

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
« ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Б3.Б.01(Д)Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты (работа бакалавра)

Направление подготовки: 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Профиль подготовки: Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация выпускника: бакалавр

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения образовательной программы
2. Показатели и критерии оценивания компетенций
3. Выпускная квалификационная работа
 - 3.1 Шкала оценивания
 - 3.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы
 - 3.3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы

1. Перечень компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения образовательной программы.

В соответствии с целями и видами профессиональной деятельности основной профессиональной образовательной программы в результате освоения выпускниками должны овладеть следующими компетенциями:

Код компетенции	Содержание компетенции	Виды профессиональной деятельности
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	-Производственная -Организационно-управленческая -Научно-исследовательская
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	-Производственная -Организационно-управленческая -Научно-исследовательская
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	-Производственная -Организационно-управленческая -Научно-исследовательская
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	-Производственная -Организационно-управленческая -Научно-исследовательская
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного, межкультурного и профессионального взаимодействия	Производственная -Научно-исследовательская
ОК-6	способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	Производственная
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	Производственная -Научно-исследовательская
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Производственная -Научно-исследовательская
ОК-9	готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных чрезвычайных ситуаций на	-Производственная

	производстве, последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	
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	-Научно-исследовательская
ОПК-2	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, ОМР, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности	-Производственная -Научно-исследовательская
ОПК-3	способностью изучать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	-Научно-исследовательская
ОПК-4	способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	-Производственная -Научно-исследовательская
ПК-1	способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	-Производственная
ПК-2	готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	-Производственная -Научно-исследовательская
ПК-3	готовностью осуществлять	-Производственная

	элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	
ПК-4	способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	-Производственная -Научно-исследовательская
ПК-5	готовностью выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	-Производственная -Научно-исследовательская
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	-Производственная -Научно-исследовательская
ПК-7	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	-Производственная -Научно-исследовательская
ПК-10	способностью обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования	-Производственная -Научно-исследовательская
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 санитарии	-Производственная -Научно-исследовательская
ПК-12	способностью принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования	-Производственная -Научно-исследовательская

2. Показатели и критерии оценивания компетенций.

В ходе государственной итоговой аттестации оценивается сформированность компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения основной профессиональной образовательной программы.

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Способы оценки
1	2	3	4
ОК-1 способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	Способен использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	<p>Знать: Этап 1: основы философского знания (проблемы, принципы, законы, их содержание и взаимосвязи) Этап 2: роль философии в формировании мировоззренческих и методологических основ общественной и профессиональной деятельности</p> <p>Уметь: Этап 1: ориентироваться в системе философского знания Этап 2: применять полученные знания в различных сферах деятельности</p> <p>Владеть: Этап 1: навыками целостного подхода к анализу проблем человека, общества и природы Этап 2: навыками применения основных положений и методов философии при решении мировоззренческих и методологических проблем</p>	<i>Выполнение выпускной квалификационной работы</i>
ОК-2 способностью анализировать основные этапы и	Способен анализировать основные этапы и	<p>Знать: научные и философские картины мира,</p>	

<p>закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции</p>	<p>закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции</p>	<p>основные идеи и исторические этапы развития философии Этап 2: основные проблемы теории философии, движущие силы и закономерности исторического процесса Уметь: Этап 1: ориентироваться в системе философского знания как целостного представления об основах мироздания и перспективах развития планетарного социума Этап 2: понимать характерные особенности современного этапа развития философии, логически верно, аргументировано и ясно излагать свою мировоззренческую позицию Владеть: Этап 1: навыками философского мышления, анализа различных типов мировоззрения Этап 2: навыками использования различных философских методов для анализа тенденций развития современного общества и формирования гражданской позиции</p>	
<p>ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности</p>	<p>Способен использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности</p>	<p>Знать: 1 этап: основные понятия и методы математического анализа, линейной алгебры; 2 этап: основные понятия и методы теории дифференциальных</p>	

