

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

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Направление подготовки (специальность) 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль подготовки Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация выпускника бакалавр

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели государственной итоговой аттестации.....	
1.1 Перечень планируемых результатов подготовки, сдачи государственного экзамена и защиты выпускной квалификационной работы, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	
1.2. Условия допуска к государственной итоговой аттестации.....	
1.3. Результаты обучения (компетентностная модель выпускника).....	
2. Программа государственного экзамена.....	
2.1 Перечень вопросов, выносимых на государственный экзамен.....	
2.2 Рекомендации обучающимся по подготовке к государственному экзамену.....	
2.3 Перечень рекомендуемой литературы для подготовки к государственному экзамену	
2.4 Критерии оценки результатов сдачи государственных экзаменов.....	
3. Требования к выпускным квалификационным работам.....	
3.1 Тематика выпускных квалификационных работ.....	
3.2 Порядок выполнения выпускной квалификационной работы.....	
3.3 Порядок защиты выпускной квалификационной работы.....	
3.4 Критерии оценки защиты выпускной квалификационной работы.....	
3.5. Литература для выполнения выпускной квалификационной работы.....	
4.Порядок подачи и рассмотрения апелляций.....	

1. Цели государственной итоговой аттестации

1.1 Перечень планируемых результатов подготовки, сдачи государственного экзамена и защиты выпускной квалификационной работы, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими универсальными компетенциями:

УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

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-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями:

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-2. Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов

ОПК-3. Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

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 общепрофессиональных задач

ОПК-5. Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности

ОПК-6. Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими профессиональными компетенциями, соответствующими типам задач профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата:

ПК-1. Способен проводить ветеринарно- санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и продуктов растительного происхождения и процессов их производства

ПК-2. Способен осуществлять ветеринарно-санитарные и профилактические мероприятия, направленные на предупреждение и ликвидацию заболеваний животных

ПК-3. Способен принимать участие в проведении экспериментальных исследований в

области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии

ПК-4. Способен применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с *использованием современных технологий при решении профессиональных задач*

1.2. Условия допуска к государственной итоговой аттестации

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по соответствующей образовательной программе высшего образования.

1.3. Результаты обучения (компетентностная модель выпускника)

Таблица 1 -Компетентностная модель выпускника

Компетенции		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка				
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	<p>УК-1.1 Знать методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа</p> <p>УК-1.2 Уметь получать новые знания на основе анализа, синтеза и др. методов; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта</p> <p>УК-1.3 Владеть исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрацией оценочных суждений в решении проблемных</p>	методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа	знания на основе анализа, синтеза и др. методов; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта	исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрацией оценочных суждений в решении проблемных
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	<p>УК-2.1 Знать методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе</p> <p>УК-2.2 Уметь обосновывать теорети-</p>	Методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа	Получать новые знания на основе анализа, синтеза и др. методов; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной об-	Исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением проблем и использованием

		<p>ческую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы</p> <p>УК-2.3 Владеть управлением проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и мотивацией к достижению целей; управлением разработкой технического задания проекта, управлением реализацией профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участием в разработке технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональной области; организацией проведения профессионального обсуждения проекта, участием в ведении проектной документации; проектированием плана-графика реализации проекта; определением требований к результатам реализации проекта</p>		<p>ласти; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта</p>	<p>адекватных методов для их решения; демонстрацией оценочных суждений в решении проблемных</p>
УК-3	<p>Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>	<p>УК-3.1 Знать проблемы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организа-</p>	<p>Методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выпол-</p>	<p>Обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную</p>	<p>Управлением проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и мотивацией к</p>

		<p>ции и осуществления профессиональной деятельности; модели организационного поведения, факторы формирования организационных отношений; стратегии и принципы командной работы, основные характеристики организационного климата и взаимодействия членов команды в организации</p> <p>УК-3.2 Уметь определять стиль управления и эффективность руководства командой; вырабатывать командную стратегию; применять принципы и методы организации командной деятельности; выбирать методы и методики исследования профессиональных практических задач</p> <p>УК-3.3 Владеть организацией и управлением командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участием в разработке стратегии командной работы; умением работать в команде</p>	<p>нения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе</p>	<p>документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы</p>	<p>достижению целей; управлением разработкой технического задания проекта, управлением реализацией профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участием в разработке технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональной области; организацией проведения профессионального обсуждения проекта, участием в ведении проектной документации; проектированием плана-графика реализации проекта; определением требований к результатам реализации проекта</p>
УК-4	<p>Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке (ах)</p>	<p>УК-4.1 Знать компьютерные технологии и информационную инфраструктуру в организации; коммуникации в профессиональной этике; факторы улучшения коммуникации в организации, коммуникационные технологии в профессиональном взаимодействии; характеристики коммуникационных потоков; значение коммуникации в профессиональном взаимодействии; методы исследования коммуникатив-</p>	<p>Проблемы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления</p>	<p>Определять стиль управления и эффективность руководства командой; вырабатывать командную стратегию; применять принципы и методы организации командной деятельности; выбирать методы и методики иссле-</p>	<p>Организацией и управлением командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участием в разработке стратегии командной работы; умением работать в ко-</p>

