

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И БИОТЕХНОЛОГИИ

**САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ И КОНТРОЛЬ
КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ**

Методические указания по выполнению реферата

Новосибирск 2024

УДК

ББК

З

Составитель: В. М. Фомин, канд. вет. наук, доцент кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы, биологической и пищевой безопасности.

Рецензент:

Санитарные требования и контроль качества продукции: метод. указания/ Новосиб. гос. аграр. ун-т. Институт вет. мед и биотехнологии: сост. В.М. Фомин.– Новосибирск, 2024.–24 с.

Даны методические указания по выполнению реферата и приведены темы для написания рефератов.

Методические указания предназначены для бакалавров по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно – санитарная экспертиза, для студентов очной и заочной формы обучения.

Утверждены и рекомендованы к изданию учебно-методической комиссией ИВМиБ ФГБУ ВО НГАУ (протокол № ____ от ____ 2024 (г.).

СОДЕРЖАНИЕ

	Введение	4
1	Структура и содержание дисциплины.....	5
2	Общие требования к оформлению реферата.....	9
3	Основные темы рефератов.....	16
4	Библиографический список.....	17
	Приложение.....	23

ВВЕДЕНИЕ

Дисциплина Б1.О.33 «Санитарные требования и контроль качества продукции» относится к обязательной части блока Б1 ОПОП.

Данная дисциплина опирается на курсы дисциплин: органическая и физколлоидная химия, патологическая анатомия животных, токсикология, микробиология, паразитарные болезни, инфекционные болезни, биологическая безопасность продуктов животного происхождения, технология и оборудование пищевой промышленности и другие, является основой для последующего изучения дисциплин: ветеринарно-санитарная экспертиза, судебная ветеринарно-санитарная экспертиза, ветеринарная санитария, производственный ветеринарный контроль и основы технологии в перерабатывающей отрасли.

Цель преподавания дисциплины – дать студентам теоретические знания в области санитарных требований и контроля качества продукции.

Дисциплина опирается на курсы дисциплин: патологическая физиология животных, микология, микробиология, основы вирусологии, является основой для изучения дисциплин: ветеринарно-санитарной экспертизы, судебной ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарной санитарии, системы менеджмента безопасности (ХАССП), стандартизация и сертификация, законодательные основы безопасности продуктов питания, санитарные требования и контроль качества продукции.

Обеспечение населения качественным и безопасным продовольствием и предотвращение поступления на потребительский рынок недоброкачественной продукции приобретают первостепенное значение и являются главными задачами государственной политики.

В настоящее время в РФ создана законодательная и методическая база в области качества и безопасности продукции.

В законодательную и методическую базу входят федеральные законы:

- от 14 мая 1993 г. N 4979-1 ФЗ «О ветеринарии»

- от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»,

- от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

-от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
технические регламенты по отдельным видам продукции;

-постановления Правительства РФ и постановления Главного санитарного врача РФ, Россельхознадзора РФ, Госстандарта РФ,

-законы и иные нормативные правовые акты субъектов РФ;

ГОСТы, технические условия на производство; методы испытаний и контроля продукции.

Отношения в области обеспечения качества пищевых продуктов и их безопасности для здоровья человека регулируются Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)
1	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке мяса вынужденно убитых животных	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя, диких промысловых и ластоногих животных	ПК-1, ПК-2, ПК-7
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов и нутрий	ПК-1, ПК-2, ПК-7
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы и пернатой дичи.	ПК-1, ПК-2, ПК-7
5	Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках	ПК-1, ПК-3,

		ПК-4
6	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке молока	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-7
7	Ветеринарный контроль на таможенных, пограничных и транспортных ветеринарных участках	ПК-1, ПК-7
8	Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-7
9	Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-7
10	Ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке рыбы	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-7
11	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве сухих животных кормов и альбуминов	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-7
12	Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный анализ мясных, молочных, рыбных, растительных продуктов, меда и масел на рынках	ПК-1, ПК-2, ПК-7

1. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке мяса вынужденно убитых животных

Введение в предмет. Ветеринарно-санитарные правила и технологические процессы переработки животноводческого сырья; порядок ветеринарно-санитарного контроля производственных помещений, наиболее рациональные и безопасные для потребителя способы обезвреживания сырья и продукции полученных от больных животных. (Правила ветеринарного осмотра убойных

животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов).

