



Кубанский государственный  
аграрный университет

1922

## ПОРТФОЛИО ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

*Феденко Надежда Алексеевна*

**Уровень подготовки:** магистратура

**Факультет:** ветеринарной медицины

**Кафедра:** анатомии, ветеринарного акушерства и хирургии

**Год поступления:** 2020-2022

**Группа:** ВЭ2041

**Направление подготовки:** 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

**Направленность:** Государственный ветеринарный надзор

**Руководитель ВКР:** Гугушвили Н.Н., д.б.н., профессор.

**Тема выпускной квалификационной работы:** «Микробиологический контроль качества субпродуктов в соответствии с требованиями технического регламента на базе ФГБУ «Краснодарская межобластная ветеринарная лаборатория»

Краснодар 2022

## 1. Образовательная деятельность

Курс обучения, наименование дисциплин, практик, курсовых работ	Балл
<b>1 курс</b>	
1. Деловой иностранный язык	5
2. Философские проблемы науки и техники	5
3. Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения	5
4. Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения	5
5. Санитария на транспорте и складах временного хранения при экспортно-импортных операциях	5
6. Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов	5
7. Ветеринарная иммунология	Зачтено
8. Информационные технологии	Зачтено
9. Организация государственного ветеринарного надзора	Зачтено
10. Основы научных исследований и патентоведения	Зачтено
11. Педагогика и психология	Зачтено
12. Статистические методы обработки данных	Зачтено
13. Ветеринарно-санитарный контроль при экспортно-импортных операциях	Зачтено
14. Методики и анализ патологического вскрытия	Зачтено
15. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза	Зачтено
16. (Учебная практика) Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	Зачтено
<b>2 курс</b>	
1. Гигиена и санитария пищевых производств	5
2. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	4
3. Россельхознадзор на подконтрольных объектах	5
4. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза	5
5. Управление в АПК	Зачтено
6. Современные методы лабораторных исследований	Зачтено
7. Пищевая токсикология	Зачтено
8. (Производственная практика) Педагогическая	Зачтено
9. (Производственная практика) Научно-исследовательская работа	Зачтено
10. (Производственная практика) Технологическая практика	Зачтено
11. (Производственная практика) Преддипломная практика	Зачтено

## 2. Научно-исследовательская деятельность

### Опубликованные научные работы; участие в конкурсах, олимпиадах, конференциях и прочее

Дата	Тип	Тема работы (наименование конкурса и т. д.)	Примечание (факты общественного признания деятельности: грамоты, благ. письма, дипломы, наименование сборника)
30.12.2021 г.	конференция	Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов как актуальное направление деятельности по обеспечению благополучия здоровья населения	Парадигмальные установки естественных и гуманитарных наук: междисциплинарный аспект. Материалы XVI Международной научно-практической конференции
02.03.2022 г.	конференция	Контроль качества субпродуктов	Диплом 3 степени; публикация в сборнике Научное обеспечение агропромышленного комплекса. Сборник статей по материалам 77-й научно-практической конференции студентов по итогам НИР за 2021 год.

## 3. Общественная деятельность

Дата	Тип мероприятия	Наименование мероприятия	Примечание (факты общественного признания деятельности: грамоты, благ. письма)
01.10.2020.	Мероприятие по популяризации науки для детей и подростков	Умный Краснодар: Большая медицинская программа	Запись в личной книжке волонтера
23.10.2020-25.10.2020г.	Мероприятие по популяризации науки для детей и подростков	Умный Краснодар: Астрономия	Запись в личной книжке волонтера
20.11.2020-22.11.2020г.	Мероприятие по популяризации науки для детей и подростков	Умный Краснодар: Анатомия	Запись в личной книжке волонтера
11.12.2020-13.12.2020г.	Мероприятие по популяризации науки для детей и подростков	Умный Краснодар: Спасти планету	Запись в личной книжке волонтера
25.12.2020-27.12.2020г.	Мероприятие по популяризации науки для детей и подростков	Умный Краснодар: Научный Новый год	Запись в личной книжке волонтера
27.12.2020г.	Мероприятие по популяризации науки для детей и подростков	Умный Краснодар: Научный детектив	Запись в личной книжке волонтера



