

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович
Должность: Первый проректор
Дата подписания: 05.08.2025 12:51:17
Уникальный программный ключ:
5ede28fe5b714e680817c5c132d4ba793a6b4422

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Луганский государственный аграрный университет имени К.Е. Ворошилова»**

УТВЕРЖДАЮ:

Первый проректор ФГБОУ ВО Луганский ГАУ

_____ С.И. Гнатюк

«06» июля 2023 г.

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

направление подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

направленность (профиль): Ветеринарно-санитарная экспертиза и безопасность сырья и
пищевой продукции

Уровень профессионального образования – бакалавр

Форма обучения – очная

Луганск, 2023

Программа государственной итоговой аттестации (далее – Программа ГИА) разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.09.2017 г. № 939 и основной образовательной программой высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленности (профиля) Ветеринарно-санитарная экспертиза и безопасность сырья и пищевых продуктов.

Ответственные за разработку Программы ГИА:

Декан факультета
ветеринарной медицины _____ В.И. Шарандак

Руководитель образовательной программы
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза _____ С.С.Бордюгова

Зав. кафедрой заразных болезней, патанатомии
и судебной ветеринарии _____ А.В. Павлова

Зав. кафедрой внутренних болезней животных _____ Л.Ю. Нестерова

Доцент кафедры качества и
безопасности продукции АПК _____ А.А. Зайцева

Доцент кафедры качества и
безопасности продукции АПК _____ Е.В. Белянская

Доцент кафедры качества и
безопасности продукции АПК _____ О.А. Пашенко

Доцент кафедры качества и
безопасности продукции АПК _____ О.В. Коновалова

Старший преподаватель кафедры внутренних
болезней животных _____ А.Ю. Старицкий

Программа одобрена методической комиссией факультета ветеринарной медицины
Протокол № 13 « 28 » 6 2023 года

Председатель методической
комиссии факультета _____ Л.Ю. Нестерова

Программа одобрена ученым советом факультета ветеринарной медицины
Протокол № 13 «28» 06 2023 года

Председатель ученого совета факультета _____ В.И. Шарандак

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	
2. ОБЪЕМ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ И ЕЕ ВИДЫ	
3. ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА	
3.1. Содержание и процедура проведения государственного экзамена	
3.2. Учебно-методическое обеспечение государственного экзамена	
4. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНЫМ КВАЛИФИКАЦИОННЫМ РАБОТАМ И ПОРЯДКУ ИХ ВЫПОЛНЕНИЯ	
4.1. Общие требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения	
4.2. Процедура защиты выпускной квалификационной работы	
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	
5.1. Перечень компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения ОПОП ВО	
5.2. Описание критериев оценивания результатов сдачи государственного экзамена и защиты выпускной квалификационной работы	
5.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы при проведении государственного экзамена	
5.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения ОПОП ВО	
6. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ	

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является завершающим этапом освоения образовательной программы.

ГИА относится к базовой части образовательной программы и завершается присвоением квалификации.

К ГИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный план по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Для проведения ГИА в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Луганский государственный аграрный университет имени К.Е. Ворошилова» (далее – Университет) создаются государственные экзаменационные и апелляционные комиссии.

Цель ГИА заключается в определении соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ высшего образования требованиям федеральных государственных образовательных стандартов по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, оценке сформированности компетенций, установленных ФГОС ВО, в соответствии с профилем (направленностью) Ветеринарно-санитарная экспертиза и безопасность сырья и пищевой продукции; областями профессиональной деятельности 13.012 «Работник в области ветеринарии», экономическая деятельность - 71.20.1 Испытания и анализ состава и чистоты материалов и веществ: анализ химических и биологических свойств материалов и веществ; испытания и анализ в области гигиены питания, включая ветеринарный контроль и контроль за производством продуктов питания; типами задач профессиональной деятельности: производственный, технологический и профессиональным стандартом «Работник в области ветеринарии», утвержденного Министерством труда и социальной защиты РФ от 12 октября 2021 г. №712н.

К задачам ГИА относятся:

- определение уровня теоретической и практической подготовки обучающегося;
- определение сформированности компетенций и уровня подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач.

2. ОБЪЕМ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ И ЕЕ ВИДЫ

ГИА обучающихся проводится в форме:

□ государственного экзамена;

□ защиты выпускной квалификационной работы (далее – ВКР).

Объем ГИА составляет 9 зачетных единиц или 324 часов. Осуществляется в течение 6 недель.

Видом выпускной квалификационной работы является бакалаврская работа.

Подготовка ВКР осуществляется в течение завершающего года обучения.

3. ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА

3.1. Содержание и процедура проведения государственного экзамена

Государственный экзамен проводится на заключительном этапе учебного процесса до защиты ВКР. Осуществляется в форме устного опроса по экзаменационному билету, включающему теоретические вопросы и практическое задание/задачу

Вопросы билетов охватывают содержание следующих дисциплин учебного плана из обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений:

Микробиология

Инфекционные болезни
 Внутренние незаразные болезни
 Ветеринарно-санитарная экспертиза
 Паразитарные болезни
 Идентификация и фальсификация сельскохозяйственного сырья и продукции животного и растительного происхождения
 Гигиена продуктов животноводства
 Санитарно-токсикологическая экспертиза
 Организация государственного ветеринарного надзора
 Приборы и оборудование для ВСЭ
 Безопасность пищевых продуктов
 Производственный ветеринарно-санитарный контроль
 Технология молока и молочных продуктов
 Технология мяса и мясных продуктов
 Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров
 Частная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растениеводства
 Частная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства
 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
 Краевые зооантропопаразитозы
 Клиническая биохимия
 Краевые зооантропонозы

Перед экзаменом проводится консультирование обучающихся по вопросам, включенным в данную программу.