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя, диких промысловых и ластоногих животных

Методика и особенности послеубойного осмотра туш и органов диких животных. Видовые особенности мяса диких животных.

Промысловые животные — дикие животные, составляющие объект зверобойного, китобойного, рыболовного и других промыслов. Объектом рыболовного промысла служат различные виды водных животных, в том числе рыбы, млекопитающие, ракообразные, моллюски; объектом охотничьего промысла — свыше 100 видов млекопитающих и 200 видов птиц. К ластоногим относятся млекопитающие крупных размеров, приспособившиеся к жизни в воде, но в разной степени связанные с сушей или льдами.

3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов и нутрий

Ветеринарно-санитарный осмотр внутренних органов; ВСЭ при заразных и инвазионных болезнях.

Ветеринарно-санитарная оценка и пути реализации мяса кроликов и нутрий. Видовые особенности мяса.

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы и пернатой дичи.

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при заразных и инвазионных болезнях.

Порядок осмотра продуктов убоя пернатой дичи.

Добычу пернатой дичи производят в соответствии с нормативными актами на территории, благополучной по острым заразным болезням домашних и диких животных, по согласованию с Органами госветслужбы с последующей ветеринарно-санитарной экспертизой продуктов охотничьего промысла.

5. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.

Требования к холодильным камерам. Контроль за температурой,

влажностью, вентиляцией, освещением камер хранения и замораживания. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений, отбор проб воздуха, взятие смывов.

6. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке молока.

Требования, предъявляемые к молоку и молочным продуктам.

7. Ветеринарный контроль на таможенных, пограничных и транспортных ветеринарных участках.

Проведение таможенного контроля товаров, перемещаемых через таможенную границу. Ветеринарный контроль (надзор) на таможенной границе Союза и на таможенной территории Союза проводится в соответствии с положением о едином порядке осуществления ветеринарного контроля на таможенной границе Союза и на таможенной территории Союза.

8. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве.

Требования к мясному сырью, требования к жировому сырью, требования к дополнительному белковому сырью, требования к посолочным смесям, требования к вспомогательным продуктам. Требования к помещениям колбасного цеха.

9. Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве.

Санитарный контроль качества сырья. Санитарный контроль технологических процессов при изготовлении консервов. Контроль качества готовых консервов. Микробиологический контроль.

10. Ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке рыбы.

Санитарное состояние водоема. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы на инфекционные и инвазионные заболевания.

11. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве сухих животных кормов и альбуминов.

Определение качества пищевого альбумина. Определение качества технического альбумина.

12. Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный анализ мясных, молочных, рыбных, растительных продуктов, меда и масел на рынках.

Организация лаборатории ВСЭ, методики проведения лабораторных исследований, порядок и особенности экспертизы различных продуктов на рынке.

2. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ РЕФЕРАТА

Обязательные требования к реферату – грамотность изложения, аккуратность выполнения, хорошее внешнее оформление. Объем реферата должен составлять не менее 15 страниц.

Желательно напечатать текст, но, если нет такой возможности, можно написать ***разборчивым почерком*** без помарок.

Реферат, по дисциплине «Санитарные требования и контроль качества продукции» исходя из специфики, в большей степени по своей форме и сущности представляют «аналитический реферат-обзор организации производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях осуществляющих ветеринарно-санитарную экспертизу, санитарную оценку качества сырья и продукции животного происхождения».

Выбор темы реферата осуществляется в соответствии с программой курса, на основе перечня тем, утвержденных кафедрой по изучаемой дисциплине.

Студенты могут предложить собственную тему (или уточнить редакцию предлагаемой темы) по согласованию с преподавателем.

Реферат должен содержать обоснование выбора темы, раскрытие сути проблемы на основе изучения литературы по теме (не менее 5-х литературных и научных источников), выводы, к которым пришел автор в результате изучения литературы.