		<p>уравнений, теории вероятностей, статистики.</p> <p>Уметь: 1 этап: математические методы при решении типовых профессиональных задач; 2 этап: анализировать собранные массовые статистические данные, давать общее описание фактов и объяснять закономерности, выявленные с помощью статистических методов.</p> <p>Владеть: 1 этап: методами математического моделирования процессов; 2 этап: владеть основными приемами обработки данных.</p>	
<p>ОК-4 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности</p>	<p>Способен использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности</p>	<p>Знать: Этап 1: законодательную основу в области ветеринарного предпринимательства; Этап 2: основополагающие нормативные правовые акты, правовую терминологию;</p> <p>Уметь: Этап 1: использовать в практической деятельности правовые знания; Этап 2: анализировать и составлять основные правовые акты, осуществлять правовую оценку информации в ветеринарии;</p> <p>Владеть: Этап 1: владение навыками правового решения конкретных задач, основами</p>	

		правовых знаний в ветеринарном предпринимательстве; Этап 2: владение навыками осуществлять правовую оценку информации в ветеринарном предпринимательстве;	
ОК-5 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного, межкультурного и профессионального взаимодействия	Способен к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного, межкультурного и профессионального взаимодействия	Знать: Этап 1: закономерности строения организма млекопитающих и птиц; Этап 2: строение, структуру тканей и органов на макро- и микроскопическом уровне в норме Уметь: Этап1: обращаться с анатомическими инструментами; Этап2: ориентироваться в расположении органов, границ областей по скелетным ориентирам тела различных видов и возрастов сельскохозяйственных и промысловых животных Владеть: Этап 1: проводить сравнительный анализ видовых или возрастных особенностей органов, формулировать и обосновывать выводы. Этап2: определять видовую принадлежность органов.	
ОК-6 способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные и	Способен работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные	Знать: Этап 1: знать грамматику латинского языка, произношение букв и буквосочетаний;	

культурные различия	различия	<p>Этап 2: знать базовый объем ветеринарных и медицинских терминов греко-латинского происхождения.</p> <p>Уметь: Этап 1: уметь читать и писать на латинском языке слова и словосочетания с соблюдением правил словесного ударения; Этап 2: уметь с помощью словаря перевести на латинский язык атрибутивные словосочетания, и перевести, пользуясь словарем, с латинского языка незнакомые клинические термины.</p> <p>Владеть: Этап 1: владеть навыками чтения и письма на латинском языке клинических и фармацевтических терминов; Этап 2: владеть навыками квалифицированной интерпретации различных по структуре и происхождению ветеринарных терминов.</p>	
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию	Способен к самоорганизации и самообразованию	<p>Знать: Этап 1: знать принципиальное отличие живого» от «неживого», принципы системности мира живого, системно-иерархическую сущность жизни, законы и этапность развития; Этап 2: знать многообразие живых организмов, различный уровень организации живых систем, системный характер</p>	

		<p>эволюции, ее направленность.</p> <p>Уметь: Этап 1: уметь использовать знания основных законов биологии при изучении частных биологических дисциплин; Этап 2: уметь устанавливать причинно-следственные связи в биологических явлениях и процессах.</p> <p>Владеть: Этап 1: иметь навыки использования биологических терминов и понятий, владеть навыками самостоятельного поиска и освоения нужной информацией, основными биологическими законами и положениями; Этап 2: иметь навыки работы с микроскопической техникой, навыки использования новейших информативно-коммуникативных технологий для подготовки к занятиям.</p>	
<p>ОК-8 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>Способен использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>Знать: Этап 1: знать основные положения о физической культуре в общекультурной и профессиональной подготовки студентов, о социально – биологических основах физической культуры, об основах здорового образа и стиля жизни. Этап 2:</p>	