Государственный экзамен проводится на открытом заседании экзаменационной комиссии в присутствии не менее двух третей от числа лиц, входящих в состав комиссий.

Государственный экзамен проводится на русском языке.

При проведении государственных экзаменов в устной форме продолжительность ответа на экзамене по отдельной дисциплине должна составлять не более 20 минут (время на подготовку – до 30 минут); на экзамене по нескольким дисциплинам – не более 30 минут (время на подготовку – до 45 минут).

На вопросы билета обучающийся отвечает публично.

Члены государственной экзаменационной комиссии вправе задавать дополнительные вопросы с целью выявления глубины знаний обучающихся.

В ходе экзамена обучающимся запрещается пользоваться электронными средствами связи.

3.2. Учебно-методическое обеспечение государственного экзамена

Содержание раздела формируется из материалов рабочих программ дисциплин, вопросы которых включены в государственный экзамен.

Рекомендуемая литература

Основная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1.	Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов / Т. В. Савостина, А. С. Мижевкина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-9631-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/198515 (дата обращения: 12.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов : учебное пособие / М. Ф. Боровков, А. Х. Волков, Э. К. Папуниди, Л. Ф. Якупова. — Казань :

	КГАВМ им. Баумана, 2020. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156774 (дата обращения: 20.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3.	Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов : учебное пособие для вузов / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 112 с. — ISBN 978-5-8114-7032-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/175514 (дата обращения: 20.12.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4.	Гусев, М. В. Микробиология. Учебник высших учебных заведений. — Москва. — 2010
5.	Санитарно-микробиологическое исследование объектов внешней среды и продуктов животного происхождения : учебно-методическое пособие / Т. И. Михалева, Е. П. Евглевская, О. М. Швец, И. П. Арутюнова. — Курск : Курский ГАУ, 2013. — 44 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134851 (дата обращения: 05.12.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6.	Микробиология пищевых продуктов : учебное пособие / составители Т. И. Михалева [и др.]. — Курск : Курский ГАУ, 2018. — 58 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134845 (дата обращения: 05.12.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7.	Методы исследований пищевых продуктов . — Ставрополь : СПГУ, 2020. — 252 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/142439 (дата обращения: 05.12.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8.	Леонов, О. А. Метрология, стандартизация и сертификация Санкт-Петербург : Лань, электронно-библиотечная система https://e.lanbook.com/book/195442

Дополнительная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1.	Андреева, А. В. Технология и ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов: лабораторный практикум : учебное пособие / А. В. Андреева, Ч. Р. Галиева. — Уфа : БГАУ, 2021. — 128 с. — ISBN 978-5-7456-0759-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/201035 (дата обращения: 20.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2.	Серегин И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов : учебное пособие / Серегин И.Г., Уша Б.В.. — Санкт-Петербург : Квадро, 2021. — 408 с. — ISBN 978-5-906371-99-9. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/103105.html (дата обращения: 22.03.2023)
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-507-44282-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/218909 (дата обращения: 12.07. 2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда : учебное пособие / составители А. Б. Будаева, Л. А. Очирова. — Иркутск : Иркутский ГАУ, 2019. — 172 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
	https://e.lanbook.com/book/183499 (дата обращения: 12.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5.	Ветеринарное законодательство : учебное пособие / составитель О. И. Уланова. — Пенза : ПГАУ, 2022. — 120 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/261518 (дата обращения: 20.12.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6.	Жарикова Г.Т. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена. Учебник для ВУЗов. Москва. - 2008
7.	Жарикова Г.Т. Микробиология, санитария и гигиена пищевых продуктов. М.: Гелан. 2001
8.	Заварзин Г.А. Введение в природоведческую микробиологию. М.: Изд-во МГУ. 2001

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

№ п/п	Название интернет-ресурса, адрес и режим доступа
1.	Ветеринария: научно-производственный журнал Режим доступа: http://journalveterinariya.ru/ .
2.	Ветеринария. РЖ : реферативный журнал ЦНСХБ Режим доступа: www.cnsheb.ru
3.	Ветеринарный врач: научно-производственный журнал Режим доступа: http://vetvrach-vnivi.ru/
4.	1. Международный вестник ветеринарии / СПбГАВМ (Санкт-Петербургская государственная академия ветеринарной медицины) Режим доступа: https://e.lanbook.com/journal/2210#publisher_name

Справочная литература, которая предоставляется обучающемуся на государственный экзамен

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц

4. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНЫМ КВАЛИФИКАЦИОННЫМ РАБОТАМ И ПОРЯДКУ ИХ ВЫПОЛНЕНИЯ

4.1. Общие требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения

Требования к выпускным квалификационным работам по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза изложены в Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы для студентов, обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриата) / Бордюгова С.С., Зайцева А.А., Пащенко О.А., Коновалова О.В., Белянская Е.В., Атаманюк А.А.– ГОУ ВО ЛНР «ЛГАУ». – Луганск, 2022. – 30 с.

ВКР выполняется на тему, которая соответствует области, объектам и типам задач профессиональной деятельности по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Выпускная квалификационная работа выполняется по одной из актуальных тем в области направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная

экспертиза с учетом социально-экономического развития Луганской Народной Республики.

Объект, предмет и содержание ВКР соответствуют направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленности (профиля) Ветеринарно-санитарная экспертиза и безопасность сырья и пищевой продукции.

Область профессиональной деятельности выпускников включает: Профессиональный Стандарт 13.012 «Работник в области ветеринарии», экономическая деятельность - 71.20.1 Испытания и анализ состава и чистоты материалов и веществ: анализ химических и биологических свойств материалов и веществ; испытания и анализ в области гигиены питания, включая ветеринарный контроль и контроль за производством продуктов питания.

Типы задач профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата: производственный; технологический.

За все сведения, изложенные в ВКР, принятые решения и за правильность всех данных ответственность несет обучающийся – автор ВКР.