		<p>ного потенциала личности; современные средства информационно-коммуникационных технологий</p> <p>УК-4.2 Уметь создавать на русском и иностранном языках письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; исследовать прохождение информации по управленческим коммуникациям; определять внутренние коммуникации в организации</p> <p>УК-4.3 Владеть принципами формирования системы коммуникации; анализировать систему коммуникационных связей в организации осуществлением устных и письменных коммуникаций, в том числе на иностранном языке; представлением планов и результатов собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных технологий; технологией построения эффективной коммуникации в организации; передачей профессиональной информации в информационно-телекоммуникационных сетях; использованием современных средств информационно-коммуникационных технологий</p>	<p>профессиональной деятельности; модели организационного поведения, факторы формирования организационных отношений; стратегии и принципы командной работы, основные характеристики организационного климата и взаимодействия членов команды в организации</p>	<p>дования профессиональных практических задач</p>	<p>манде</p>
УК-5	<p>Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p>УК-5.1 Знать психологические основы социального взаимодействия; направленное на решение профессиональных задач; основные принципы организации деловых контактов; методы подготовки к переговорам, национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные тра-</p>	<p>Компьютерные технологии и информационную инфраструктуру в организации; коммуникации в профессиональной этике; факторы улучшения коммуникации в организации, коммуника-</p>	<p>Создавать на русском и иностранном языках письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; исследовать прохождение информации по</p>	<p>Принципами формирования системы коммуникации; анализировать систему коммуникационных связей в организации осуществлением устных и письменных коммуника-</p>

		<p>диции населения; основные концепции взаимодействия в организации, особенности дидактического взаимодействия</p> <p>УК-5.2 Уметь грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдать этические нормы и права человека; анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей</p> <p>УК-5.3 Владеть организацией продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей; преодолением коммуникативных, образовательных, этнических, конфессиональных и других барьеров в процессе межкультурного взаимодействия; выявлением разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия</p>	<p>ционные технологии в профессиональном взаимодействии; характеристики коммуникационных потоков; значение коммуникации в профессиональном взаимодействии; методы исследования коммуникативного потенциала личности; современные средства информационно-коммуникационных технологий</p>	<p>управленческим коммуникациям; определять внутренние коммуникации в организации</p>	<p>ций, в том числе на иностранном языке; представлением планов и результатов собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных технологий; технологией построения эффективной коммуникации в организации; передачей профессиональной информации в информационно-телекоммуникационных сетях; использованием современных средств информационно-коммуникационных технологий</p>
УК-6	<p>Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>УК-6.1 Знать содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности</p> <p>УК-6.2 Уметь самостоятельно строить процесс овладения отобранной и структурированной информацией</p> <p>УК-6.3 Владеть приемами саморегуляции психоэмоциональных и функциональных состояний</p>	<p>психологические основы социального взаимодействия; направленного на решение профессиональных задач; основные принципы организации деловых контактов; методы подготовки к переговорам, национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции населения; основные</p>	<p>грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдать этические нормы и права человека; анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей</p>	<p>организацией продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей; преодолением коммуникативных, образовательных, этнических, конфессиональных и других барьеров</p>

			концепции взаимодействия в организации, особенности дидактического взаимодействия		в процессе межкультурного взаимодействия; выявлением разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<p>УК-7.1 Знать основные средства и методы физического воспитания</p> <p>УК-7.2 Уметь подбирать и применять методы и средства физической культуры для совершенствования основных физических качеств</p> <p>УК-7.3 Владеть методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	Содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности	Самостоятельно строить процесс овладения отобранной и структурированной информацией	Приемами саморегуляции психоэмоциональных и функциональных состояний
УК-8	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	<p>УК-8.1 Знать последствия воздействия вредных и опасных факторов на организм животных, человека и природную среду, методы и способы защиты от них</p> <p>УК-8.2 Уметь принимать решения по обеспечению безопасности в условиях производства и чрезвычайных ситуациях</p> <p>УК-8.3 Владеть навыками по обеспечению безопасности в системе «человек- животные- среда обитания»</p>	Основные средства и методы физического воспитания	Подбирать и применять методы и средства физической культуры для совершенствования основных	Методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
ОПК-1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и	ОПК-1.1 Знать технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологиче-	Последствия воздействия вредных и опасных факторов на организм животных, человека и природную среду, методы и способы защиты от них	Принимать решения по обеспечению безопасности в условиях производства и чрезвычайных ситуациях	Навыками по обеспечению безопасности в системе «человек- животные- среда обитания»

