалификационных работ.

1. Ветеринарно-санитарный контроль молока-сырья в (название района, хозяйства) и меры по улучшению его санитарного качества в соответствии с требованиями ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».

2. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных на убойном предприятии (название, район).

3. Ветеринарно-санитарный контроль производимой продукции на мясоперерабатывающем предприятии (название, район).

4. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя птицы на птицефабрике (название, район).

5. Ветеринарно-санитарный контроль птицепродуктов на птицефабрике (название, район).

6. Ветеринарно-санитарный контроль куриных пищевых яиц на птицефабрике (название, район).

7. Ветеринарно-санитарный контроль пищевых продуктов на хладокомбинате и оптовой базе пищевых продуктов (название, район).

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

9. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных в ГЛВСЭ (название, район).

10. Ветеринарно-санитарный контроль продукции на рыбоперерабатывающем предприятии (название, район).

11. Ветеринарно-санитарный контроль рыбы и рыбопродуктов в ГЛВСЭ на продовольственном рынке (название, район).

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

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

14. Ветеринарно-санитарный контроль и профилактика трихинеллеза при производстве, переработке и реализации продукции животного происхождения (название, район).

15. Ветеринарно-санитарный контроль и профилактика цистицеркоза к.р.с при производстве, переработке и реализации продукции животного происхождения (название, район).

16. Ветеринарно-санитарный контроль и профилактика цистицеркоза свиней при производстве, переработке и реализации продукции животного происхождения (название, район).

17. Ветеринарно-санитарный контроль и профилактика эхинококкоза при производстве, переработке и реализации продукции животного происхождения (название, район).

18. Ветеринарно-санитарный контроль и профилактика сальмонеллеза при производстве, переработке и реализации продукции животного происхождения (название, район).

19. Ветеринарно-санитарный контроль и профилактика сибирской язвы при производстве, переработке и реализации продукции животного происхождения (название, район).

20. Ветеринарно-санитарный контроль и профилактика туберкулеза при производстве, переработке и реализации продукции животного происхождения (название, район).

21. Ветеринарно-санитарный контроль и профилактика бруцеллеза при производстве, переработке и реализации продукции животного происхождения (название, контроль).

22. Ветеринарно-санитарный контроль и профилактика лептоспироза при производстве, переработке и реализации продукции животного происхождения (название, район).

23. Ветеринарно-санитарный контроль и профилактика рожи свиней при производстве, переработке и реализации продукции животного происхождения (название, район).

24. Ветеринарно-санитарный контроль и профилактика других зооантропонозов и особо опасных болезней при производстве, переработке и реализации продукции животного происхождения (название, район).

25. Ветеринарно-санитарный контроль продовольственного сырья и пищевых продуктов в государственной ветеринарной лаборатории (название района).

5. Требования к структуре, содержанию и оформлению ВКР, согласно ГОСТу 7.32.-2001.

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).

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, 1.1.1.3 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.

5.1. 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.

5.2. 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 (подрисовочный 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.

5.3. 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 пользование таблицей.

5.4. 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.

5.5. 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.

5.6. 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 заголовки, 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, Ъ, Ы, Ь. 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.

Приложение А

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«АЛТАЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ

УНИВЕРСИТЕТ»

Кафедра «Микробиологии, эпизоотологии, паразитологии и
ветсанэкспертизы»

Направление: 36.03.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Выпускная квалификационная работа

ТЕМА:

Автор работы: студент _____ гр

Руководитель работы: _____

Рецензент: _____

Консультант по экономическому разделу: _____

Допущен к защите:

зав. кафедрой _____

« » _____ 20__ г.

Барнаул 201__ г.

Приложение Б

Форма задания на ВКР

ФГБОУ ВО Алтайский ГАУ

Факультет ветеринарной медицины

Кафедра «Микробиологии, эпизоотологии, паразитологии и
ветсанэкспертизы»

Задание на выпускную квалификационную работу

Студент

№ зачетной книжки _____ группа _____

Тема:

Утверждена приказом по университету № _____

от « _____ » _____ г.

Срок сдачи студентом законченной работы ДАТА _____

Исходные данные для научных исследований

Литературные источники и результаты работы по осуществлению производственного ветсанконтроля, 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 ветсанконтроля, ветеринарно-санитарных мероприятий и ветсанэкспертизы

(название продукции) согласно НТД, практического выполнения названных видов работ и полученных результатов в целях выявления факторов, отрицательно влияющих на 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 ветсанконтроля, 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 ветсанконтроля 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 (кафедра планирования и прогнозирования бизнес-процессов)

Охрана труда

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.

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.

Декану факультета _____

(наименование факультета)

(ученая степень, ученое звание, ФИО)

студента _____ курса _____ группы

направления _____

ФИО (полностью) _____

заявление

Прошу разрешить выполнить выпускную квалификационную работу на кафедре _____

по теме: _____

под руководством _____

(ученая степень, ученое звание, должность, ФИО руководителя)

(дата) (подпись студента)

Согласовано:

Заведующий кафедрой _____

(подпись, дата) (И.О. Фамилия)

Научный руководитель _____

(подпись, дата) (И.О. Фамилия)

Декану факультета _____

(наименование факультета)

(ученая степень, ученое звание, ФИО)
студента _____ курса _____ группы
направление (специальность) _____

ФИО (полностью) _____

заявление

Прошу утвердить тему выпускной квалификационной работы

выполняемую под руководством _____

(ученая степень, ученое звание, должность, ФИО руководителя)

и назначить рецензентом _____

(ученая степень, ученое звание, должность, кафедра/организация, ФИО рецензента)

(дата) (подпись)

Согласовано:

Зав. Кафедрой _____

(подпись, дата) (И.О. Фамилия)

Руководитель _____

(подпись, дата) (И.О. Фамилия)

ПРИМЕРНЫЙ БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Ветеринарно-санитарные методические указания (ВСМУ) по контролю (надзору) на убойных и мясоперерабатывающих предприятиях утв.31.08.2004
2. Ветеринарно-санитарные правила внутри хозяйственного убоя скота на мясо. Утв. Гл.вет. от 16 августа 1971.
3. Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов. Утв. 1988 г.
4. Ветеринарно-санитарные правила к убойным пунктам, в соответствии с требованиями промышленного убоя скота. Приложение к письму № 1-13-167 от 01.06.99 г.
5. Ветосмотр продуктов убоя животных (ВМУ). 16.05.2000 № 13-7-2/2012
6. ГОСТ 23453-90. Молоко. Методы определения количества соматических клеток.
7. ГОСТ 26809-86. Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб к анализу.
8. ГОСТ 28283-89. Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса.
9. ГОСТ 3624-92. Молоко и молочные продукты. Титрометрические методы определения кислотности.
10. ГОСТ 3625-84. Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности.
11. ГОСТ 5867-90. Молоко и молочные продукты. Методы определения жира.
12. ГОСТ 8218-89. Молоко. Метод определения чистоты.
13. ГОСТ 9225-84. Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа.
14. ГОСТ Р 5160. Молоко. Методы определения ингибирующих веществ.
15. ГОСТ Р 51600-2000. Молоко. Методы определения антибиотиков.
16. ГОСТ Р 52054-2003. Государственный стандарт Российской Федерации. Молоко натуральное коровье-сырье. Технические условия.
17. Должностная инструкция ветврача (фельдшера) ветсанэксперта. КГБУ УВ по Алтайскому краю, 2014.
18. Должностная инструкция ветврача подразделения госветнадзора ветврача-контролера. КГБУ УВ по Алтайскому краю, 2014.
19. Должностная инструкция ветврача подразделения госветнадзора на оптовых продовольственных базах (ОПБ) и хладокомбинатах. КГБУ УВ по Алтайскому краю, 2014.
20. Должностная инструкция ветврача подразделения госветнадзора на убойном предприятии. КГБУ УВ по Алтайскому краю, 2014.
21. Должностная инструкция ветврача подразделения на мясоперерабатывающем предприятии. КГБУ УВ по Алтайскому краю, 2014.

22. Должностная инструкция заведующего ГЛВСЭ. КГБУ УВ по Алтайскому краю, 2014.
23. Должностная инструкция начальника отдела госветнадзора по ветсанэкспертизе и обеспечению безопасности продуктов и сырья животного происхождения. КГБУ УВ по Алтайскому краю, 2014.
24. Житенко П.В., Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства - М.: Колос, 2000. 235 с.
25. Житенко П.В., Серегин И.Г., Никитченко В.Е. Ветеринарно-санитарная экспертиза и технология переработки птицы. - М.: «Аквариум», 2001. 351 с.
26. Инструкция о порядке браковки, направления на техническую утилизацию и уничтожение непригодных в пищу мяса... 10.07 1996 № 15-7-2/681.
27. Инструкция по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности. Утв. 14.01.2003.
28. Методика паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбопродуктов. Утв. 29.12.1988.
29. Методические рекомендации по определению возбудителей гельминтозоонозов в рыбе и других водных животных. Утв. Отделением ветмедицины РАСХН 31.01.2002 г.
30. Методические указания по осуществлению государственного санитарного надзора за мясоперерабатывающими предприятиями. Утв. Минздравом СССР 28.03.1986 № 4086-86.
31. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Новосибирск, 2001. 524 с.
32. Положение о Государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке утв. 13.06.2005.
33. Положение о Государственном ветеринарном надзоре в РФ. Утв. 19.06.1994 № 706.
34. Положение о государственном ветеринарно-санитарном враче мясоперерабатывающего предприятия (колбасного цеха). Утв. главным ветинспектором Алтайского края, 2006 г.
35. 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.
36. Положение об отделе по обеспечению безопасности продукции животного и растительного происхождения. КГБУ УВ по Алтайскому краю, 2014.
37. Поляков А.А., Бочаров Д.А., Шептулин В.П. Ветеринарная санитария на предприятиях мясной и молочной промышленности — М.: Легкая и пищевая промышленность, 1983. 232 с.

38. 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.).

39. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков. Утв 1988 г.

40. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы. Утв 01.06.81 г.

41. Правила ветсанэкспертизы мёда при продаже на рынках. Утв. 18.07.1995 г.

42. Правила ветсанэкспертизы молока и молочных продуктов на рынках. Утв.01.07.76 г.

43. Правила ветсанэкспертизы продуктов растительного происхождения на продовольственных рынках. Минздравом 04.10.1980.

44. 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).

45. Программа производственного ветеринарного и санитарного контроля и проведении противоэпизоотических (профилактических) мероприятий на убойных предприятиях СанПиН 2.3.2.1078-01.

46. 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.

47. Программа производственного контроля за соблюдением санитарных, ветеринарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на птицефабрике согласно СанПиН 2.3.2.1078-01.

48. 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.

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

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

51. 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.

52. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Общая технология мяса и мясопродуктов. -М.: Колос, 2000. 547 с.

53. Руководство по ветеринарной санитарии /А.А. Поляков, И.И. Балкова, Д.А. Бочаров и др. — М.: Агропромиздат, 1986. 319 с.

54. 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.

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

56. Сборник правил ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и растениеводства (законодательные и нормативные акты) - М: «Интерзооветсервис», 2000. 235 с.