Темы выпускных квалификационных работ определяются исходя из региональных особенностей территории и производства. По своему содержанию темы ВКР должны предлагать решение конкретных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы. Тематика ВКР должна соответствовать задачам профессиональной деятельности выпускников, ежегодно пересматриваться и обновляться с учетом изменений в производстве, достижений науки и техники.

Примерная тематика выпускных квалификационных работ

1. Определение видовой принадлежности мяса и методы установления фальсификации в ЛВСЭ продовольственных рынков.
 1. Сравнительная ветеринарно-санитарная экспертиза (указать вид продукта)
 2. Сравнительная ветеринарно-санитарная экспертиза (указать вид продукта) разных предприятий-изготовителей.
 3. Сравнительная ветеринарно-санитарная оценка (указать вид продукта) отечественного и импортного производства.
 4. Факторы (корма, препараты), влияющие на ветеринарно-санитарные показатели (указать вид продукта)
 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза (указать вид продукта) при хранении.
 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза (указать вид продукта) на транспорте.
 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза (указать вид продукта) при инфекционных болезнях.
 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза (указать вид продукта) при инвазионных болезнях.
 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза (указать вид продукта) при незаразных болезнях.
 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза (указать вид продукта) при экспортно-импортных поставках.
 11. Производственный ветеринарно-санитарный контроль (указать вид продукта).
 12. Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов (кормовых добавок).
 13. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных изделий.
 14. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов.
 15. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы масла растительного.

17. Организация и анализ работы ОПВК мясокомбината и ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при заболевании.

18. Организация и анализ работы мясомолочной и пищевой контрольной станции рынка и ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животноводства при заболевании.

19. Результаты ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы в хозяйстве, районе.

20. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких животных и пернатой дичи.

21. Сравнительная оценка методов определения нитратов в продуктах животного и растительного происхождения.

Организация выполнения ВКР возлагается на выпускающую кафедру, которая должна ознакомить обучающегося за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации с рекомендуемой тематикой выпускных квалификационных работ.

Выпускник может предложить свою тему ВКР, соответствующую задачам профессиональной деятельности и профилю научно-исследовательской работы кафедры, является актуальной и имеет практическое значение.

Руководители ВКР определяются выпускающими кафедрами из числа высококвалифицированных научно-педагогических сотрудников и назначаются приказом по Университету.

В обязанности руководителя ВКР входит:

- составление задания и графика выполнения ВКР;
- оказание необходимой консультативной помощи обучающемуся при составлении плана ВКР, при подборе литературы и фактического материала в ходе производственной и преддипломной практики;

- консультирование обучающегося по вопросам выполнения ВКР согласно установленному графику консультаций;

- постоянный контроль за сроками выполнения ВКР, своевременностью и качеством написания отдельных глав и разделов работы;

- составление задания на производственную преддипломную практику по изучению объекта практики и сбору материала для выполнения ВКР;

- после завершения подготовки обучающимся ВКР руководитель ВКР не позднее, чем за 7 дней до защиты ВКР предоставляет письменный отзыв о работе обучающегося в период подготовки ВКР. В случае выполнения ВКР несколькими обучающимися руководитель ВКР предоставляет отзыв об их совместной работе в период подготовки ВКР;

- консультативная помощь обучающемуся в подготовке текста доклада и иллюстративного материала к защите ВКР.

Руководитель ВКР контролирует все стадии подготовки и написания работы вплоть до её защиты. Выпускник на основании контрольных дат, указанных руководителем в графике выполнения ВКР, отчитывается перед руководителем о выполнении задания.

Контроль за работой обучающегося, проводимый руководителем, дополняется контролем со стороны кафедры и деканата.

ВКР содержит следующие обязательные элементы:

титульный лист;

содержание;

введение;

основная часть;

выводы и предложения;

библиографический список (список использованной литературы);

приложение(я) (при необходимости);

4.2. Процедура защиты выпускной квалификационной работы

Защита ВКР проводится не ранее, чем через 7 дней после государственного экзамена.

Завершенная и оформленная в соответствии с указанными выше требованиями выпускная квалификационная работа подписывается обучающимся и не позднее, чем за 10 дней до защиты предоставляется руководителю.

В письменном отзыве руководитель всесторонне характеризует качество работы, отмечает положительные стороны, особое внимание обращает на отмеченные ранее недостатки, не устранённые обучающимся, обосновывает возможность или нецелесообразность представления выпускной квалификационной работы. В отзыве руководитель отмечает также ритмичность выполнения работы в соответствии с графиком, добросовестность, определяет степень самостоятельности, активности и творческого подхода, проявленные в период написания выпускной квалификационной работы, степень соответствия требованиям, предъявляемым к ВКР соответствующего уровня.

В случае если заведующий кафедрой, исходя из содержания отзыва руководителя, не считает возможным допустить обучающегося к защите ВКР, вопрос об этом рассматривается на внеочередном заседании кафедры с участием руководителя и автора работы.

Университет обеспечивает ознакомление обучающегося с отзывом не позднее, чем за 5 календарных дней до дня защиты ВКР.

ВКР и отзыв руководителя предоставляются в государственную экзаменационную комиссию не позднее, чем за 2 календарных дня до защиты.

При защите ВКР выпускники должны, опираясь на полученные знания, умения и навыки, показать способность самостоятельно решать задачи профессиональной деятельности, излагать информацию, аргументировать и защищать свою точку зрения.

Защита ВКР осуществляется перед государственной экзаменационной комиссией (далее – ГЭК).

Заседание комиссии считается правомочной, если в ней участвуют не менее двух третей от числа членов комиссии. Заседания комиссии проводятся председателем.

Списки обучающихся, допущенных к ГИА, утверждаются приказом по Университету.