	растительного происхождения	ского процесса ОПК-1.2 Уметь собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных ОПК-1.3 Владеть практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований			
ОПК-2	Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	ОПК-2.1 Знать экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных ОПК-2.2 Уметь использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК	Технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса	Собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных	Практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований

		<p>и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов</p> <p>ОПК-2.3 Владеть представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основой изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию</p>			
ОПК-3	<p>Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса</p>	<p>ОПК-3.1 Знать основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях</p> <p>ОПК-3.2 Уметь находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране</p> <p>ОПК-3.3 Владеть нормативно - правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности</p>	<p>Экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмы влияния антропо-</p>	<p>Использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; про-</p>	<p>Представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основой изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия</p>

			генных и экономических факторов на организм животных	водить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов	антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию
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 общепрофессиональных задач	<p>ОПК-4.1 Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-4.2 Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты</p> <p>ОПК-4.3 Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий</p>	Основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях	Находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране	Нормативно -правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности
ОПК-5	Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	<p>ОПК-5.1 Знать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов</p> <p>ОПК-5.2 Уметь применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных</p> <p>ОПК-5.3 Владеть навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с систе-</p>	Технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	Применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты	Навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий

		мами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете			
ОПК-6	Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	<p>ОПК-6.1 Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб</p> <p>ОПК-6.2 Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах</p> <p>ОПК-6.3 Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска</p>	Современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов	Применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных	Применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных
ПК-1	Способен проводить ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и продуктов растительного происхождения и процессов их производства	ПК-1.1 Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезин-	Существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответ-	Проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах жи-	Навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска

		<p>секции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p> <p>ПК-1.2 Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимическо-</p>	<p>ствующих ветеринарных служб</p>	<p>вотного происхождения и кормах</p>	
--	--	---	------------------------------------	---------------------------------------	--

		<p>го контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p> <p>ПК-1.3 Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения</p>			
ПК-2	<p>Способен осуществлять ветеринарно-санитарные и профилактические мероприятия, направленные на предупреждение и ликвидацию заболеваний животных</p>	<p>ПК-2.1 Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экс-</p>	<p>Государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы</p>	<p>Проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать</p>	<p>Проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и кон-</p>

		<p>пертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p> <p>ПК-2.2 Уметь проводить ветеринарно-санитарную молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного</p>	<p>и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>	<p>качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы технокимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>троль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы технокимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>
--	--	--	---	--	--

		<p>сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p> <p>ПК-2.3 Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов</p>			
--	--	---	--	--	--

ПК-3	Способен принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии	<p>ПК-3.1 Знать нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства продовольственной безопасности, для предотвращения распространения заразных болезней и охраны территории РФ от заноса возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных утилизационные заводы, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и другие объекты и сооружения материалы, процессы, услуги и методы исследования, подлежащие контролю на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p> <p>ПК-3.2 Уметь контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда</p>	Государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; ос-	Проводить ветеринарно-санитарную молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного проис-	Методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчело-
------	---	---	--	---	--

		ПК-3.3 Владеть навыками разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента	новые понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	хождения	водства, продуктов растительного происхождения и биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов
ПК-4	Способен применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	ПК-4.1 Знать современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях, нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; подконтрольной продукции санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели гидробионты, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химиче-	Нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства продовольственной безопасности, для предотвращения распространения различных болезней и охраны территории РФ от заноса возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных утилизационные заводы, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и другие объекты и сооружения материалы, процессы, услуги и методы исследования, подлежащие контролю на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного	Контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда	Навыками разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента

		<p>ский состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p> <p>ПК-4.2 Уметь осуществлять контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; вести учетно-отчетную документацию, правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы химического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p> <p>ПК-4.3 Владеть навыками планирования и организации ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях перерабатывающей промышленности, методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-хими-</p>	<p>промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>		
--	--	---	--	--	--

		ческого, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно- санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно- санитарного контроля продуктов растительного происхождения			
--	--	---	--	--	--