Приступая к подготовке реферата, главная цель – глубоко осмыслить материал по теме реферата, объективно и корректно изложить положения авторов литературных источников и сформулировать собственное отношение к изложенному материалу.

При подборе литературы по теме реферата необходимо внимательно прочитать и проанализировать выбранные источники:

выбрать наиболее важную проблематику по избранной теме, сущность точек зрения авторов и излагаемых ими подходов, затем выписать основные положения, которые могут составить содержание реферата.

В качестве литературных источников могут быть использованы различные материалы, включая и нормативные. Однако, в первую очередь, следует обратиться к перечню источников, данных в списке основной, дополнительной литературы и литературы на иностранном языке по изучаемому курсу.

Особенности работы над рефератом

Реферат. Работа над рефератом преследует следующие цели:

Развитие мышления студентов (умение анализировать, сопоставлять и обобщать различные токи зрения и конкретный материал, умение делать выводы в логике данной отрасли знаний);

Расширение общего кругозора студентов и углубление знаний в области данной науки;

Формирование умений реферирования;

Формирование базисных умений научной работы (исследовательские методы; самостоятельное нахождение научного материала в библиографических отделах, с помощью справочников и т.п.; составление списка использованной литературы, оформление ссылок и т.п.);

Овладение основами научной письменной речи.

Написание реферата предполагает изучение не менее **10 научных** источников по выбранной тематике и анализ основных положений, высказанных авторами изученных работ.

Соответственно, реферат должен содержать основные положения анализируемых работ и оценку этих положений со стороны автора реферата.

Обязательно должны быть приведены аргументы в подтверждение мнения автора реферата.

В реферате должны содержаться обобщающие выводы о позициях всех изученных авторов.

Работа, содержащая только набор положений из различных источников, расценивается как примитивная компиляция и оценивается на **«неудовлетворительно»**.

Темы рефератов и сроки сдачи рефератов на проверку определяются преподавателем, читающим соответствующий курс лекций.

Составление плана реферата

Он должен включать в себя следующие разделы:

а) Введение (представление темы реферата):

- цель и задачи реферата;

- актуальность рассматриваемой проблемы;

б) Главная часть (аналитическое изложение рассматриваемой проблемы)

- формулировка вопросов темы;

- письменное изложение содержания рассматриваемых вопросов

в) Заключение (выводы, которые должны быть сделаны автором по исследованным текстовым источникам, и мнение автора по рассмотренным вопросам реферата);

г) Библиография (список литературы, использованной при написании работы, с указанием исходных данных).

Параметры страницы:

- формат А-4

- поля (сверху 20 мм, снизу-25, справа-15, слева-30)

- межстрочный интервал – 1,5

Текст следует размещать на одной стороне листа. Каждый раздел реферата (введение, каждая глава, заключение, список литературы.) должен начинаться с новой страницы.

Заголовки печатают крупными буквами и располагают в середине строки без точки в конце.

Все страницы, начиная со 2-й, должны быть пронумерованы.

На титульном листе цифру 1 не ставят. В работе используется сквозная нумерация страниц, включая список литературы.

Приложения не входят в объем работы, их нумеруют отдельно.

Страницы нумеруют арабскими цифрами; номер страницы представляют в середине верхнего поля страницы без точки.

Текст печатают строго в последовательном порядке. Не допускаются разного рода текстовые вставки, помещаемые в тексте или на обратной стороне листа. Сокращение слов в тексте (кроме общепринятых) недопустимо.

В содержание реферата по желанию студента могут быть включены карты, иллюстрации, таблицы, схемы и т.д. (их ксерокопии). Эти виды иллюстрации следует располагать непосредственно после текста, в котором они упоминаются, или на следующей странице.

Текст, следует разбивать на абзацы, включающие несколько предложений, объединенных общей мыслью. Первое предложение каждого абзаца пишут с красной строки.