Кроме членов ГЭК на защите целесообразно присутствие руководителя ВКР. Возможно присутствие других обучающихся, преподавателей и администрации Университета.

Защита ВКР проводится на основании расписания работы ГЭК на открытом заседании ГЭК. Руководит защитой председатель ГЭК.

Процедура защиты ВКР включает в себя:

- объявления председателем о защите ВКР с указанием Ф.И.О. обучающегося, темы работы, руководителя;
- доклад обучающегося, защищающего ВКР, продолжительностью 5-10 минут;
- вопросы членов комиссии и присутствующих на защите лиц, и ответы на них обучающегося;
- оглашение председателем отзыва руководителя, в т.ч. рекомендуемой оценки;
- ответы обучающегося на замечания в отзыве руководителя;
- заключительное слово обучающегося.

При защите членам ГЭК могут представляться дополнительные материалы, характеризующие научную и практическую ценность выполненной работы (публикации по теме, документы, указывающие на практическое применение результатов работы, опытные образцы и т.п.), использоваться технические средства для презентации материалов ВКР.

Если на защите присутствует руководитель, по его просьбе ему предоставляется слово.

Вопросы членов ГЭК автору ВКР должны находиться в рамках ее темы и предмета исследования. При ответах на вопросы обучающийся имеет право пользоваться своей работой. В дискуссии могут принять участие как члены ГЭК, так и присутствующие заинтересованные лица.

Продолжительность защиты ВКР одного обучающегося не должна превышать 30 минут.

Решение ГЭК об итоговой оценке основывается на:

- оценке руководителя работы обучающегося в ходе подготовки и написания ВКР;
- оценке членов ГЭК уровня подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач по содержанию, оформлению и представлению работы, её защите, включая доклад, ответы на вопросы.

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

5.1. Перечень компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения ОПОП ВО

Государственная итоговая аттестация проверяет уровень сформированности следующих компетенций:

универсальных (УК):

Категория (группа) УК	Код и наименование УК	Индикаторы компетенций
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи УК-1.2. Осуществляет поиск и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи УК-1.3. Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки УК-1.4. Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними УК-2.2. Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта УК-2.3. Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм УК-2.4. Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Демонстрирует знания правовых и этических принципов и норм социального взаимодействия УК-3.2. Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде УК-3.3. Владеет приемами эффективного социального взаимодействия в различных социальных группах (в зависимости от целей подготовки по возрастным особенностям, по этническому и религиозному признаку, по принадлежности к социальному классу) УК-3.4. Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями, опытом и презентации результатов работы команды

Категория (группа) УК	Код и наименование УК	Индикаторы компетенций
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Грамотно и ясно строит диалогическую речь в рамках межличностного и межкультурного общения на иностранном языке УК-4.2. Демонстрирует умение осуществлять деловую переписку на иностранном языке, переводов профессиональных текстов УК-4.3. Демонстрирует знания коммуникативных навыков, этические аспекты устной и письменной речи; правила и закономерности личной и деловой устной и письменной коммуникации УК-4.4. Применяет на практике коммуникативные технологии, методы и способы делового общения для академического и профессионального общения УК-4.5. Демонстрирует владение методикой межличностного делового общения, методикой составления суждения в межличностном деловом общении и изложения собственной точки зрения
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Демонстрирует знания в вопросах особенностей различных эпох истории, факторов многовекторности исторического развития общества УК-5.2. Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание мировых религий, философских и этических учений, а также этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) УК-5.3. Демонстрирует навыки разностороннего подхода к анализу философских проблем и самостоятельного анализа современных проблем мировоззрения
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровье и сбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы УК-6.2. Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда УК-6.3. Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда УК-6.4. Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни УК-7.2. Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты УК-8.2. Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте УК-8.3. Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты УК-8.4. Способен сохранять природную среду с целью поддержания устойчивого развития общества УК-8.5. При возникновении военных конфликтов готов участвовать в защите Отечества

Категория (группа) УК	Код и наименование УК	Индикаторы компетенций
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-9.1. Демонстрирует финансовую грамотность, необходимую для полноценного функционирования в современном обществе УК-9.2. Способен принимать экономические решения при выполнении практических задач в различных областях жизнедеятельности
Гражданская позиция	УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-10.1. Понимает сущность коррупционного поведения и его взаимосвязь с социальными и экономическими условиями УК-10.2. Способен анализировать и правильно применять правовые нормы о противодействии коррупционному поведению УК-10.3. Способен анализировать и правильно применять правовые нормы о противодействии проявлениям экстремизма и терроризма

общепрофессиональных (ОПК):

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Общепрофессиональные навыки	ОПК-1. Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ОПК-1.1. Использует методологию определения биологического статуса, нормативных общеклинических показателей органов и систем организма животных, качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения, а также распознавания патологических процессов
		ОПК-1.2. Определяет биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения, а также наличие патологических процессов
		ОПК-1.3. Осуществляет соответствующий анализ и интерпретацию биологического статуса, нормативных общеклинических показателей органов и систем организма животных, качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения, а также патологических процессов
Учёт факторов внешней среды	ОПК-2. Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и	ОПК-2.1. Учитывает влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов в своей профессиональной деятельности
		ОПК-2.2. Проводит оценку влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	экономических факторов	ОПК-2.3. Осуществляет свою профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов
Правовые основы профессиональной деятельности	ОПК-3. Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	<p>ОПК-3.1. Использует основные нормативные правовые акты, правила и положения, регулирующие профессиональную деятельность на местном, национальном и международном уровнях</p> <p>ОПК-3.2. Проводит поиск современной актуальной и достоверной информации о нормативных правовых актах, правилах и положениях, регулирующих профессиональную деятельность в том или ином регионе и/или стране</p> <p>ОПК-3.3. Осуществляет свою профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами, правилами и положениями, регулирующими профессиональную деятельность в сфере агропромышленного комплекса</p>
Современные технологии, оборудование и научные основы профессиональной деятельности	ОПК-4. Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении обще профессиональных задач	<p>ОПК-4.1. Использует основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также технические возможности современного специализированного оборудования при решении общепрофессиональных задач</p> <p>ОПК-4.2. Применяет основные естественные, биологические и профессиональные понятия, соответствующие технологии и методологии исследований, современную приборно-инструментальную базу при решении общепрофессиональных задач</p> <p>ОПК-4.3. Осуществляет соответствующий анализ и интерпретацию полученных результатов исследований с использованием приборно-инструментальной базы, а также основных естественных, биологических и профессиональных понятий при решении общепрофессиональных задач</p>