2. Программа государственного экзамена

2.1 Перечень вопросов, выносимых на государственный экзамен

1. Аэрозольный метод дезинфекции.
2. Бактериологическое исследование мяса
3. Биохимические процессы, происходящие в мясе после убоя
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза виноградных и плодово -ягодных вин домашней выработки
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза при внутривладельческом убое животных
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза при вынужденном убое животных
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства при отравлениях.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения на продовольственных рынках
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов пчеловодства
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при вынужденном убое
14. Ветеринарно-санитарное и товарное качество скота, перерабатываемого на мясокомбинате.
15. Ветеринарно-санитарные мероприятия в молочном производстве.
16. Ветеринарно-санитарные мероприятия при радиоактивном заражении.
17. Ветеринарно-санитарные мероприятия при транспортировке
18. Ветеринарно-санитарные мероприятия при транспортировке животных и продуктов животного происхождения
19. Ветеринарно-санитарные правила использования и переработки импортного мяса и мясосопродуктов
20. Ветеринарно-санитарные правила на специализированных свиноводческих предприятиях.
21. Ветеринарно-санитарные правила на овцеводческих предприятиях
22. Ветеринарно-санитарные правила на птицеводческих предприятиях
23. Ветеринарно-санитарные правила при строительстве и эксплуатации рыбоводных хозяйств.
24. Ветеринарно-санитарные требования к зданию и отдельным
25. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья
26. Ветеринарно-санитарные требования при торговле на оптовом рынке
27. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве.
28. Ветеринарно-санитарный контроль качества шкур, получаемых при переработке скота на мясокомбинате.
29. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильнике.
30. Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, хранении и транспортировке сырья животного происхождения
31. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве сухих кормов животного происхождения.
32. Ветеринарно-санитарный режим на животноводческих предприятиях по выращиванию и откорму КРС.
33. Ветеринарные мероприятия по борьбе с болезнями рыб.
34. Ветеринарный надзор за получением, хранением и переработкой молока.
35. Ветеринарный надзор при продаже животных
36. Ветсантребования к утилизационным предприятиям и утилизации конфискатов.
37. Ветсанэкспертиза мяса диких животных и пернатой дичи.
38. Ветсанэкспертиза пищевых продуктов на рынке.

39. Взятие патологоанатомического материала для исследования
40. Видовая принадлежность мяса
41. ВС оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи
42. ВСЗ при туберкулезе и бруцеллезе
43. ВСЭ генетически модифицированной продукции.
44. ВСЭ меда
45. ВСЭ молока и молочных продуктов
46. ВСЭ мяса кроликов и нутрий
47. ВСЭ пищевых жиров
48. ВСЭ пищевых продуктов в Государственнойветсанэкспертизы на продовольственных рынках
49. ВСЭ при антропоозоозах, не передающиеся через продукты убоя (эхинококкоз, фасциоз, дикроцелиоз, сакроцитоз, пироплазмидозы и др)
50. ВСЭ при лейкозе, бешенстве, болезни Ауески и роже
51. ВСЭ при незаразных болезнях, отравлениях животных, лечении их антибиотиками при радиоактивном поражении.
52. ВСЭ при ящуре, лептоспирозе и листериозе
53. ВСЭ продуктов пчеловодства
54. ВСЭ продуктов убоя при отравлении
55. ВСЭ растительных пищевых продуктов
56. ВСЭ растительных продуктов
57. ВСЭ рыбы
58. ВСЭ рыбы и раков
59. ВСЭ яиц.
60. Выявление инфекционных и незаразных болезней при исследовании мяса от вынужденно убитых животных
61. Выявление инфекционных, инвазионных и незаразных болезней при переработке животных на мясокомбинатах и ВСЭ продуктов убоя на рынке.
62. Гигиена производства колбас
63. Дезинсекционные средства, применяемые в ветеринарии
64. Дезинсекция, дезинфекция и дератизация на мясоперерабатывающих предприятиях и в холодильниках.
65. Дезинсекция.
66. Дезинфекционные камеры.
67. Дезинфекционные установки и машины
68. Дезинфекция животноводческих помещений
69. Дезинфекция на предприятиях мясной промышленности.
70. Дезинфекция помещений для переработки сырья животного происхождения
71. Дезинфекция средств транспорта.
72. Дезинфекция сырья животного происхождения
73. Дезинфекция сырья животного происхождения.
74. дезинфекция шкур. Пороки шкур.
75. Дезодорация.
76. Дератизационные средства и их применение в ветеринарии
77. Дератизация.
78. Должностные обязанности работников ГЛВСЭ
79. животных и продуктов животного происхождения.
80. Заболевания, распространяемые паразитическими членистоногими
81. Изменения в мясе при неправильном хранении
82. Исследование мяса на трихинеллез
83. Исследование мяса на цистицеркоз
84. Исследование свежести мяса
85. Кишечное сырье. Номенклатура комплекта кишок и их использование.
86. Классификация, консервирование и
87. Клеймение мяса