29.01.2021г.	Мероприятие по популяризации науки для детей и подростков	Умный Краснодар: Научный детектив	Запись в личной книжке волонтера
31.01.2021г.	Мероприятие по популяризации науки для детей и подростков	Умный Краснодар: Научный детектив	Запись в личной книжке волонтера
20.02.2021- 22.02.2021г.	Мероприятие по популяризации науки для детей и подростков	Умный Краснодар: Большая медицинская программа	Запись в личной книжке волонтера
27.02.2021- 28.02.2021г.	Мероприятие по популяризации науки для детей и подростков	Умный Краснодар: Большая медицинская программа	Запись в личной книжке волонтера
26.03.2021- 28.03.2021г.	Мероприятие по популяризации науки для детей и подростков	Умный Краснодар: Наука и техника	Запись в личной книжке волонтера
23.04.2021- 25.04.2021г.	Мероприятие по популяризации науки для детей и подростков	Умный Краснодар: Науки о еде	Запись в личной книжке волонтера
25.05.2021- 26.05.2021г.	Мероприятие по популяризации науки для детей и подростков	Умный Краснодар: Биологические эксперименты	Запись в личной книжке волонтера
28.05.2021- 30.05.2021г.	Мероприятие по популяризации науки для детей и подростков	Умный Краснодар: Биологические эксперименты	Запись в личной книжке волонтера
31.05.2021- 01.06.2021г.	Мероприятие по популяризации науки для детей и подростков	Умный Краснодар: Большая медицинская программа	Запись в личной книжке волонтера
26.06.2021- 02.07.2021г.	Мероприятие по популяризации науки для детей и подростков	Умный Краснодар: летняя городская лаборатория: медицина	Запись в личной книжке волонтера
03.07.2021- 10.07.2021г.	Мероприятие по популяризации науки для детей и подростков	Умный Краснодар: Летняя городская лаборатория: химия	Запись в личной книжке волонтера
17.07.2021г.	Мероприятие по популяризации науки для детей и подростков	Умный Краснодар: Научный детектив	Запись в личной книжке волонтера



ИЗДАТЕЛЬСТВО ООО  
«ПРИОРИТЕТ»,  
СОВМЕСТНО С ЮЖНЫМ  
УНИВЕРСИТЕТОМ (ИУБД)

# ПАРАДИГМАЛЬНЫЕ УСТАНОВКИ ЕСТЕСТВЕННЫХ И ГУМАНИТАРНЫХ НАУК: МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫЙ АСПЕКТ

МАТЕРИАЛЫ  
XVI Международной научно-практической конференции

30 декабря 2021

Часть 1

г. Ростов-на-Дону

Настоящий сборник статей XVI Международной научно-практической конференции - **Парадигмальные установки естественных и гуманитарных наук: междисциплинарный аспект** - содержит научные труды, представляющие несомненный интерес для преподавателей, аспирантов, студентов и специалистов, работающих в соответствующих областях науки. Материалы конференции охватывают широкий спектр научных направлений. Ответственность за точность цитат, имен, названий и иных сведений, а также за соблюдение законов об интеллектуальной собственности несут авторы публикуемых материалов. Материалы конференции в сборнике приведены в авторской редакции.

**Парадигмальные установки естественных и гуманитарных наук: междисциплинарный аспект: материалы XVI Международной научно-практической конференции (30 декабря 2021г.): в 3-х ч. Ч-1.** - Ростов-на-Дону: изд-во Южного университета ИУБиП, 2021. - 1017с.

**ISBN 978\_5\_6047577\_5\_8**

Подписано в печать 31.12.2021г. - 700 экз.

## СОДЕРЖАНИЕ:

### **АРХИТЕКТУРА И СТРОИТЕЛЬСТВО, ДИЗАЙН, ПРОЕКТИРОВАНИЕ РЕШЕНИЙ**

Бутую Берtrand Аим, Василенко Наталья Анатольевна.  
СТРОИТЕЛЬСТВО ИЗ ГЛИНЫ В КАМЕРУНЕ 30

Стромкина Анна Марковна, Ларских Екатерина  
Леонидовна. КЛАССИЧЕСКИЙ СТИЛЬ В СОВРЕМЕННОМ  
ИНТЕРЬЕРЕ 35

### **ИНФОРМАТИКА И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ОБРАЗОВАНИИ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Безгачев Федор Владимирович. ОРГАНИЗАЦИЯ УЧЕБНОГО  
КУРСА В СИСТЕМЕ ДИСТАНЦИОННОГО ОБУЧЕНИЯ MOODLE 39

Белякова Полина Евгеньевна. ИНФОРМАЦИОННО-  
ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В СФЕРЕ  
САМООБРАЗОВАНИЯ 43

Буслова Виктория Евгеньевна, Петрова София  
Александровна, Самарина Ксения Андреевна,  
Васильева Лилия Сергеевна. ОСНОВЫ  
КРОССПЛАТФОРМЕННОГО ПРОГРАММИРОВАНИЯ 46

Долматова Полина Дмитриевна, Замякина Полина  
Леонидовна, Хмелев Иван Михайлович. РАЗРАБОТКА И  
ВНЕДРЕНИЕ СИСТЕМ УДЕРЖАНИЯ ИМИДЖА ПРЕДПРИЯТИЯ  
ЗА СЧЕТ АВТОМАТИЗАЦИИ БИЗНЕС-ПРОЦЕССОВ 50