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Представление результатов профессиональной деятельности	ОПК-5. Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Использует современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов в профессиональной деятельности
		ОПК-5.2. Применяет новые информационные технологии и специализированные информационные базы данных для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности
		ОПК-5.3. Осуществляет работу с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно - поисковыми системами в Интернете при оформлении соответствующей документации
Анализ рисков здоровью человека и животных	ОПК-6. Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	ОПК-6.1. Использует схемы и порядок клинического и других исследований животного и отдельных систем организма с целью идентификации опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
		ОПК-6.2. Проводит идентификацию и оценку риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
		ОПК-6.3. Осуществляет проведение процедур идентификации, выбора и реализации мер, направленных на снижения уровня риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
Информационно-коммуникационные технологии для профессиональной деятельности	ОПК-7. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-7.1 Понимает принципы работы современных информационных технологий
		ОПК-7.2 Демонстрирует базовые навыки работы с современными информационными технологиями
		ОПК-7.3 Реализует принципы работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности

профессиональных (ПК):

Задача ПД	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (Проф.стандарт (код и наименование ТФ и формулировка трудового действия), анализ опыта (протокол заседания УМС с участием работодателей); рекомендации работодателей (вх. документ))
Тип задач профессиональной деятельности: Производственный			
<p>Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;</p> <p>Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;</p> <p>Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p>	<p>ПК - 1 способен проведению ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и нерыбной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований;</p>	<p>ПК.1.1. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p>	<p>Проф.стандарт 13.012 (код F/01.6 ТФ «Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных»)</p>
		<p>ПК.1.2. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p>	
		<p>ПК.1.3. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p>	
	<p>ПК - 2 Способен к проведению лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и нерыбной продукции для определения показателей их качества и безопасности</p>	<p>ПК.2.1. Проведение лабораторной ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p>	<p>Проф.стандарт 13.012 (код F/01.6 ТФ «Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных»)</p>
		<p>ПК.2.2. Проведение лабораторной ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p>	
		<p>ПК.2.3. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p>	

	<p>ПК-3 Способен производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и сырья, меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и нерыбной продукции с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных и сохранности сырья;</p>	<p>ПК.3.1. Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья</p> <hr/> <p>ПК.3.2. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований</p> <hr/> <p>ПК.3.3. Отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований</p>	<p>Проф.стандарт 13.012 (код <i>F/01.6</i> ТФ «Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных»</p>
	<p>ПК-4 Способен выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства</p>	<p>ПК.4.1. Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья</p> <hr/> <p>ПК.4.2. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований</p> <hr/> <p>ПК.4.3. Отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, продукции животного и растительного происхождения, для проведения лабораторных исследований</p>	<p>Проф.стандарт 13.012(код <i>G/03.7</i> ТФ «Управление системой мероприятий по предотвращению возникновения незаразных, инфекционных и инвазионных болезней животных для обеспечения устойчивого здоровья животных»</p>

	мясной продукции;	ПК.4.4. Организация ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами	
Тип задач профессиональной деятельности: Технологический			
	ПК-5 Способен пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований сырья и продуктов животного и растительного происхождения;	<p>ПК.5.1. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p> <p>ПК.5.2. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности меда, молока, молочного сырья, растительной продукции, рыбной и нерыбной продукции</p> <p>ПК.5.3. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности рыбной и нерыбной продукции</p>	Проф.стандарт 13.012 (код <i>F/01.6</i> ТФ «Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных» F/03.6 «Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры»
	ПК-6 Способен оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продуктов животного и растительного происхождения требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования по назначению, утилизации или уничтожении	<p>ПК.6.1. Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного и послеубойного осмотра животных</p> <p>ПК.6.2. Оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продуктов растительного и животного происхождения, их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении</p> <p>ПК.6.3. Оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении</p>	Проф.стандарт 13.012 (код <i>F/01.6</i> ТФ «Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных»

		<p>ПК.6.4. Оформлять документы о соответствии (несоответствии) рыбы и нерыбной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении</p> <p>ПК.6.5. Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.</p>	
--	--	--	--

5.2. Описание критериев оценивания результатов сдачи государственного экзамена и защиты выпускной квалификационной работы

Шкала оценивания при проведении государственного экзамена и защиты ВКР

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 4-х бальной шкале	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично

Критерии оценивания результатов сдачи государственного экзамена

Результат	Критерии
«отлично», высокий уровень	выставляется обучающимся, успешно сдавшим экзамен и показавшим глубокое знание теоретической части курса, умение проиллюстрировать изложение практическими приемами и расчетами, полно и подробно ответившим на вопросы билета и вопросы членов экзаменационной комиссии
«хорошо», повышенный уровень	выставляется обучающимся, сдавшим экзамен с незначительными замечаниями, показавшим глубокое знание теоретических вопросов, умение проиллюстрировать изложение практическими приемами и расчетами, полностью ответившим на вопросы билета и вопросы членов экзаменационной комиссии, но допустившим при ответах незначительные ошибки, указывающие на наличие несистематичности и пробелов в знаниях
«удовлетворительно», пороговый уровень	выставляется обучающимся, сдавшим экзамен со значительными замечаниями, показавшим знание основных положений теории при наличии существенных пробелов в деталях, испытывающим затруднения при практическом применении теории, допустившим существенные ошибки при ответы на вопросы билетов и вопросы членов экзаменационной комиссии
«неудовлетворительно»	выставляется, если обучающийся показал существенные пробелы в знаниях основных положений теории, не умеет применять теоретические знания на практике, не ответил на один или оба

