

Автор: Р.Ш. Тайгузин, профессор

Наименование дисциплины: БЗ.Б.02(Д)

Выпускная квалификационная

работа

Цель выпускной квалификационной работы: определение уровня профессионального владения теорией и практикой предметной области, умением самостоятельно решать конкретные задачи в сфере профессиональной деятельности

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Этап 1: основные поисковые системы для выхода в Интернет и общую патологическую анатомию. Этап 2: патологоанатомическую картину при болезнях различной этиологии.	Этап 1: осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации полученной из различных источников по общей и частной патологической анатомии. Этап 2: применять полученные знания в своей практической деятельности.	Этап 1: использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий для представления информации в требуемом формате по изучаемым разделам общей и частной патологической анатомии. Этап 2: комплексной дифференциальной патоморфологической диагностикой заболеваний животных и проведением анализа патогистологических исследований органов, тканей.
ОПК-3 способностью изучать научную информацию отечественного и	Этап 1: особенности функциональных стилей современного	Этап 1: работать с информацией: собирать её из различных	Этап 1: навыками обобщения, анализа, восприятия информации,

зарубежного опыта по тематике исследования	русского языка Этап 2: все виды норм современного русского языка	источников, критически воспринимать (обладать «критическим мышлением») Этап 2: аргументировать собственную точку зрения	постановки цели и выбора путей её достижения с учетом современных информационных технологий Этап 2: навыками понимания и свободного воспроизведения базовых лингвистических категорий и понятий, а также категориального аппарата по русскому языку и культуре речи
ОПК-4 способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	Этап 1: Основные понятия и определения в области товароведческой оценки продуктов убоя животных Этап 2: Основные термины и их определения в области товароведческой оценки продуктов убоя животных	Этап 1: Проводить сравнительный анализ наблюдаемых структурных изменений Этап 2: Формулировать выводы и обоснования к ним	Этап 1: Владеть метрологическими принципами инструментальных измерений Этап 2: Методами проведения стандартных метрологических испытаний, характерных для конкретной предметной области
ПК-4 способностью	Этап 1: классификацию и ассортимент продовольственных	Этап 1: проводить необходимые ветеринарно-	Этап 1: подходом формирования ассортимента

применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	товаров; Этап 2: химический состав и пищевую ценность продовольственных товаров.	санитарные мероприятия; Этап 2: проводить ветеринарно-санитарные мероприятия для выпуска доброкачественной продукции.	товаров для предприятия; применение нормативных документов на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности; Этап 2: владение методами и процедурой приемки по количеству и качеству товаров, поступающих на предприятие.
ПК-6 способностью применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	Этап 1: Основные термины и понятия, используемые в исследовательской деятельности; Этап 2: Современные достижения науки и техники в области будущей профессиональной деятельности.	Этап 1: выбрать объект и предмет исследования; Этап 2: правильно обосновать актуальность исследования, сформулировать цели и задачи, определить методы.	Этап 1: навыками организации экспериментальных исследований; Этап 2: методикой литературного описания научного процесса.
ПК-10 способностью обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике научного	Этап 1: требования нормативно-технической документации на различные виды пищевых продуктов	Этап 1: умением проводить ветеринарный предварительный осмотр, полную ветеринарно-санитарную экспертизу мяса,	Этап 1: владеть законодательными основами в области биологической безопасности и окружающей среды.

исследования	Этап 2: видоспецифические особенности строения и расположения структур организма животных.	других мясопродуктов. Этап 2: умением решать вопросы необходимых ветеринарно-санитарных исследований и давать обоснованное заключение о качестве и безопасности.	Этап 2: владеть правовыми основами в области биологической безопасности и окружающей среды.
ПК-11 способностью проводить эксперименты по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санита	Этап 1: правила обработки результатов и правила составления отчетов о выполненном задании Этап 2: правила по внедрению результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии	Этап 1: обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию Этап 2: внедрять результаты исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии	Этап 1: навыками проведения экспериментов по заданной методике Этап 2: навыками обработки результатов о проведенном эксперименте
ПК-12 способностью принимать участие в проведении экспериментальных исследований в	Этап 1: источники загрязнения пищевых продуктов	Этап 1: выявлять опасные для здоровья продукты	Этап 1: способы и методы защиты пищевых продуктов от

области ветеринарно- санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования	Этап 2: общие закономерности организации ветеринарно- санитарной экспертизы на продовольственных рынках	Этап 2: решать вопросы необходимых ветеринарно- санитарных исследований и давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке	загрязнений Этап 2: осуществлять или контролировать проведение сертификации продукции и услуг
--	---	--	---

2. Содержание защиты выпускной квалификационной работы:

Раздел 1. Организация подготовки выпускной квалификационной работы.

1. Выбор темы и ее уточнение с преподавателем–научным руководителем.
2. Сбор и предварительное изучение материала по теме.
3. Описание структуры работы в виде примерного оглавления.
4. Углубленное изучение материала по теме, уточнение информации для расчетов, написание выпускной квалификационной работы и составление библиографии по теме, постоянно консультируясь с научным руководителем.
5. Окончательное оформление работы в соответствии с данными требованиями.
6. Получение от научного руководителя отзыва и от рецензента рецензии.
7. Подготовка раздаточного материала или материала презентации для членов Государственной экзаменационной комиссии и плана доклада.

Раздел 2. Защита выпускной квалификационной работы.

1. Секретарь ГЭК объявляет фамилию студента, зачитывает тему ВКР.

2. Заслушивается доклад студента.
3. Члены ГЭК задают вопросы по существу работы, а также вопросы, отвечающие общим требованиям к профессиональному уровню выпускника, предусмотренные федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по данному направлению.
4. Студент отвечает на вопросы.
5. Секретарь ГЭК зачитывает отзыв руководителя ВКР и внешнюю рецензию.
6. Заслушиваются ответы студента на замечания рецензента.
7. Заключительное слово студента.

3. Общая трудоёмкость: 6 ЗЕ.