Крикунова Анастасия Олеговна, Бородин娜 Наталья  
Алексеевна. ПРИМЕНЕНИЕ АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ  
СИСТЕМ УПРАВЛЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ  
ПРОЦЕССАМИ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ 56

Милюк Дмитрий Сергеевич. РЕЗУЛЬТАТЫ АПРОБАЦИИ  
БАЗЫ ЗНАНИЙ ЭКСПЕРТНОЙ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ УГРОЗ  
БЕЗОПАСНОСТИ ИНФОРМАЦИИ 58

Сергиенко Алла Ивановна, Федосеева Анна Петровна.  
МЕТОДИЧЕСКОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ  
ПРОФИОРИЕНТАЦИОННОЙ РАБОТЫ СО  
СТАРШЕКЛАССНИКАМИ НА ОСНОВЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ  
ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСОВ 63

Ткаченко Виктория Владимировна, Бородин娜 Наталья  
Алексеевна. СТИЛИ ОФОРМЛЕНИЯ ГАЗОНОВ 66



Дун Циньфэй. ФРАЗЕОЛОГИЗМЫ С ДИАЛЕКТНЫМИ НАРЕЧИЯМИ В РУССКИХ ГОВОРАХ ПРИАМУРЬЯ 105

Захарова Полина Константиновна. СОМАТИЗМ «ВОЛОСЫ» В АНГЛИЙСКИХ И РУССКИХ ФРАЗЕОЛОГИЗМАХ 110

Мальцева Илона Анатольевна. DEVELOPMENT OF MONOLOGICAL SPEECH SKILLS BY MEANS OF VISUAL MATERIALS 112

Процукович Елена Александровна, Иванашко Юлия Петровна. СПОСОБЫ ОБРАЗОВАНИЯ СЛЕНГА (НА МАТЕРИАЛЕ ЛЕКСИКИ ГЕЙМЕРОВ) 114

Терехова Валерия Николаевна, Мальцева Илона Анатольевна. АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК КАК ФАКТОР ГЛОБАЛИЗАЦИИ 117

Юрченко Андрей Сергеевич. ПРЕЦЕДЕНТНЫЕ ТЕКСТЫ В ГАЗЕТНЫХ ЗАГОЛОВКАХ 119

Юрченко Виктор Сергеевич. ИСТОЧНИКИ ПРЕЦЕДЕНТНЫХ ТЕКСТОВ В ГАЗЕТНЫХ ЗАГОЛОВКАХ 123

#### **МЕДИЦИНА, ФАРМАЦЕВТИКА, ВЕТЕРИНАРИЯ**

Еременко Леонид Михайлович, Сочинская Ольга Николаевна. БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ МОРСКОЙ ВОДЫ 128

Петросян Надежда Самвеловна. ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА МОЛОКА 131

Учасов Дмитрий Сергеевич Кузнецова Елена Анатольевна Шалаева Анастасия Андреевна. TARAXACUM OFFICINALE КАК ПЕРСПЕКТИВНЫЙ ИСТОЧНИК БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ 134

Феденко Надежда Алексеевна, Меренкова Надежда Владимировна. ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА СУБПРОДУКТОВ КАК АКТУАЛЬНОЕ НАПРАВЛЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЛЕГОПОЛУЧИЯ ЗДОРОВЬЯ НАСЕЛЕНИЯ 138

#### **МЕТОДОЛОГИЯ И ТЕОРИЯ ИСТОРИЧЕСКИХ НАУК**

Гордиенко Владислав Валерьевич, Кубарь Мария Александровна. ВЕЛИКАЯ ИМПЕРАТРИЦА ЕКАТЕРИНА II: ЖИЗНЬ И ДЕЯНИЯ



## ВETERИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА СУБПРОДУКТОВ КАК АКТУАЛЬНОЕ НАПРАВЛЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЛЕГОПОЛУЧИЯ ЗДОРОВЬЯ НАСЕЛЕНИЯ

**Феденко Надежда Алексеевна**

Магистрантка ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный университет им.И.Т.Трубилина»

**Меренкова Надежда Владимировна**

Кандидат сельскохозяйственных наук, доцент,  
ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный университет им.И.Т.Трубилина»

В статье приведена краткая характеристика субпродуктов, применяющихся как для приготовления в качестве самостоятельных блюд, так и для использования как составной части сырья для приготовления готовой продукции (колбас, консервов и т.д.), а также результаты исследований за 2020 и первую половину 2021 года, подтверждающие актуальность проведения деятельности по контролю их качества.

**Ключевые слова:** субпродукты, эхинококкоз, дикроцелиоз, фасциолез, диктиокаулез, качество, безопасность, органолептические исследования.