88. Клинические и патоморфологические признаки при отравлениях мышьяком, ртутью и ртутьорганическими соединениями
89. Клинические признаки и патолого- анатомические изменения при отравлении животных ядовитыми веществами
90. Клинические признаки и патологоанатомические изменения при отравлениях тяжелыми металлами, нитратами и нитритами
91. Клинические признаки и патологоанатомические изменения при отравлениях кислотами и щелочами
92. Кожевенно-меховое и техническое сырьё.
93. Консервирование мяса и мясных продуктов высокими температурами
94. Контроль качества дезинфекции объектов животноводства.
95. Контроль качества молока
96. Машины и аппараты для проведения дезинфекции.
97. Мероприятия против кровососущих насекомых (гнуса) и мух в животноводстве.
98. Меры безопасности при дезинсекции
99. Меры безопасности при дезинфекции
100. Меры безопасности при дератизации
101. Меры безопасности при работе с аэрозолями
102. Методы борьбы с мышевидными грызунами
103. Методы борьбы с насекомыми
104. Методы исследования и обеззараживания условно годного мяса на мясокомбинате.
105. Методы консервирования мяса и мясных продуктов
106. Методы контроля качества морепродуктов.
107. Методы контроля качества рыбы и рыбных продуктов на рыбо-комбинате.
108. Методы контроля качества яиц и яичным продуктам
109. Методы контроля санитарного качества молока на молокозаводе.
110. Морфология и биохимия мяса
111. Нарушения, связанные с отбором проб для ветеринарно-санитарной экспертизы
112. Обезвреживание молока и молочных продуктов, поступивших на молокозавод из неблагополучных по заразным болезням хозяйств.
113. Обеззараживание навоза, помёта и стоков.
114. Общие требования к проектированию, строительству и эксплуатации свиноводческих предприятий.
115. Определение категорий и упитанности мяса различных видов животных (говядина, телятина, свинина, баранина, козлятина, конина, птица, кролики)
116. Организация и методика послеубойного осмотра туш и внутренних органов
117. Основные патологоанатомические изменения в туше и органов при обнаружении инфекционных, инвазионных заболеваний и болезней незаразной этиологии (туберкулёз, лейкоз, эмфизема, фасциолёз и др.)
118. Основные показатели порчи мяса и дефекта колбас
119. Основы переработки и технологии сельскохозяйственной птицы
120. Основы технологии и ветеринарно -санитарная экспертиза субпродуктов
121. Особенности биологии, видовой состав, характер распространения, места обитания, условия и сроки развития насекомых-вредителей.
122. Особенности и отличия патологоанатомического протокола вскрытия от акта судебно-ветеринарного вскрытия
123. Особенности судебно- ветеринарного исследования трупа животного при действии высоких и низких температур
124. Особенности судебно- ветеринарного исследования трупа животного при действии промышленного и атмосферного электричества, радиоактивного воздействия
125. Охрана окружающей среды от загрязнения отходами животноводства и птицеводства.
126. Патоморфологические признаки при отравлении минеральными ядами, имеющими судебно- ветеринарное значение
127. переработке продукции животного происхождения.
128. Пищевые заболевания людей

129. Получение, хранение и переработка сырья от вынужденного убитых животных на мясокомбинате.
130. Портативные дезинфекционные аппараты
131. Порядок взятия и отправки материала на токсикологическое исследование
132. Правила обработки транспортных средств.
133. Правила утилизации животноводческой продукции на предприятиях.
134. Предприятия по переработке убойных животных и ветеринарно- санитарные требования к ним
135. Предубойное содержание скота и птицы, и его значение.
136. Прием, переработка и ветеринарно -санитарная экспертиза молока на молочных заводах (практическое занятие)
137. Причины. Санитарная оценка.
138. Распределение животных на предприятии.
139. Решение задач
140. решение ситуационных задач
141. решение ситуационных задач
142. решение ситуационных задач
143. Решение ситуационных задач
144. Санитарная обработка доильных аппаратов.
145. Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные правила в молочном производстве.
146. Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные правила на звероводческих предприятиях.
147. Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные правила на кролиководческих предприятиях.
148. Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные правила на овцеводческих предприятиях.
149. Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные правила на птицеводческих предприятиях.
150. Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные правила на пчеловодческих предприятиях.
151. Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные правила на рыбоводческих предприятиях.
152. Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные правила на свиноводческих предприятиях.
153. Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования в колбасном производстве.
154. Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования на рыбоперерабатывающих предприятиях.
155. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию канализации и навозоудалению.
156. Санитарные правила для продовольственных рынков
157. Санитарный контроль растительных пищевых продуктов
158. Сертификация пищевых продуктов
159. Современные системы удаления, хранения и утилизации навоза.
160. Способы и режимы обезвреживания условно годного мяса
161. Способы определения свежести мяса
162. Способы транспортировки убойных животных
163. Средства для обработки транспортных средств.
164. Сточные воды животноводческих предприятий и способы их очистки и обеззараживания.
165. Строение лимфатической системы, её особенностей у различных видов животных. Схема лимфообращения и строения лимфоузлов у животных. Топография лимфатических узлов у рогатого скота, свиней и лошадей.
166. Субпродукты, их классификация и пищевая ценность.
167. Судебная экспертиза свежести и видов порчи мяса
168. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации видовой принадлежности мяса и субпродуктов

169. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации выхода мяса и субпродуктов
170. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации категорий и упитанности туш
171. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации сортов мяса
172. Судебное расследование токсикоинфекций и токсикозов бактериального происхождения
173. Технология переработки убойных животных
174. Технология утилизации отходов животного происхождения на ветеринарно- санитарных заводах и птицефабриках.
175. Токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками.
176. Токсикоинфекции, вызываемые патогенными микроорганизмами (эшерихия коли, протей, клостридиумперфингес и др)
177. Транспортировка скоропортящихся продуктов и ветеринарно- санитарный контроль на холодильном транспорте
178. Условия возникновения и характер патоморфологических изменений при кормовых отравлениях
179. Утилизация и уничтожение биологических отходов.
180. Уход за овцами, их содержание и кормление.
181. Характеристика современного колбасного производства. Требования к сырью. Основы технологии вареных, полукопченых и сырокопченых колбас. Основы технологии ветчинно-штучных изделий: грудинок, кореек, окороков и и др. Действующие ГОСТы. Ветсанконтроль в колбасном производстве.
182. Характеристика сырья мясной промышленности
183. Химический состав крови. Пищевая ценность крови. ВСЭ требования к её сбору.
184. Экспертиза животноводческой продукции при радиоактивном заражении
185. Экспертиза колбасных изделий и продуктов из свинины, говядины, баранины и других видов мяса
186. Экспертиза мяса при возможных пороках, обусловленных условиями содержания и откорма животных
187. Экспертиза мясного сырья, используемого для розничной торговли и промышленной переработки
188. Экспертиза соответствия замороженных блоков из мяса, мяса механической обвалки, субпродуктов техническим требованиям действующих нормативных документов
189. Эпизоотологическая и эпидемиологическая роль грызунов. Заболевания, распространяемые грызунами.
190. Эпизоотологическое значение насекомых и клещей

2.2 Рекомендации обучающимся по подготовке к государственному экзамену

Подготовку к сдаче государственного экзамена необходимо начать с ознакомления с перечнем вопросов, выносимых на государственный экзамен. Рекомендуется при подготовке ответов пользоваться рекомендованной обязательной и дополнительной литературой, а также лекционными конспектами, которые готовил обучающийся.

Во время подготовки к экзамену рекомендуется просмотреть также задания для индивидуальных, самостоятельных, лабораторных и практических работ, которые были изучены обучающимся, в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы.

Обязательным в подготовке является посещение консультаций и обзорных лекций, которые проводятся перед государственным экзаменом.

2.3 Перечень рекомендуемой литературы для подготовки к государственному экзамену

Основная литература:

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков, Ю. А. Курлыкова. — Самара : СамГАУ, 2018. — 202 с. — ISBN 978-5-

88575-533-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113423>

2. Крупальник, В. Л. Ветеринарная санитария на объектах ветеринарного надзора : учебное пособие / В. Л. Крупальник. — Москва : МГАВМиБ им. К.И. Скрябина, 2013. — 204 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/49927>

Дополнительная литература:

1. Балджи, Ю. А. Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов : монография / Ю. А. Балджи, Ж. Ш. Адильбеков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-3766-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/116370>

2. Шмат, Е. В. Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения : учебное пособие / Е. В. Шмат, М. В. Заболотных, А. В. Семочкин. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 104 с. — ISBN 978-5-89764-508-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90739>

2.4 Критерии оценки результатов сдачи государственных экзаменов

Оценка	Критерии оценки
«Отлично»	Обучающийся показывает высокий уровень компетентности, знания программного материала, раскрывает не только основные понятия, но и анализирует их со своей точки зрения. Показывает высокий уровень теоретических знаний экзаменационного билета. Профессионально, грамотно, последовательно и четко излагает материал, аргументировано формулирует выводы. В рамках требований к специальности знает законодательно-нормативную базу. Глубоко и полно раскрывает дополнительные вопросы.
«Хорошо»	Обучающийся показывает достаточно уровень компетентности, знаний и практику их применения. Уверенно и профессионально излагает содержание вопросов экзаменационного билета. Показывает достаточный уровень профессиональных знаний, свободно оперирует понятиями, методами оценки принятия решений. Ответ построен логично, материал излагается хорошим языком. При этом в ответе обучающийся допускает несущественные ошибки или у него возникают сложности при ответе на дополнительные вопросы.
«Удовлетворительно»	Обучающийся показывает достаточные знания учебного и лекционного материала, при этом в ответе не всегда присутствует логика, отсутствуют связь между анализом, аргументацией и выводами. На дополнительные вопросы членов государственной экзаменационной комиссии затрудняется с ответами, показывает недостаточно глубокие знания.
«Неудовлетворительно»	Выставляется обучающемуся в случае, если материал излагается непоследовательно, не аргументировано, ответы на вопросы выявили несоответствие уровня знаний выпускника требованиям ФГОС ВО в части формируемых компетенций, а также дополнительных компетенций, установленными вузом. Неправильно отвечает на поставленные вопросы членами государственной экзаменационной комиссией или затрудняется с ответами.