Требования к оформлению

Структура письменной работы (реферата, эссе) следующая:

- 1 Титульный лист
- 2 Содержание
- 3 Введение
- 4 Главы основной части
- 5 Заключение
- 6 Библиографический список
- 7 Приложения
- 8 Вспомогательные указатели

Титульный лист. Титульный лист является первой страницей реферата (его не нумеруют). На нем помещают следующую информацию:

- название ведомства: вуза, факультета, кафедры
- фамилию и инициалы студента; номер курса, группы
- факультет

- фамилию и инициалы научного руководителя
- место (город) и год написания реферата

Оглавление. Оглавление (вторая страница реферата) включает перечень заголовков всех частей работы: введение, названия глав и параграфов, заключение, список литературы. Указывают страницы, с которых начинаются эти разделы. Заголовка оглавления должны точно повторять заголовки в тексте. **Введение.**

Во введении

- обосновывается актуальность выбранной темы;
- определяются цель и задачи исследования;
- дается краткий обзор литературы по теме.

Основная часть. Основная часть должна состоять из 2-3 узловых вопросов, выделенных в главы.

Каждая глава должна иметь свое название и состоять, как правило, из 2-3 параграфов. Содержание реферата соответствовать его теме и плану. Желательно, чтобы объем материала, излагаемого в главах, был равным.

Именно в этой части раскрываются сущность и содержание темы, освещаются дискуссионные вопросы. Изложение должно представлять собой не механическое переписывание из книг и статей, а итог изучения студентом данной проблемы. Поэтому к изложению того или иного вопроса надо приступать лишь после уяснения его содержания на основе всего прочитанного стремиться высказать собственное суждение по тем или иным сложным и спорным вопросам.

В конце каждой главы желательно сделать краткий вывод по рассматриваемому вопросу.

Заключение. В заключении формируют выводы, вытекающие из всего содержания реферата.

Список литературы.

Список используемой литературы приводят после заключения. Он

является составной частью реферата и отражает степень изученности данной темы. В него включают только те работы, на которые имеется ссылки в тексте.

Список литературы может быть расположен в алфавитном или систематическом порядке в зависимости от темы исследования, характера приведенных источников и их количества.

При алфавитном способе запись авторов или заглавий произведений делают по алфавиту. Работы авторов – однофамильцев располагают по алфавиту их инициалов, публикации одного автора – по заглавиям книг и статей

Приложения. В приложения включают материалы (таблицы, схемы, карты, иллюстрации и т.д), которые и по каким – либо причинам не могут быть представлены в основной части. Приложения оформляют на последних страницах работы после списка литературы. Каждое приложение начинается с новой страницы и имеет содержательный заголовок. В правом верхнем углу страницы над заголовком печатают слово «Приложения». Если приложений больше одного, их следует пронумеровать (без знака №). Приложения располагают в порядке появления на них ссылок в тексте работы.

Оценка реферата. Реферат сдают на кафедру ветеринарно-санитарной экспертизы и паразитологии, откуда он поступает на проверку к преподавателю. Если реферат не отвечает требованиям к написанию работы, его возвращают студенту для доработки. Желательно сдать реферат раньше установленного преподавателем срока, чтобы успеть, если будет нужно, сделать необходимые исправления.

Если реферат не сдан до начала экзаменационной сессии, студента к зачету не допускают.

Зачтенные рефераты не возвращают.

Критериями оценки (дифференцированный зачет) служат:

- соответствие содержания теме;
- полнота и глубина раскрытия темы;
- умение делать выводы и обобщения;
- правильное оформление реферата (наличие плана, списка литературы и т. Д.);
- полнота использованных источников;
- умение студента работать с источниками (цитаты, сноски, ссылки);
- степень самостоятельности в изложении проблем.

Необходимым требованием к реферату является самостоятельное выполнение его студентом. Рефераты, заимствованные из ИНТЕРНЕТА, засчитываться не будут.

Не следует допускать:

- дословного переписывания из книг;
- использования устаревшей литературы;
- отхода от научно-аналитического стиля написания;
- небрежности в оформлении работы.

По результатам реферата может быть проведено собеседование.

Цель собеседования – проверить знания изложенного материала, установить самостоятельность работы. Возможно (выборочно) выступление с рефератами на семинаре.

Лучшие работы (при доработке с помощью преподавателя) могут быть представлены к участию в ежегодном конкурсе научных студенческих работ.