\*\*\*\*\*

Субпродукты — внутренние органы (ливер, потроха) и части туш убойных животных, за исключением мяса, пригодные для дальнейшей переработки в пищевых или технических целях.

Морфологические и химические характеристики субпродуктов зависят от их физиологических функций в организме, вида, возраста и степени упитанности животных[1].

В среднем субпродукты содержат: воды — 20—80 %, белков — 12—20 %, жира — до 12 %, минеральные вещества, а также витамины А, D, группы В, РР, Е и К. Для разных субпродуктов степень насыщенности их микро- и макроэлементами различна. Так, печень богата витамином А и витаминами группы В, почки содержат большое количество селена и цинка.

Наиболее ценные субпродукты по белковому составу не отличаются от мяса, так, белки почек и печени содержат все незаменимые аминокислоты, но перечень таких субпродуктов ограничен, в большинстве своем они содержат белки невысокого уровня ценности. При этом, например, уши, губы, вымя, рубец содержат большие количества эластина и коллагена.

Жиром богаты мясная обрезь с голов упитанных животных и языки. Количество жироподобных веществ сравнительно велико в головном и спинном мозге. Эти органы содержат также разнообразные фосфатиды.

Применение субпродуктов в составе различных кулинарных изделий распространено очень широко. Почки используют для приготовления первых и вторых блюд, консервов и деликатесов, печень – при производстве колбас и паштетов, начинки для выпечки (пирог и пирожки), вторых блюд и блюд национальной кухни. Языки являются деликатесным субпродуктом и используются как самостоятельно, так и для вторых, заливных блюд, при производстве колбас, копченостей, консервов. Сердце пригодно для паштетов и вторых блюд, ливерных колбас, консервов, в составе супов в связи с высоким содержанием мышечной ткани. Легкие применяются при производстве ливерных колбас низких сортов в смеси с другими субпродуктами. Ножки, уши используют в качестве клейдающих добавок при изготовлении студней, зельцев, ливерных колбас. Из мясокостных хвостов готовят бульоны и консервы[1].

Так как многие субпродукты в своем составе содержат активные ферментные составляющие, а также в связи с тем, что даже после обескровливания туши в них могут находиться определенные количества крови (особенно актуально это для печени и селезенки, являющихся органами-депо крови), на мясоперерабатывающих предприятиях и в организациях торговли необходим строгий контроль за соблюдением их качества и безопасности ( в том числе в микробиологическом отношении).

У обработанных субпродуктов должны отсутствовать признаки порчи, сами они должны быть очищены от крови, загрязнений, соответствовать требованиям по качеству обработки и нормам органолептических исследований.

Субпродукты выпускают в реализации фасованными в целом виде или кусками, охлажденными или замороженными.

Оттаявшие или повторно замороженные субпродукты в реализации в торговой сети допущены быть не могут, как и те, что имеют разрывы или порезы, изменение или потерю цвета на поверхности.

По органолептическим показателям свежести мяса (цвет, запах, упругость, состояние поверхности, наличие ослизнения и др.) определяется и свежесть субпродуктов. В случае сомнений в свежести дополнительно делается бактериологическое исследование[1].

В связи с тем, что субпродукты активно используются в домашней кулинарии и производстве различных видов продукции (полуфабрикаты, колбасы и др.), проведение ветеринарно-санитарного контроля их качества и безопасности строго необходимо.

Так, в процессе работы департамента ветеринарии Краснодарского края в течение 2020 года при проведении лабораторно-диагностических мероприятий выявлено 557 случаев эхинококкоза, 170 случаев фасциолеза, 697 случаев дикроцелиоза, 7,8 тыс. случаев других инвазионных заболеваний, 653,8 тыс. случаев внутренних незаразных болезней[2].

По итогам работы департамента ветеринарии Краснодарского края за 1 полугодие 2021 года было выявлено 107 случаев эхинококкоза, 185 случаев фасциолеза, 507 случаев дикроцелиоза, 29 случаев диктиокаулеза, 1549 случаев других инвазионных заболеваний, 222,7 тыс. случаев внутренних незаразных болезней, а также пресечена перевозка 600 кг субпродуктов без ветеринарных сопроводительных документов [3, 4].

Таким образом, в условиях Краснодарского края, проведение ветеринарно-санитарной экспертизы субпродуктов очевидно не теряет своей актуальности.