		<p>знать об оздоровительных системах, о профессионально-прикладной физической подготовке студентов, об общедоступном и профессиональном спорте.</p> <p>Уметь: Этап 1: уметь применять систему знаний практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, воспитание и совершенствование психофизических способностей и качеств. Этап 2: уметь применять различные виды физической культуры и спорта в оздоровительных, профессиональных и рекреационных целях.</p> <p>Владеть: Этап 1: владеть практическими навыками основ физической культуры Этап 2: владеть практическими методами основ физической культуры.</p>	
<p>ОК-9 готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных чрезвычайных ситуаций на производстве, последствий аварий,</p>	<p>Готов пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных чрезвычайных ситуаций на производстве, последствий аварий, катастроф,</p>	<p>Знать: Этап 1: классификацию опасных природных процессов Этап 2: методы защиты от воздействий вредных и опасных факторов в сфере своей профессиональной деятельности</p> <p>Уметь: Этап 1: выбирать</p>	

катастроф, стихийных бедствий	стихийных бедствий	методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности Этап 2: выбирать методы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности Владеть: Этап 1: законодательными и правовыми основами в области биологической безопасности и окружающей среды Этап 2: требованиями безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности	
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	Способен 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	Знать: Этап 1: знать возможности получения информации из различных источников; Этап 2: знать возможности применения поисковых систем, способы хранения и анализа информации. Уметь: Этап 1: уметь применять навыки по получению информации из различных источников; Этап 2: уметь применять полученные теоретические знания в профессиональной деятельности при работе с информацией. Владеть: Этап 1: иметь навыки использования информации для изучения теоретических вопросов дисциплины,	

		полученной из различных источников; Этап 2: владеть навыками использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий в профессиональной деятельности.	
ОПК-2 способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, ОМР, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности	Способен использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, ОМР, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности	Знать: Этап 1: научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы; Этап 2: правила составления отчетов; Уметь: Этап 1: собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы; Этап 2: составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок; Владеть: Этап 1: навыками по анализу, обобщению научно-технической информации; Этап 2: навыками по составлению отчетов и участию во внедрении результатов	

		исследований и разработок.	
ОПК-3 способностью изучать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	Способен изучать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	<p>Знать: Этап 1 физиологические механизмы регуляции процессов жизнедеятельности организма животных;</p> <p>Этап 2 физиологические процессы и функции организма на уровне клеток, тканей, органов, систем и организма в целом.</p> <p>Уметь:</p> <p>Этап 1 применять знания в области биологических и физиологических закономерностей для мониторинга окружающей среды;</p> <p>Этап 2 самостоятельно проводить исследования на животных и составляющих системы их гомеостаза.</p> <p>Владеть:</p> <p>Этап 1 навыками по исследованию физиологических констант, функций, методами наблюдения и эксперимента;</p> <p>Этап 2 использовать знания физиологии при оценки состояния животного.</p>	
ОПК-4 способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	Способен применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	<p>Знать:</p> <p>Этап 1: организация ветеринарного надзора;</p> <p>Этап 2: перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе;</p> <p>Уметь:</p> <p>Этап 1: осуществлять организацию и</p>	

		<p>проведение мониторинга возникновения и распространения инфекционных и других болезней, биологического загрязнения окружающей среды, карантинные мероприятия, защиту населения в очагах особо опасных инвазий, при ухудшении радиационной обстановки и стихийных бедствиях;</p> <p>Этап 2: организовать и контролировать проведение массовых диагностических и лечебно-профилактических мероприятий, направленных на раннее выявление, недопущение и оперативное лечение опасных инфекционных заболеваний, в том числе, зооантропонозов; разрабатывать и осуществлять комплекс профилактических, оздоровительных и лечебных мероприятий в животноводстве; организовывать согласованную деятельность ветеринарных, медико-санитарных врачей, зоотехников, агрономов по вопросам профилактики инфекционных болезней животных; проводить семинары, совещания, собрания ветеринарных работников и граждан;</p>	
--	--	---	--