Критерии оценки:

Оценка зачтено выставляется студенту, если реферат оформлен в соответствии с правилами оформления, выбранная тема полностью раскрыта, студент отлично ориентируется в тематике проблемы.

Оценка незначитено выставляется, если реферат имеет недочёты в оформлении, тема не раскрыта, студент слабо ориентируется в тематике проблемы.

3. ОСНОВНЫЕ ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ

1. Ветеринарно-санитарная безопасность пищевых продуктов.
2. Микробиологические факторы, влияющие на ветеринарно-санитарную безопасность.
3. Видовая принадлежность продукции. Фальсификация продуктов.
4. Условия перевозки, хранения и реализация продукции.
5. Нормативно-правовые акты, регулирующие вопросы ветеринарно-санитарной безопасности пищевых продуктов.
6. Общие правила приема, хранения, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения.
7. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям торговли.
8. Химические и радиоактивные загрязнения пищевых продуктов.
9. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям общественного питания.
10. Обязанности руководителей и должностных лиц предприятий торговли и общественного питания при соблюдении норм ветеринарно-санитарной безопасности реализуемой продукции.
11. Ответственность должностных лиц предприятий торговли общественного питания за нарушение ветеринарно-санитарных норм.
12. Воздействие технологических факторов производства мясных продуктов и их качество и безопасность.
13. Санитарно-микробиологические показатели ингредиентов, используемых в колбасном производстве.
14. Критические контрольные точки в колбасном, консервном производстве.
15. Генно-модифицированные источники (ГМИ) и консервированные продукты.

16. Изменение показателей качества и безопасности мясопродуктов в процессе длительного хранения, оптимизация сроков хранения.
17. Качество и безопасность, упакованных мясных продуктов при их производстве и хранение.
18. Санитарно-микробиологические риски в производстве, снижающие безопасность и качество мясной продукции.
19. Организация контроля качества с применением НАССР в практических условиях мясного производства.
20. Современная санитария и гигиена в перерабатывающей отрасли.
21. Арбитражные методы контроля качества продукции.
22. Государственное регулирование и инспекционный контроль в сфере безопасности пищевых продуктов.
23. Государственный контроль качества продуктов питания.
24. Законодательство в сфере обеспечения качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.
25. Приемка и входной качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.
26. Направления контроля на предприятиях общественного питания.
27. Особенности реформирования системы стандартизации в России.
28. Российская национальная система стандартизации. Анализ содержания основных нормативных документов.
29. Сертификация: новый закон, определяющий добровольное подтверждения соответствия пищевой продукции.
30. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных.

Примечания: Студенты могут выбрать и другие темы рефератов по вопросам дисциплины по согласованию с преподавателем.

4. БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник для вузов / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. – 5-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 476 с. (ЭБС Лань)
2. Основы ветеринарной санитарии / Н.В. Сахно, В.С. Буяров, О.В. Тимохин [и др.]. – 3-е, стер.. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 172 с. (ЭБС Лань)
3. Сон К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения / К.Н. Сон К. Н., В.И. Родин, Э.В. Бесланеев. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 416 с. (ЭБС Лань)
4. Санитарные требования и контроль качества продукции: метод. указания/ Новосиб. гос. аграр. ун-т. Факультет ветеринарной медицины/ О. Ю. Леденева, Е. С. Коновалов.– Новосибирск, 2017. -30 с.
5. Комлацкий В.И. Технология предприятий по переработке животноводческой продукции: учебник для вузов/ В. И. Комлацкий, Т. Н. Хорошайло. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 216 с.: ил.
6. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при заготовке, транспортировке и переработке животных: учебное пособие/Н.А.Соловьев, Ю.М. Гак, Н.М. Федоров (и др.) ; Донской ГАУ. – Персиановский: Донской ГАУ, 2020. – 88 с.
7. И. Г. Серегин, Д. А. Васильев, Т. В. Курмакаева, Д. В. Никитченко. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах мясокомбината. Учебное пособие. — Ул., УлГСХА им. П. А. Столыпина, РГАУ-МСХ им. К. А. Тимирязева, 2016, 608 с. ISBN 978-5-88504-092-1
8. Технология рыбы и рыбных продуктов. Методы определения качества рыбной продукции. (Электронный ресурс): учебн. пособие / Т. М. Владимцева; Краснояр. Гос. Аграр. Ун-т, - Красноярск, 2019. – 105 с.
9. Тукфатулин Г. С. Технологический контроль молока и молочных продуктов/Учебное пособие/ Г. С. Тукфатулин/ - Владикавказ: Издательство ФГБОУ ВО «Горский госагроуниверситет». 2019. – 112 с.