3. Требования к выпускным квалификационным работам

3.1. Тематика выпускных квалификационных работ

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. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы (на примере птицекомбината, цеха убоя птицы при птицефабрике)
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов крупного рогатого скота (на примере мясокомбината, бойни, убойного пункта)
5. Ветеринарно-санитарный контроль производства колбасных изделий
6. Ветеринарно-санитарный контроль производства мясных баночных консервов
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезнях
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях
9. Ветеринарно-санитарный контроль производства соленой и копченой рыбы
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя свиней на мясокомбинате (бойне, убойном пункте сельскохозяйственного предприятия)
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых куриных яиц
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на продовольственных рынках
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов
15. Изменения морфологического и химического состава мяса убойных животных при различных инфекционных и инвазионных заболеваниях
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных заболеваниях убойных животных и птицы
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инвазионных болезнях
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птиц при болезнях незаразной этиологии
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях животных и обработке их ветеринарными препаратами
20. Современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы при исследовании мяса (рыбы, фруктов, овощей)
21. Современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы при исследовании рыбы
22. Современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы при исследовании фруктов
23. Современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы при исследовании овощей
24. Современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы при исследовании молока (молочной продукции)
25. Показатели качества и безопасности молока при различных заболеваниях животных
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней животных условиях сельскохозяйственных рынков и перерабатывающих предприятий
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней животных в условиях сельскохозяйственных рынков и перерабатывающих предприятий
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при общих и местных патологических процессах незаразной этиологии условиях сельскохозяйственных рынков и перерабатывающих предприятий
29. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и субпродуктов при отравлениях животных условиях сельскохозяйственных рынков и перерабатывающих предприятий
30. Изменения мяса убойных животных при хранении и определение степени его свежести в условиях перерабатывающих предприятий, холодильников и т.п.

31. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов домашних птиц в условиях рынков (сельскохозяйственных, перерабатывающих предприятий).
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов птиц при отдельных болезнях в условиях рынков (сельскохозяйственных, перерабатывающих предприятий).
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов кроликов в условиях рынков (сельскохозяйственных, перерабатывающих предприятий).
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов нутрий в условиях сельскохозяйственных рынков и перерабатывающих предприятий
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи в условиях рынков.
36. Правила и порядок переработки мяса и мясопродуктов, подлежащих обеззараживанию в условиях рынков, сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий.
37. Определение видовой принадлежности мяса домашних и диких животных.
38. Исследование консервированного мяса и готовых мясных изделий (по видам продукции).
39. Исследование соленого мяса (солонины) и солено-копченых мясных изделий (по видам продукции)
40. Исследование колбасных изделий (по видам продукции)
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов (по видам продукции)
42. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока (сырого, питьевого, пастеризованного, молочных консервов – по видам).
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов (по видам продукции)
44. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров (по видам продукции)
45. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных масел (по видам продукции)
46. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц в условиях рынков (предприятий)
47. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и раков (по видам продукции)
48. Ветеринарно-санитарная экспертиза соленой рыбы (по видам продукции)
49. Ветеринарно-санитарная экспертиза вяленой и сушеной рыбы (по видам продукции).
50. Ветеринарно-санитарная экспертиза копченой рыбы (по видам продукции)
51. Ветеринарно-санитарная экспертиза беспозвоночных животных (по видам продукции)
52. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов
53. Экспертиза свежих корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод (по видам продукции)
54. Экспертиза квашеных, соленых и маринованных овощей (по видам продукции).
55. Экспертиза муки, крупы, крахмала, зерновых и бобовых продуктов (по видам продукции).
56. Экспертиза свежих и сушеных грибов (по видам продукции).
57. Экспертиза сушеных корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод (по видам продукции)
58. Потребительские свойства и ассортимент молока, реализуемого в торговых предприятиях.
59. Ассортимент, качество молочных продуктов детского питания, реализуемого в торговых предприятиях.
60. Ассортимент, качество сыров, реализуемых в торговых предприятиях.
61. Ассортимент, качество кисломолочных продуктов, вырабатываемых молочным заводом.
62. Сравнительная характеристика потребительских свойств коровьего масла отечественного и импортного производства.
63. Сравнительная товароведная характеристика кисломолочных продуктов отечественного и импортного производства.