#### Список использованных источников

1. Владимцева, Т. М. Технология обработки технического сырья и субпродуктов : учебное пособие / Т. М. Владимцева. — Красноярск : КрасГАУ, 2014. — 118 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/187016>

2. Итоги работы за 2020 год по лабораторно-диагностической деятельности и ветеринарно-санитарной экспертизе [Электронный ресурс] — Режим доступа — <https://depvet.krasnodar.ru/department/rezultaty-raboty/162252>

3. Итоги работы департамента ветеринарии Краснодарского края за 1 полугодие 2021 года по лабораторно-диагностической деятельности и ветеринарно-санитарной экспертизе [Электронный ресурс] — Режим доступа — <https://depvet.krasnodar.ru/department/rezultaty-raboty/180236>

4. Отделом государственного надзора в области обращения с животными «Кавказский» пресечена перевозка животных и крупной партии субпродуктов без документов [Электронный ресурс] — Режим доступа — <https://depvet.krasnodar.ru/news/common/s/common/e/160663>

\*\*\*\*\*

#### VETERINARY AND SANITARY EXAMINATION OF BY-PRODUCTS AS AN URGENT AREA OF ACTIVITY TO ENSURE THE WELFARE OF PUBLIC HEALTH

The article provides a brief description of by-products used both for cooking as independent dishes and for use as an integral part of raw materials for the preparation of finished products (sausages, canned food, etc.), as well as research results for 2020 and the first half of 2021, confirming the relevance of their quality control activities.

**Keywords:** by-products, echinococcosis, dicroceliosis, fasciolosis, dictyoculosis, quality, safety, organoleptic studies.

Феденко Надежда Алексеевна,  
Меренкова Надежда Владимировна, 2021



Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный  
университет имени И. Т. Трубилина»

## НАУЧНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ АГРОПРОМЫШЛЕННОГО КОМПЛЕКСА

Сборник статей  
по материалам 77-й научно-практической  
конференции студентов  
по итогам НИР за 2021 год

SBM

Часть 1

Краснодар  
КубГАУ  
2022

УДК 338.436.33:001.8(063)

ББК 65.32

НЗ4

**Редакционная коллегия:**

Н. А. Москалева, Л. Г. Влашик, Ю. Ю. Никифорова,  
А. С. Тищенко, В. В. Усенко, А. Н. Куртнезирова, А. С. Брусенцов,  
И. С. Труфляк, Д. С. Цокур, Н. В. Ефанова, П. П. Радчевский,  
С. Н. Сычанина, С. А. Шулепина, О. С. Зиниша,  
А. А. Скоморошенко, Е. Ю. Руденко  
ответственный за выпуск – А. Г. Кошаев

**НЗ4** Научное обеспечение агропромышленного комплекса : сб. ст.  
по материалам 77-й науч.-практ. конф. студентов по итогам НИР за  
2021 год. В 3 ч. Ч. 1 / отв. за вып. А. Г. Кошаев. – Краснодар :  
КубГАУ, 2022. – 946 с.

ISBN 978-5-907598-32-4

Сборник содержит результаты научных исследований, проведенных обучающимися в рамках студенческого научного объединения и посвящен актуальным проблемам в области агрохимии, почвоведения; ботаники, генетики, цитологии; животноводства и ветеринарии; защиты растений; информационных технологий; механизации и электрификации; правового обеспечения АПК; растениеводства, экологии; социально-экономические аспекты развития АПК; строительства и водного хозяйства; хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; экономики и управления.

Издание рассчитано на научных сотрудников, преподавателей, аспирантов, магистрантов, студентов, производственников.

УДК 338.436.33:001.8(063)

ББК 65.32

© Коллектив авторов, 2022  
© ФГБОУ ВО «Кубанский  
государственный аграрный  
университет имени  
И. Т. Трубилина», 2022

ISBN 978-5-907598-32-4

**Контроль качества субпродуктов**  
**Quality control of by-products**

Феденко Н. А.,  
студент 2-го курса факультета ветеринарной медицины  
Гугушвили Н. Н.,  
профессор кафедры микробиологии, эпизоотологии и вирусологии  
Инюкин А. Ф.,  
профессор кафедры экономики внешней  
экономической деятельности  
Кубанский государственный аграрный  
университет имени И. Т. Трубилина

**АННОТАЦИЯ:** Проведен анализ качества субпродуктов согласно технического регламента.

**ABSTRACT:** The analysis of the quality of by-products according to the technical regulations was carried out.

**КЛЮЧЕВЫЕ СЛОВА:** технический регламент, субпродукты, качество, безопасность, микробиология

**KEYWORDS:** technical regulations, offal, quality, safety, microbiology

Один из важных продуктов повседневного и диетического питания жителей России являются субпродукты. К ним относятся внутренние органы, голова, хвост, конечности (или их части) без шкурки, серозных оболочек и кровоподтеков. Обладая разнообразными вкусоароматическими качествами, текстурой, внешним видом и другими особенностями, они применяются в кулинарии как самостоятельный продукт и как сырье для производства полуфабрикатов, фаршей, колбасных изделий, блюд национальной кухни, а также как сырье для производства ветеринарных и медицинских препаратов [1, 2, 3, 4].