		<p>Владеть: Этап 1: осуществлять организацию и проведение мониторинга возникновения и распространения инфекционных и других болезней, биологического загрязнения окружающей среды, карантинные мероприятия, защиту населения в очагах особо опасных инвазий, при ухудшении радиационной обстановки и стихийных бедствиях; организовать и контролировать проведение массовых диагностических и лечебно-профилактических мероприятий, направленных на раннее выявление, недопущение и оперативное лечение опасных инфекционных заболеваний, в том числе, зооантропонозов;</p> <p>Этап 2: разрабатывать и осуществлять комплекс профилактических, оздоровительных и лечебных мероприятий в животноводстве; организовывать согласованную деятельность ветеринарных, медико-санитарных врачей, зоотехников, агрономов по вопросам профилактики инфекционных болезней животных;</p>	
--	--	--	--

		проводить семинары, совещания, собрания ветеринарных работников и граждан; осуществлять ветеринарный надзор исследований и разработок	
ПК-1 способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	<p>Знать: Этап 1: классификации и дифференциальной диагностики пищевых отравлений; основных источников возникновения пищевых токсикоинфекции; случаев требующих отбора проб для исключения обсеменения сырья и пищевых продуктов возбудителями пищевых токсикоинфекции; Этап 2: современных методов бактериологического исследования мяса, молока, яиц и других продуктов животного происхождения; гигиенических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов; Уметь: Этап 1: отбирать пробы для бактериологического исследования сырья и продуктов животного происхождения; Этап 2: проводить контроль продуктов животноводства на наличие пищевых токсикоинфекций и анализировать полученные результаты</p>	

		<p>исследований;</p> <p>Владеть:</p> <p>Этап 1: навыками в диагностике пищевых токсикоинфекций по клиническому проявлению и результатам лабораторных исследований;</p> <p>методами бактериологического исследования сырья и продуктов животного происхождения;</p> <p>Этап 2: отбора, консервирования, упаковки и доставки проб в ветеринарную лабораторию</p>	
<p>ПК-2 готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>Готов осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>Знать:</p> <p>Этап 1: основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц.</p> <p>Этап 2: особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц.</p> <p>Уметь:</p> <p>Этап 1: анализировать полученные результаты исследований.</p> <p>Этап 2: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности</p> <p>Владеть:</p> <p>Этап 1: методами исследования мяса животных и птиц на свежесть.</p> <p>Этап 2: методами исследования яиц и</p>	

		меда.	
ПК-3 готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Готов осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	<p>Знать: Этап 1: источники информации об использовании более эффективных технологий для повышения безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения; Этап 2: информационные системы поиска информации - система интернет; Уметь: Этап 1: внедрять в производство более эффективные технологии для повышения безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения; Этап 2: применять на практике нормативные документы, регламентирующие безопасность и качество пищевых продуктов; Владеть: Этап 1: приобрести опыт по внедрению в производство более эффективных технологий для повышения безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения; Этап 2:</p>	

		<p>навыками работы с основными законами РФ, регулирующими качество и безопасность сырья и продуктов животного происхождения;</p>	
<p>ПК-4 способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p>	<p>Способен применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p>	<p>Знать: Этап 1: ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного происхождения и правила обеспечения выпуска доброкачественной продукции. Этап 2: анатомо-топографические характеристики систем организма и областей тела с учетом видовых и возрастных особенностей животных. Уметь: Этап 1: ориентироваться в расположении органов, границ областей по скелетным ориентирам тела различных видов и возрастов сельскохозяйственных и промысловых животных. Этап 2: различать основные царства живых организмов. Владеть: Этап 1: давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов. Этап 2: давать обоснованное заключение о качестве и безопасности технического сырья.</p>	
<p>ПК-5 готовностью выполнить работы по</p>	<p>Готов выполнить работы по рабочим</p>	<p>Знать: Этап 1: роль</p>	