10. Экспертиза рыб северных видов. Качество и безопасность: учебник для вузов/А.А.Гнедов, О.А. Рязанова, Е.Б. Табала, В. М. Позняковский; под редакцией В. М, Позняковского. – 2-е изд.,стер. – Санкт-Петербург: Лань. 2021. – 436с. ISBN 978-5-8114-7102-7

11. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов: учебник/ В.И. Криштафович, В. М. Позняковский, О.А. Гончаренко, Д. В. Криштафович; под редакцией В. И. Криштафович. – 4-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 432 с.: ил. ISBN 978-5-8114-4942-2

12. Производственный ветеринарный контроль. основы товароведения и технологии мяса и продуктов убоя.: Учебно-методическое пособие /О.Ю. Леденева, В. М. Фомин, Е.С. Коновалов, Д. А. Сайченко, Н. С. Калинина; Новосиб. гос. аграр. ун-т – Новосибирск, 2021. – 233 с

13. Дячук Т.И. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов: справ.: учеб. пособие / Т.И. Дячук ; под ред. проф. В.Н. Кисленко.- М.: КолосС, 2017.- 365 с. – Библиогр.: с 359. Предм. Указ.: с. 360-361.

14. Метрологическое и ветеринарное обеспечение безопасности и качества мяса и продуктов убоя при сдаче-приемке и переработке скота: учеб-метод пособие/В.М. Фомин, В.Г. Кузьмин,О. Ю. Леденева, М. А. Амироков, Г.К. Ветров, Д.В. Сайченко, А. Н. Головкин; Новосиб. Гос.аграр.ун-т. – Новосибирск, 2012. – 101с.

15. Ветеринарные правила убоя животных. Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации. Утвержденные приказом Минсельхоза России от 28 апреля 2022 года N 269

16. ГОСТ 33102-2014 Продукция мясной промышленности. Классификация.

17. ГОСТ 34120-2017 Крупный рогатый скот для убоя, говядина и

телятина в тушах, полутушах и четвертинах.

18. ГОСТ 32225-2013 Лошади для убоя, Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах.

19. ГОСТ 31777-2012 Овцы и козы для убоя, баранина и козлятина в тушах.

20. ГОСТ 31476-2012 Свиньи для убоя, свинина в тушах и полутушах

21. РД 10 РФ 17-93 Основные положения проведения закупок (сдачи-приемки) скота, птицы, кроликов, мяса и мясопродуктов.

22. ГОСТ Р 54704-2011 Блоки из жилованного мяса, замороженные.

23. ГОСТ 32244-2013 Субпродукты мясные обработанные.

24. Технологическая инструкция по переработке скота на предприятиях мясной промышленности, М,

25. Инструкция по товароведческой маркировке мяса, М, 1993

26. ТУ 9212-460-00419779-02 Субпродукты мясные обработанные.

27. ГОСТ 28425 – 90 Сырье кожевенное.

28. ГОСТ 13104- 77 Сырье кожевенное. Методы определения усола и массы нетто.

29. Технологическая инструкция по консервирования шкур

30. ТУ 9218-877-00419779-06 Кишки и пузыри мочевые говяжьи обработанные.

31. ТУ 9218-805-00419779-03 Кишки и пузыри мочевые свиные обработанные.

32. ТУ 9218-884-00419779-06 Кишки бараньи и козьи обработанные

33. ВНТП 540/699-92 Нормы технологического проектирования семейных ферм, предприятий малой мощности перерабатывающих отраслей (мясная отрасль).