Субпродукты – важный источник витаминов (А, D, E, PP, витаминов группы В и других), микро- и макроэлементов (фосфора, железа, цинка, магния, калия), незаменимых аминокислот. Некото-



рые субпродукты, такие как, например, легкие, могут по своей пищевой ценности не уступать мясу, но при этом быть более легко усвояемыми в силу своих особенностей (у легких это более низкое содержание жира).

Такая широта применения субпродуктов требует обязательного проведения контроля качества и безопасности их для здоровья человека, так как посредством субпродуктов могут передаваться многие инфекционные и инвазионные заболевания (эхинококкоз, дикроцелиоз, фасциолез, прионные заболевания и др.)

Для упрощения взаимодействия контрольных органов, а также для установления единых требований на территории Таможенного союза принят к соблюдению Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) [5].

ТР ТС 034/2013 предписывает требования к продуктам убоя и процессу производства этих продуктов. Так, например, поступающие на пункт убоя животные должны проходить ветеринарный осмотр и предубойную выдержку, при необходимости – карантин в случаях, оговоренных Техническим регламентом.

К субпродуктам, как и к остальным частям туши, предъявляются требования по ветеринарно-санитарному контролю и клеймению согласно нормативной документации, принятой в стране. Клеймение должно производиться пищевыми красителями, разрешенными к применению или же клейма должны ударяться с продукции.

Работа с субпродуктами проводится в отдельных помещениях или, в случае невозможности этого, на отдельном участке производственной линии с условием обязательной очистки и мытья оборудования по завершении. В случае работы, включающей в себя изготовление фарша, набивку оболочек или заполнение им форм, температурный режим в помещении не должен превышать +12°C. В случае, если производятся продукты для питания детей, то в зависимости от возрастной группы, для которой предназначена продукция, требования к микроклимату помещения и температуре самого сырья меняются.

При этом, микробиологические требования безопасности, приведенные в Приложении 1 к ТР ТС 034/2013 в разделе II включают в себя указания лишь по отношению к крови пищевой, крови пищевой сухой для детского питания и продуктам переработки крови –

альбумину пищевому и сухому концентрату плазмы (сыворотки) крови. В этих продуктах определяются такие показатели, как КМАФАнМ, БГКП в 0,1 г продукции, сульфитредуцирующие клостридии в 1 г продукции (не нормируются для крови пищевой сухой для детского питания), *S. aureus* в 1 г (кроме сухого концентрата сыворотки крови) и бактерии рода *Proteus* в 1 г продукции (нормируются только для альбумина пищевого).

Таким образом, хотя ТР ТС 034/2013 четко оговаривает требования ко многим процессам производства субпродуктов, становится очевидно, что опираться только на него вне прочей базы законодательных документов для обеспечения всесторонней безопасности здоровья людей нельзя.

#### Список литературы

1. Изменение санитарно-микробиологических показателей субпродуктов в процессе холодильного хранения / Т. И. Михалева, О. М. Швец, Т. Ю. Быканова // В сб.: Молодежная наука – гарант инновационного развития АПК. Материалы X Всероссийской (национальной) научно-практической конференции студентов, аспирантов и молодых ученых (19–21 декабря 2018 года, г. Курск). ФГБОУ ВО Курская ГСХА. Курск, 2019. – С. 65–68.

2. Ковалев Ю. А. Качество и безопасность колбасных изделий / Ю. А. Ковалев, Н. Н. Гугушвили, А. Г. Кошаев, Т. А. Инюкина // Научное обеспечение агропромышленного комплекса : сб. ст. по материалам 73-й науч.-практ. конф. студентов по итогам НИР за 2017 г, г. Краснодар. – Краснодар : КубГАУ, 2018. – С. 181–184.

3. Оценка пищевой и биологической ценности субпродуктов домашних оленей эвенской породы (содержание химического состава субпродуктов) / Н. С. Роббек, Н. В. Винокуров // Иппология и ветеринария. 2019. – № 1 (31). – С. 116–119.

4. ГОСТ 32244-2013. Межгосударственный стандарт. Субпродукты мясные обработанные. Технические условия (дата введения 2015-07-01).

5. ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (утвержден 2013-10-09).