<p>рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p>	<p>профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p>	<p>токсикантов химического и биологического происхождения в загрязнении сырья животного происхождения и пищевых продуктов; Этап 2: мероприятия для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения; Уметь: Этап 1: оценивать безопасность мясных и растительных продуктов и полуфабрикатов; Этап 2: организовывать и планировать эксперименты по мероприятиям для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения; Владеть: Этап 1: проведения исследований, направленных на выявления мероприятий, повышающих качества продуктов животного и растительного происхождения; Этап 2: организации и планирования экспериментов по мероприятиям для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения</p>	
<p>ПК-6 способностью применять современные информационные технологии, использовать сетевые</p>	<p>Способен применять современные информационные технологии, использовать сетевые</p>	<p>Знать: Этап 1: видовые аспекты функциональной анатомии систем и отдельных органов.</p>	

<p>компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов</p>	<p>компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов</p>	<p>Этап 2: современные методы биологического и морфологического анализа. Уметь: Этап 1: различать основные царства живых организмов. Этап 2: различать основные подцарства живых организмов. Владеть: Этап 1: правилами ветеринарных сопроводительных документов. Этап 2: навыками заполнения форм документов учета и отчета.</p>	
<p>ПК-7 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда</p>	<p>Владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда</p>	<p>Знать: Этап 1: способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности Этап 2: методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности Уметь: Этап 1: проводить сравнительный анализ наблюдаемых структурных изменений Этап 2: формулировать выводы и обоснования к наблюдаемым структурным изменениям Владеть: Этап 1: способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях Этап 2: навыками обобщать</p>	

		данные о результатах ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах Госветнадзора.	
ПК-10 способностью обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования	Способен обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования	<p>Знать: Этап 1: основные характеристики пищевых продуктов (товарная, пищевая, биологическая, энергетическая ценность, доброкачественность и усвояемость пищевых продуктов) Этап 2: научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования</p> <p>Уметь: Этап 1: определять основной химический состав пищевых продуктов Этап 2: давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке.</p> <p>Владеть: Этап 1: навыками работы с отдельными приборами в лаборатории исследования качества пищевых продуктов. Этап 2: навыками проводить необходимые ветеринарно-санитарные мероприятия.</p>	

<p>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 санитарии</p>	<p>Способен 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 санитарии</p>	<p>Знать: Этап 1: основные понятия, термины и их определения в области товароведческой оценки продуктов убоя животных Этап 2: профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности Уметь: Этап 1: ориентироваться в расположении органов, границ областей по скелетным ориентирам тела различных видов и возрастов сельскохозяйственных и промысловых животных Этап 2: определять видовую принадлежность органов по анатомическим признакам: строение, консистенция, цвет, размеры Владеть: Этап 1: способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях Этап 2: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	
<p>ПК-12 способностью принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и</p>	<p>Способен принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной</p>	<p>Знать: Этап 1: роль токсикантов химического и биологического происхождения в загрязнении сырья животного</p>	

<p>ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования</p>	<p>экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования</p>	<p>происхождения и пищевых продуктов; Этап 2: мероприятия для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения; Уметь: Этап 1: оценивать безопасность мясных и растительных продуктов и полуфабрикатов; Этап 2: организовывать и планировать эксперименты по мероприятиям для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения; Владеть: Этап 1: навыками проведения исследований направленных на выявления мероприятий, повышающих качества продуктов животного и растительного происхождения; Этап 2: навыками организации и планирования экспериментов по мероприятиям для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения.</p>	
--	---	--	--

3. Выпускная квалификационная работа

3.1 Шкала оценивания.

Университет использует традиционную шкалу оценивания, представленную в таблице ниже.