34. ВСТП-6.02.92 Санитарные и ветеринарные требования к проектированию предприятий мясной промышленности,

35. ВНТП 540/697 Нормы технологического проектирования предприятий мясной промышленности.

36. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Общая технология мяса и мясопродуктов. – М.: Колос, 2000. – 367 с.
37. Технология мяса и мясопродуктов./ Л.Т. Алехина, А.С.Большаков, В.Г.Боресков и др. – М.: Агропромиздат, 1988. – 576 с.
38. Технология мясных и технических продуктов: Справочник под ред. Горбатова. – М.: Пищевая пром-сть, 1973. – 539 с.
39. Убой и первичная обработка скота и птицы: Справочник под ред. Горбатова. – М.: Пищевая промышленность, 1973. – 312 с.
40. Грицай Е. В., Грицай Н. П. Убой скота и разделка туш. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1983. – 264 с.
41. Рейн Л.М., Грицай Е.В. Субпродукты и их обработка. – М.: Пищевая промышленность, 1970. – 94 с.
42. Гуслияников В. В., Подлегаев М. А. Технология мяса птицы и яйцепродуктов. – М.: Пищевая пром-сть, 1979. – 288 с.
43. Переработка птицы./Н.С. Митрофанов, Ю.С. Плясов, Е. Г. Шумаков и др. – М.: Агропромиздат, 1990. – 303 с.
44. Дергунова А.А. Обработка кишок. – М.: Пищевая пром-сть, 1976.
45. Либерман С. Г. Производство пищевых животных жиров на мясокомбинатах. – М.: Пищевая пром-сть, 1982. – 256 с.
46. Файвишевский М. Л. Производство пищевых животных жиров. – М.:Антиква, 1995. – 378 с.
47. Судаков Н. С. Переработка и использование крови убойных животных. – М.: Агропромиздат, 1986. – 80 с.
48. Файвишевский М. Л. Переработка крови убойных животных. – М.: Агропромиздат, 1988. – 225с.
49. Файвишевский М. Л. Переработка непищевых отходов мясоперерабатывающих предприятий. СПб: ГИОРД, 2000. 256 с. ISBN 5-901065-21-2
50. Справочник мастера цеха консервирования шкур./К. А. Асылкажаев и др. М.: Агропромиздат, 1987.
51. Шейфер О. Я. Производство и первичная обработка кожевенного и

шубно-мехового сырья. – М.: Нива Россия, 1992. – 176 с.

52. Либерман С. Г. Производство сухих животных кормов и технических жиров. – М.: Пищевая пром-сть, 1976. – 144 с.

53. Файвишевский М. Л. Малоотходные технологии на мясо-комбинатах. – М.: Колос, 1973. – 207 с.

54. Анцыпович И. С., Попенко Л. Я. Охрана окружающей среды на предприятиях мясной и молочной промышленности. – М.: Агропромиздат, 1986. – 255 с.

55. Сборник нормативных показателей по выходу продукции, расходу сырья и материалов, действующих в мясной промышленности: утв. Министерством сельского хозяйства и продовольствия РФ 07.04.1997 г.

56. Мышалова О. М. Общая технология мясной отрасли: учеб. пособие. – Кем. Технолог. ин-т пищ. пром-сти. – Кемерово, 2004. – 99 с.

57. Кишки-фабрикат: ветеринарные и технологические требования: методю рекомендации / М. А. Амироков, В. Г. Кузьмин, О. Ю. Леденева, Р. В. Козлова; Новосиб. гос. агр. Ун-т. – Новосибирск: Изд-во НГАУ, 2011. – 28 с.

58. ИТС 43-2017 «Убой животных на мясокомбинатах, мясохолодобойнях, побочные продукты животноводства».

Приложение 1

Образец оформления титульного листа

Министерство науки и высшего образования РФ
ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ
Институт ветеринарной медицины и биотехнологии
Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы, биологической и пищевой
безопасности

РЕФЕРАТ

по дисциплине «**Санитарные требования и контроль качества продукции**»

Тема: «_____»

Выполнил: студент гр. _____ курс ____
ФИО

Шифр: _____

Проверил: _____
(Должность)
ФИО

Новосибирск 20__

САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ

Методические указания по выполнению реферата