## СОДЕРЖАНИЕ

### Факультет агрономии и экологии

Акульшин С. Д., Багратян Р. К. Состояние воздушного бассейна прилегающей территории КубГАУ .....	3
Александян А. М., Федорова Т. Д. Влияние агрометеорологических условий на урожайность сельскохозяйственных культур .....	6
Асроров У. Б., Федорова Т. Д., Ничипуренко Е. Н. Влияние технологии возделывания пшеницы на содержания гумуса в почве....	9
Белова М. К., Бойко Е. С. Влияние различных доз минеральных удобрений на продуктивность озимой пшеницы в условиях центральной зоны Краснодарского края.....	12
Белова М. К., Федорова Т. Д., Князева Т. В. Продукция растениеводства, как ценный кормовой ресурс.....	15
Белогубова Е. Н., Федорова Т. Д. Влияние технологии выращивания озимой пшеницы на засоренность посевов.....	17
Береговская Е. Ю., Гончаров С. В. Сравнительная характеристика гибридов подсолнечника селекции компании ООО «Агроплазма»....	20
Блиновских А. С., Федорова Т. Д. Влияние технологий выращивания озимой пшеницы на капиллярную и некапиллярную скважность .....	23
Боярица А. Г., Францева Т. П. Экологическая оценка воздействия производственной деятельности ОП ООО «ТД-холдинг» на атмосферный воздух .....	26
Валиев Р. Ф., Галкин М. И., Москаленко М. А., Максименко А. Г. Экологические исследования урбозкосистемы для целей рекреационного планирования .....	29
Воробьева С. О. Цифровое общество: новая среда коммуникации ....	32
Воронцова Е. А. Экологическая культура на промышленном производстве на примере АО «Судостроительный завод «Море».....	35
Гавринев В. С., Клейменов В. Д. Экологическая оценка воздействия промышленных процессов литейного производства на компоненты окружающей среды .....	38
Гладкая А. С., Кравцова Н. Н. Влияние нормы высева на продуктивность горчицы сарептской в условиях Центральной зоны Краснодарского края .....	41
Головко А. В., Варламова А. Г. Складские помещения – как источники загрязнения окружающей природной среды.....	44



Синициды М. Д., Родин И. А. Новые направления в искусственном осеменении кобыл.....	457
Субочев А. А., Кравченко Г. А. Установление причины и обстоятельств скорострительной смерти у кошки.....	461
Сысолятин В. Н., Демченко А. В., Сидоренко Т. В., Коваль И. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при патологии молочной железы и полового аппарата.....	464
Твердунова М. О., Лифенцова М. Н., Горниченко Е. А. Фармакологическая коррекция дилатационной кардиомиопатии у собак.....	467
Трибурт А. В., Родин И. А. Родовспоможение при нормальных и патологических родах у первотелок и коров.....	470
Феденко Н. А., Гугушвили Н. Н., Илюкин А. Ф. Контроль качества субпродуктов.....	473
Хускич Л. Х., Гаврилов Б. В. Диагностические и лечебные мероприятия при персистентном желтом теле.....	476
Цветков О. Е., Горковенко Н. Е. Проблемы разработки вакцин в условиях вспышек инфекционных болезней.....	479
Шакуло В. Е., Твердунова М. О., Новикова Е. Н. Клинически выраженные маститы.....	482
Шаповалов Н. Е., Кравченко В. М. Клинико-морфологические изменения при вирусном перитоните кошек.....	485
Шахова А. Т., Околелова А. И. Профилактика симптоматического бесплодия у свиней.....	488
Шевченко Е. М., Машьянова С. Ю., Назаров М. В. Влияние рациона кормления на задержание последа у коров.....	492
Штабная В. Г., Николаева Е. Б., Коваль И. В. Экономические потери при акушерско-гинекологических заболеваниях.....	495
Шубенина Е. И., Лулева А. В. Анкилостомоз собак.....	498
Шунаева А. В., Лысенко А. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза говяжьего фарша методом ПЦР с целью выявления в нем примесей мяса грызунов.....	501
Шунина И. Д., Гаврилов Б. В. Симптоматическое бесплодие крупного рогатого скота.....	504
Щеголева К. Н., Лулева А. В. Дипилидиоз собак.....	507
Якушева Д. Н., Бурменская Г. А. Выявление фальсификации меда в условиях лаборатории.....	510

#### Факультет гидромелиорации

Александров Д. А., Семенова Т. В. Влияние доз вносимых удобрений на урожайность риса .....	513
--	-----



# ДИПЛОМ III СТЕПЕНИ

награждается

Реренко

На реферде

**77-ая научно-практическая конференция  
студентов факультета ветеринарной  
медицины по итогам научно-  
исследовательской работы за 2021 год**