Таблица 5

Оценка	Критерии оценивания
«Отлично»	выставляется, если: <ul style="list-style-type: none">- при выполнении ВКР выпускник продемонстрировал полное соответствие уровня своей подготовки требованиям ФГОС ВО, показал глубокие знания и умения;- представленная к защите работа выполнена в полном соответствии с заданием, отличается глубиной профессиональной проработки всех разделов ее содержательной части, выполнена и оформлена качественно и в соответствии с установленными правилами;- в докладе исчерпывающе, последовательно, четко, логически стройно и кратко изложена суть работы и ее основные результаты;- на все вопросы членов государственной экзаменационной комиссии даны обстоятельные и правильные ответы;- критические замечания научного руководителя выпускником проанализированы, и в процессе защиты приведены аргументированные доказательства правильности решений, принятых в работе.
«Хорошо»	выставляется, если: <ul style="list-style-type: none">- при выполнении ВКР выпускник продемонстрировал соответствие уровня своей подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта, показал достаточно хорошие знания и умения;- представленная к защите работа выполнена в полном соответствии с заданием, отличается глубиной профессиональной проработки всех разделов ее содержательной части, выполнена и оформлена качественно и в соответствии с установленными правилами;- в докладе правильно изложена суть работы и ее основные результаты, однако при изложении допущены отдельные неточности;- на большинство вопросов членов комиссии даны правильные ответы;- критические замечания научного руководителя выпускником проанализированы, и в процессе защиты приведены аргументированные доказательства

	правильности решений, принятых в работе.
«Удовлетворительно»	<p>выставляется, если:</p> <ul style="list-style-type: none"> - при выполнении ВКР выпускник продемонстрировал соответствие уровня своей подготовки требованиям ФГОС ВО, показал удовлетворительные знания и умения; - представленная к защите работа выполнена в соответствии с заданием, но без достаточно глубокой проработки некоторых разделов, имеют место несущественные ошибки и нарушения установленных правил оформления работы; - в докладе изложена суть работы и ее результаты; - на вопросы членов комиссии выпускник отвечает, но неуверенно; - не все критические замечания научного руководителя проанализированы правильно.
«Неудовлетворительно»	<p>выставляется тогда, когда:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в ВКР обнаружены значительные ошибки, свидетельствующие о том, что уровень подготовки выпускника не соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта; - при решении задач, сформулированных в задании, выпускник не показывает необходимых знаний и умений; - доклад затянут по времени и (или) читался с листа; - на большинство вопросов членов комиссии ответы даны неправильные или не даны вообще.

3.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы.

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при вынужденном убое.
2. Ветеринарно-санитарный контроль при приеме и предубойном содержании, убое и переработке птицы (на примере птицекомбината, цеха убоя птицы при птицефабрике).
3. Организация и методика проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя птицы (на примере птицекомбината, цеха убоя птицы при птицефабрике).
4. Организация и методика проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов крупного рогатого скота (на примере мясокомбината, бойни, убойного пункта сельскохозяйственного предприятия).
5. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль производства колбасных изделий (на приеме конкретного колбасного цеха).
6. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль производства мясных баночных консервов (на примере конкретного мясоконсервного завода, цеха).
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезнях.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях, не передающихся человеку через мясо рыб.

9. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях, передающихся человеку через мясо рыб.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительной продукции на продовольственных рынках.
11. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль производства соленой и копченой рыбы (на примере конкретного рыбопосолочного и рыбокоптильного цеха).
12. Организация и методика проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя свиней (мясокомбинаты, бойни, убойные пункты сельскохозяйственных предприятий).
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых куриных яиц и яичных продуктов.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.
15. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров.
16. Гигиена получения молока и его первичная обработка на молочно-товарной ферме.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на продовольственных рынках.
18. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов (на примере молочного завода).
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при инфекционных болезнях коров.
20. Изменения морфологического и химического состава мяса убойных животных при различных инфекционных и инвазионных заболеваниях (по выбору руководителя и студента).
21. Организация и методика ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов у убойного скота и птицы (на примере конкретных мясокомбината, бойни, убойного пункта сельхозпредприятия).
22. Организация и методика предубойного ветеринарного осмотра сельскохозяйственных животных и птицы. Значение предубойного осмотра.
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных заболеваниях убойных животных и птицы (выбор определяется эпизоотической ситуацией в месте выхода убойной продукции):
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при роже свиней.
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при сальмонеллезе птицы.
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при репродуктивно-респираторном синдроме свиней.
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезни Марека.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при гриппе птиц.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и молока при лейкозе крупного рогатого скота.
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и молока при туберкулезе крупного рогатого скота.
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и молока при бруцеллезе.
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и молока при лептоспирозе и листериозе.