Результат	Критерии
	вопроса билета или членов комиссии

Критерии оценивания защиты ВКР

Результат защиты	Критерии
«отлично», высокий уровень	<p>выполнена самостоятельно;</p> <p>выполнена на актуальную тему;</p> <p>в ходе работы получены оригинальные научно-технические решения, которые представляют практический интерес, что подтверждено соответствующими актами или справками, расчетами экономического эффекта и т.д;</p> <p>при выполнении работы использованы современные инструментальные средства проектирования;</p> <p>имеет положительные отзывы научного руководителя и рецензента;</p> <p>при защите работы обучающийся демонстрирует глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т.п.), доказательно отвечает на вопросы членов ГЭК;</p> <p>содержание работы полностью соответствует теме и заданию, излагается четко и последовательно, оформлено в соответствии с установленными требованиями</p>
«хорошо», повышенный уровень	<p>выставляется за выпускную квалификационную работу, которая соответствует перечисленным в предыдущем пункте критериям, но при ее подготовке без особого основания использованы устаревшие средства разработки и (или) поддержки функционирования системы и не указаны направления развития работы в этом плане</p>
«удовлетворительно», пороговый уровень	<p>выполнена на уровне типовых проектных решений, но личный вклад обучающегося оценить достоверно не представляется возможным;</p> <p>допущены принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных заданий;</p> <p>работа отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором предмета работы, просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения, недостаточно доказательны выводы;</p> <p>в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа;</p> <p>при защите обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы</p>
«неудовлетворительно»	<p>не соответствует теме и неверно структурирована;</p> <p>содержит принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных заданий;</p> <p>не содержит анализа и практического разбора предмета работы, не отвечает установленным требованиям;</p> <p>не имеет выводов или носит декларативный характер;</p> <p>в отзывах руководителя и рецензента высказываются сомнения об актуальности темы, достоверности результатов и выводов, о личном вкладе обучающегося в выполненную работу;</p>

	<p>к защите не подготовлены наглядные пособия и раздаточный материал; при защите обучающийся затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса и научной литературы, при ответе допускает существенные ошибки</p>
--	---

5.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы при проведении государственного экзамена

Теоретические вопросы

1. Понятие о ветеринарно-санитарной экспертизе и ее роль в подготовке ветеринарно-санитарных врачей.
2. Производственный ветеринарно-санитарный контроль за убоем и переработкой животных.
3. Фальсификация колбасных изделий: способы, средства и методы обнаружения.
4. Методы определения мяса больных животных и убитых вагональном состоянии.
5. Трихинеллез. Послеубойные методы исследования. Санитарная оценка продуктов убоя.
6. Описать основные этапы производства пастеризованного молока.
7. Созревание мяса. Факторы, влияющие на скорость и полноту созревания.
8. Какие посторонние вещества могут присутствовать в молоке. Влияние посторонних веществ на технологические свойства молока и показатели его качества.
9. Сибирская язва. Предубойная и послеубойная диагностика. Санитарная оценка продуктов убоя.
10. Охарактеризовать основные принципы консервации молока: абиоз и анабиоз.
11. Методика послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов крупного рогатого скота.
12. Виды стандартов. Порядок обозначения нормативных документов. Структура стандартов.
13. Туберкулез. Предубойная и послеубойная диагностика. Санитарная оценка продуктов убоя.
14. Виды фальсификации молока. Методы определения.
15. Лейкоз. Диагностика крупного рогатого скота. Санитарная оценка продуктов убоя.
16. Технологические дефекты колбасных изделий, их причины.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Определение показателей качества.
18. Описать общую технологию производства колбасных изделий.
19. Основные этапы технологического процесса производства творога.
20. Требования действующего ГОСТа на пищевые куриные яйца.
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при цистицеркозе животных.
22. Основные этапы технологического процесса производства масла сливочного.
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей и мороженой рыбы.
24. Каковы пути попадания нитратов, нитритов и нитросоединений в пищевые

продукты? Механизм воздействия на организм человека и животных этих веществ.

25. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при производстве колбасных изделий.
26. Основные этапы технологического процесса производства кефира. Дать краткое описание этих этапов.
27. Способы и средства фальсификации соленой рыбы.
28. Каковы основные пути загрязнения пищевых продуктов антибиотиками? Патогенное действие антибиотиков и их остаточных концентраций на организм человека и животных.
29. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые колбасным цехам.
30. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками биологического происхождения.
31. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах консервного производства.
32. Анализ опасностей и критические точки контроля согласно системы НАССР.
33. Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках.
34. Основы технологии производства консервов.
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.
36. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые бактериями рода *Salmonella* и их профилактика.
37. Санитарная оценка продуктов убоя при трихинеллезе и цистицеркозе.
38. Технология производства кисломолочных напитков резервуарным способом.
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов в государственной лаборатории продовольственных рынков.
40. Идентификация и фальсификация молока и молочных продуктов.
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях.
42. Виды и способы фальсификации колбасных изделий.
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии.
44. Микотоксины чаще всего присутствующие в продуктах питания и чем они опасны?
45. Прием, переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза молока на молокозаводах.
46. Что такое Кодекс Алиментариус? Какова область его применения?
47. Фальсификация мяса и мясных товаров: способы, средства и методы обнаружения.
48. Хранение живой рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза живой рыбы.
49. Фальсификация рыбы и рыбных товаров: способы, средства и методы обнаружения.
50. Анализ рисков при входном контроле на молокоперерабатывающем предприятии.
51. Особенности оглушения и убоя свиней.
52. Функции лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке.
53. Виды фальсификации продовольственных товаров. Краткая характеристика.
54. Предубойное содержание скота и его влияние на качество мяса.
55. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке, приемке и содержании животных.
56. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и

пернатой дичи.