Декан факультета  
ветеринарной медицины  
КубГАУ, доцент



А. Н. Шевченко



Сведения о трудовом стаже волонтера

6 № 14019

№	Дата	Вид трудовой деятельности	Место работы	Количество часов	ФИО, должность, подпись и печать ответственного лица
36	26.05.2021	Цикл "Умное село": "Умное село"	г. Краснояр	24	Серафима Анатольевна
	28.05.2021				
37	23.04.2021	Помощь в организации и проведении мероприятий из Всероссийского цикла "Умное село": "Умное село"	г. Краснояр	24	Серафима Анатольевна
	25.04.2021				
38	25.05.2021	Помощь в организации и проведении мероприятий из Всероссийского цикла "Умное село": "Умное село"	г. Краснояр	16	Серафима Анатольевна
	26.05.2021				
39	28.05.2021	Помощь в организации и проведении мероприятий из Всероссийского цикла "Умное село": "Умное село"	г. Краснояр	24	Серафима Анатольевна
	30.05.2021				
40	31.05.2021	Помощь в организации и проведении мероприятий из Всероссийского цикла "Умное село": "Умное село"	г. Краснояр	16	Серафима Анатольевна
	1.06.2021				
41	26.08.2021	Помощь в организации и проведении мероприятий из Всероссийского цикла "Умное село": "Умное село"	г. Краснояр	56	Серафима Анатольевна

12

Сведения о трудовом стаже волонтера

7 № 17019

№	Дата	Вид трудовой деятельности	Место работы	Количество часов	ФИО, должность, подпись и печать ответственного лица
41	07.2021	Цикл "Умное село": "Умное село"	г. Краснояр	56	Серафима Анатольевна
42	3.07.2021	Помощь в организации и проведении мероприятий из Всероссийского цикла "Умное село": "Умное село"	г. Краснояр	56	Серафима Анатольевна
	10.07.2021				
43	17.07.2021	Помощь в организации и проведении мероприятий из Всероссийского цикла "Умное село": "Умное село"	г. Краснояр	8	Серафима Анатольевна



№	Дата	Вид трудовой деятельности	Место работы	Количество часов	ФИО, должность, подпись и печать ответственного лица
22	11.09	Реализация научн и технол инн	г. Краснояр	24	[Stamp: Красноярский государственный университет]
	11.09	Week Review 2015, организация			
		конкурс "Молодежь в науку"			
23	27.01 2019	Помощь в организации и проведении мероприятия "Молодежь в науку" 2019	г. Краснояр	8	[Stamp: Красноярский государственный университет]
24	21.10 2019	Помощь в организации "Научного нового года"	г. Краснояр	8	
25	13.02 2020	Помощь в организации и проведении работы "Научный вечер"	г. Краснояр	8	[Stamp: Красноярский государственный университет]
26	1.10 2020	Помощь в организации серии Всероссийских мероприятий по популяризации науки "Умное города"; "Умное Краснояр: Большая медицинская программа"	г. Краснояр	8	
27	23.10 18.10 15.02 2020	Помощь в организации проведения Всероссийского мероприятия "Умное города"; "Умное Краснояр: Большая медицинская программа"	г. Краснояр	24	[Stamp: Красноярский государственный университет]
28	30-22 11.2020	Помощь в организации и проведении Всероссийского мероприятия "Умное города"; "Умное Краснояр: Большая медицинская программа"	г. Краснояр	24	
29	11.12 15.12 2020	Помощь в организации и проведении Всероссийского мероприятия "Умное города"; "Умное Краснояр: Большая медицинская программа"	г. Краснояр	24	[Stamp: Красноярский государственный университет]
30	25-12 23.12 2020	Помощь в организации и проведении Всероссийского мероприятия "Умное города"; "Умное Краснояр: Большая медицинская программа"	г. Краснояр	24	
31	21-12 2020	Помощь в организации и проведении мероприятий из Всероссийского цикла "Умное города"; "Умное Краснояр: Большая медицинская программа"	г. Краснояр	8	[Stamp: Анатолий]

8

Сведения о трудовом стаже волонтера

5 № 17019

№	Дата	Вид трудовой деятельности	Место работы	Количество часов	ФИО, должность, подпись и печать ответственного лица
32	29.01 2021	Помощь в организации и проведении мероприятий из Всероссийского цикла "Умное города"; "Умное Краснояр: Научный детектив"	г. Краснояр	8	[Stamp: Серасима Анатольевна]
33	31.01 2021	Помощь в организации и проведении мероприятий из Всероссийского цикла "Умное города"; "Умное Краснояр: Научный детектив"	г. Краснояр	8	[Stamp: Серасима Анатольевна]
34	20.01 22.02 2021	Помощь в организации и проведении мероприятий из Всероссийского цикла "Умное города"; "Умное Краснояр: Большая медицинская программа"	г. Краснояр	24	[Stamp: Серасима Анатольевна]
35	24.02 28.02 2021	Помощь в организации и проведении мероприятий из Всероссийского цикла "Умное города"; "Умное Краснояр: Большая медицинская программа"	г. Краснояр	16	[Stamp: Серасима Анатольевна]
36	26.03 28.03 2021	Помощь в организации и проведении мероприятий из Всероссийского цикла "Умное города"; "Умное Краснояр: Большая медицинская программа"	г. Краснояр	24	[Stamp: Серасима Анатольевна]