57. Санитарная оценка свежих и консервированных растительных продуктов.

58. Назначение ветеринарного и товароведческого клеймения продуктов убоя животных. Основные и дополнительные клейма.

59. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов.

60. Анализ рисков при входном контроле на мясоперерабатывающем предприятии.

Практические задания

1. На мясокомбинат поступили туши, полученные от крупного рогатого скота, положительно реагирующего на бруцеллез, патологоанатомических изменений в органах и тканях не обнаружено. Какая ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя?

2. В колбасный цех поступило мясо от вынужденно забитых свиней, больных классической чумой. При лабораторном исследовании мяса сальмонелл не выделено. Послеубойные изменения отсутствуют. Действия ветеринарного специалиста.

3. На мясокомбинат доставили партию здоровых животных без ветеринарного свидетельства. Как поступить с этой партией?

4. В свиных тушах обнаружены туберкулезные поражения в виде обызвествленных очагов только в подчелюстных лимфатических узлах. Как проводится ветеринарно-санитарная экспертиза в этих случаях?

5. При убое лошади обнаружены множественные узелки на коже, покрытые струпами, при осмотре слизистой носа выявлены узлы и язвы, с неровными краями; в легких отмечены абсцессы с красным ободком. Какая санитарная оценка туши и внутренних органов?

6. После варки сарделек согласно термограмме установлено, что температура пара не достигла максимума заданной температуры. После термической обработки температура внутри батонов не проверялась, нарушение выявлено после охлаждения сарделек. Какая санитарная оценка такой партии сарделек?

7. При микроскопическом исследовании проб от партии речной рыбы (семства карповых) в мышцах выявлены метацеркарии описторхов. Ваши действия?

8. В торговый павильон поступила партия куриных яиц: скорлупа чистая, без повреждений, блестящая, желток подвижный, воздушная камера 13 мм. Промаркировано яйцо как «диетическое». При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы ветеринарный специалист разрешение на реализацию данной партии не выдал. Проанализируйте сложившуюся ситуацию. Чем вызваны действия ветеринарного специалиста?

9. В холодильной камере торгового павильона находились свиные туши предназначенные для реализации. На момент проверки было установлено, что туши с признаками «загара». Санитарная оценка таких туш.

10. Каково участие ветеринарного специалиста в подготовке животных к транспортировке на мясокомбинат?

11. На мясокомбинат доставлено мясо от 3 вынужденно убитых в хозяйстве коров с заключением лаборатории о результатах бактериологического исследования и ветеринарным документом, в котором указаны причины убоя. Как поступают с таким мясом?

12. После выдержки мясных консервов при подготовке к отгрузке произвели выбраковку 10 единиц расфасовки. Две банки из выборки были «бомбажные». Каковы Ваши дальнейшие действия?

13. При осмотре продуктов убоя свиньи были обнаружены финны в сердечной мышце. Санитарная оценка мяса.

14. При ветеринарно-санитарной экспертизе 1 туши свиньи были выявлены изменения во внутренних органах и тканях: лимфатические узлы головы и шеи увеличены, с разреза стекает жидкость желтовато-розового цвета. Легкие отечны, гиперемированы, на эпикарде точечные кровоизлияния. На клапанах сердца бородавчатые разращения (верукозный эндокардит) и язвы (вид цветной капусты), селезенка увеличена, с точечными кровоизлияниями. Почки дряблые, с кровоизлияниями. На коже очаговая гиперемия. Ветеринарно-санитарная оценка туши?

15. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в легких крупного рогатого скота выявлены поражения, характерные для туберкулеза. Какая ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя?

16. При ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов убоя коровы в легких, поверхностном шейном и подвздошном лимфоузлах обнаружены изменения, характерные для туберкулеза. Как поступить с продуктами убоя?

17. В следствие поломки холодильной камеры в партии мясного сырья обнаружены признаки ослизнения. Как поступить с этим сырьем?

18. При осмотре продуктов убоя свиньи были обнаружены финны в сердечной мышце. Санитарная оценка мяса и продуктов убоя.

19. При подсушивании сырокопченых колбас на поверхности оболочки обнаруживается плесень. Какие условия выпуска в реализацию такой продукции?

20. На конвейере убоя животных процесс нутровки туши проведен несвоевременно. Каковы действия ветеринарного специалиста?

21. Партия свиных туш выходит из убойного цеха. Какие действия Вы будете осуществлять по отношению к этой партии туш как ветеринарно-санитарный эксперт?

22. На птицефабрике при мощности конвейера до 4000 голов в час оборудовано 2 точки ВСЭ. На первой точке у некоторых тушек выявлены патологоанатомические признаки инфекционного ларинготрахеита. Санитарная оценка тушек.

23. При экспертизе продуктов убоя коровы выявлена легкая желтушность туши, печень увеличена, желчные ходы закупорены фасциолами. Какова санитарная оценка продуктов убоя?

24. В холодильнике, где хранилось 5 туш свинины и 2 туши говядины, с разрешения врача ветеринарной медицины, но без предубойного и послеубойного осмотра поместили тушу КРС. При дальнейшем осмотре выявлено, что туша плохо обескровлена, в области подгрудка кровянисто- студенистые инфильтраты. Ваши действия по установлению диагноза и санитарная оценка говядины и свинины?

25. При исследовании ножек диафрагмы от свиной туши, которая поступила для торговли на рынок, выявлены трихинеллы. От каких возможных включений их надлежит дифференцировать? Санитарная оценка мяса.

26. При оценке качества полифлерного цветочного меда установлено: цвет – белый с янтарным оттенком; консистенция – жидкая; вязкость - высокая; аромат – приятный, нежный; вкус – сладкий; массовая доля воды – 19,8%; массовая доля редуцирующих сахаров (к абсолютно сухому веществу) – 82,1%; массовая доля сахарозы - 5,4%; диастазное число – 6,2 ед. Готе; качественная реакция на оксиметилфурфурол – отрицательная; в меде присутствуют кусочки воска и перги. Товаровед отказался принимать данную партию меда. Объясните действия товароведа.

27. В печени туши телянка был обнаружен пузырь, размером с куриное яйцо, состоящей из кутикулярной и герминативной оболочек, к последней прикреплены выводковые капсулы со сколексам, кроме того в пузыре обнаружены вторичные и третичные пузыри. Дайте ветеринарно-санитарную оценку данной туше.

28. При экспертизе продуктов убоя 3-х реагирующих на туберкулин коров нормальной упитанности выявлены характерные локализованные туберкулезные поражения (в средостенных лимфатических узлах.). Санитарная оценка продуктов убоя.

29. При экспертизе продуктов убоя свиньи в подчелюстных лимфоузлах выявлены изменения, характерные для туберкулеза. Санитарная оценка продуктов убоя.

30. На мясокомбинат поступила конина с клеймами, но в ветеринарном свидетельстве нет записи о проведении маллеинизации, позднее выяснилось, что маллеинизация не проводилась. Как поступить с кониной?

5.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения ОПОП ВО

Методические указания по проведению государственного экзамена

1.	Сроки проведения	<i>В соответствии с учебным планом</i>
2.	Место и время проведения	<i>В соответствии с расписанием</i>
3.	Требования к техническому оснащению аудитории	<i>В соответствии с ОПОП ВО</i>
4.	Ф.И.О. преподавателей, проводящих процедуру контроля	<i>В соответствии с составом членов ГЭК</i>
5.	Вид и форма заданий	<i>Устный опрос</i>
6.	Время для выполнения заданий	<i>На подготовку – до 30 минут; продолжительность ответа – до 20 минут</i>
7.	Возможность использования дополнительных материалов	<i>Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами (справочная, нормативно-правовая литература)</i>
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающего результаты	<i>Секретарь ГЭК</i>
9.	Методы оценки результатов	<i>Экспертный</i>
10.	Объявление результатов	<i>Результаты объявляются в день его проведения</i>
11.	Апелляция результатов	<i>Подается лично обучающимся не позднее следующего рабочего дня</i>

Методические указания по проведению защиты ВКР

1.	Сроки проведения	<i>В соответствии с учебным планом</i>
2.	Место и время проведения	<i>В соответствии с расписанием</i>
3.	Требования к техническому оснащению аудитории	<i>В соответствии с ОПОП ВО</i>
4.	Ф.И.О. преподавателей, проводящих процедуру контроля	<i>В соответствии с составом членов ГЭК</i>
5.	Вид и форма проведения	<i>Открытая защита</i>
6.	Время для доклада обучающегося	<i>до 10 минут</i>
7.	Возможность использования дополнительных материалов	<i>Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами (справочная, нормативно-правовая литература, материалы, характеризующие научную и практическую ценность выполненной работы – публикации, патенты и прочее)</i>
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающего результаты	<i>Секретарь ГЭК</i>
9.	Методы оценки результатов	<i>Экспертный</i>
10.	Объявление результатов	<i>Результаты объявляются в день ее проведения</i>
11.	Апелляция результатов	<i>Подается лично обучающимся не позднее следующего рабочего дня</i>

6. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ

По результатам государственных аттестационных испытаний обучающийся имеет право на апелляцию.

Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания и (или) несогласии с результатами государственного аттестационного испытания.

Апелляция подается лично обучающимся в апелляционную комиссию не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственного аттестационного испытания.

Для рассмотрения апелляции секретарь ГЭК направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного аттестационного испытания, а также письменные ответы обучающегося (при их наличии) (для рассмотрения апелляции по проведению государственного экзамена) либо выпускную квалификационную работу, отзыв и рецензию (рецензии) (для рассмотрения апелляции по проведению защиты выпускной квалификационной работы).

Апелляция рассматривается не позднее 2 рабочих дней со дня подачи апелляции на заседании апелляционной комиссии, на которое приглашаются председатель государственной экзаменационной комиссии и обучающийся, подавший апелляцию.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения обучающегося, подавшего апелляцию, в течение 3 рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Факт ознакомления обучающегося, подавшего апелляцию, с решением апелляционной комиссии удостоверяется подписью обучающегося.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственного аттестационного испытания апелляционная комиссия принимает одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях процедуры проведения государственной итоговой аттестации обучающегося не подтвердились и (или) не повлияли на результат государственного аттестационного испытания;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях процедуры проведения государственной итоговой аттестации обучающегося подтвердились и повлияли на результат государственного аттестационного испытания.

В случае подтверждения допущенных нарушений и их влияния на результат ГИА результат проведения государственного аттестационного испытания подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения апелляционной комиссии. Обучающемуся предоставляется возможность пройти государственное аттестационное испытание в сроки, установленные университетом.

При рассмотрении апелляции о несогласии с результатами государственного аттестационного испытания апелляционная комиссия выносит одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции и сохранении результата государственного аттестационного испытания;

- об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственного аттестационного испытания.

Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии

является основанием для аннулирования ранее выставленного результата государственного аттестационного испытания и выставления нового.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Повторное проведение государственного аттестационного испытания осуществляется в присутствии одного из членов апелляционной комиссии не позднее даты завершения обучения в соответствии со стандартом.

Апелляция на повторное проведение государственного аттестационного испытания не принимается.