64. Формирование и сохранение потребительских свойств твердых сычужных сыров (кисломолочных продуктов, коровьего масла)
65. Формирование и сохранение потребительских свойств мягких сыров
66. Формирование и сохранение потребительских свойств рассольных сыров
67. Формирование и сохранение потребительских свойств переработанных сыров
68. Товароведная характеристика и экспертиза качества сгущенных молочных консервов, реализуемых в розничной сети.
69. Ассортимент и потребительские свойства мясных консервов детского питания, реализуемых в розничных торговых предприятиях.
70. Ассортимент, качество вареных колбасных изделий, вырабатываемых мясоперерабатывающими предприятиями разных форм собственности.
71. Товароведная характеристика яичных товаров, реализуемых в торговых предприятиях.
72. Ассортимент, пищевая ценность и качество мясных консервов, реализуемых в торговых предприятиях разных форм собственности.
73. Ассортимент, экспертная оценка качества варено-копченых колбас, реализуемых в розничных торговых предприятиях.
74. Ассортимент и качество полукопченых колбас, вырабатываемых мясоперерабатывающими предприятиями потребительской кооперации.
75. Ассортимент и качество варено-копченых колбас, вырабатываемых мясоперерабатывающими предприятиями потребительской кооперации.
76. Ассортимент и качество сырокопченых колбас, вырабатываемых мясоперерабатывающими предприятиями потребительской кооперации.
77. Ассортимент, потребительские свойства и качество мясных копченостей из свинины (говядины), реализуемых в розничных торговых предприятиях.
78. Товароведная характеристика мясных полуфабрикатов, реализуемых в торговых предприятиях.
79. Сравнительная характеристика потребительских свойств и ассортимента мясных копченостей отечественного и импортного производства.
80. Экспертная оценка качества колбасных изделий (мясных консервов), вырабатываемых по ГОСТу и ТУ.
81. Экспертная оценка качества мясных продуктов, вырабатываемых с использованием белковых добавок растительного (животного) происхождения.
82. Сравнительная характеристика потребительских свойств мясных продуктов, вырабатываемых предприятиями разных форм собственности.
83. Ассортимент, экспертная оценка качества нерыбных морепродуктов, реализуемых в розничных торговых предприятиях.
84. Ассортимент и качество сушеной и вяленой рыбы, вырабатываемой предприятиями потребительской кооперации.
85. Ассортимент и качество мороженой рыбы, реализуемой в торговых предприятиях потребительской кооперации.
86. Сравнительная характеристика потребительских свойств и ассортимента рыбы холодного и горячего копчения.
87. Ассортимент и экспертная оценка качества рыбных консервов (пресервов), реализуемых в торговых предприятиях.
88. Ассортимент и экспертиза консервов и пресервов из нерыбных морепродуктов.
89. Сравнительная характеристика потребительских свойств и ассортимента мясных копченостей отечественного и импортного производства.
90. Экспертная оценка качества колбасных изделий (мясных консервов), вырабатываемых по ГОСТу и ТУ.
91. Экспертная оценка качества мясных продуктов, вырабатываемых с использованием белковых добавок растительного (животного) происхождения.
92. Сравнительная характеристика потребительских свойств мясных продуктов, вырабатываемых предприятиями разных форм собственности.

93. Сравнительная характеристика потребительских свойств, требований к качеству, дефектов, хранения квашенных и соленых овощей.
94. Товароведная характеристика свежих грибов.
95. Сравнительная характеристика переработанных грибов
96. Качество меда, реализуемого на рынках различных областей.
97. Ассортимент и качество молочных продуктов детского питания.
98. Ассортимент и качество сыров.
99. Товароведная характеристика и экспертиза качества сыров сычужных мягких.
100. Товароведная характеристика сыров рассольных.
101. Товароведная характеристика сыров переработанных.
102. Товароведная характеристика сыров кисломолочных.
103. Товароведная характеристика сыров сычужных твердых типа швейцарского.
104. Товароведная характеристика сыров сычужных твердых типа голландского.
105. Ассортимент и качество кисломолочных продуктов, вырабатываемых молочным заводом.
106. Товароведная характеристика сметаны.
107. Товароведная характеристика простокваши.
108. Сравнительная характеристика потребительских свойств коровьего масла отечественного и импортного производства.
109. Сравнительная товароведная характеристика кисломолочных продуктов отечественного и импортного производства.
110. Топография структур лимфатического русла органов грудной полости свиньи при послеубойной экспертизе.
111. Топография структур лимфатического русла органов грудной полости мелкого и крупного рогатого скота при послеубойной экспертизе.
112. Топография структур лимфатического русла органов грудной полости кролика при послеубойной экспертизе.
113. Топография структур лимфатического русла органов грудной полости диких промысловых животных при послеубойной экспертизе.
114. Топография структур лимфатического русла органов брюшной полости свиньи при послеубойной экспертизе.
115. Топография структур лимфатического русла органов брюшной полости мелкого и крупного рогатого скота при послеубойной экспертизе.
116. Топография структур лимфатического русла органов брюшной полости кролика при послеубойной экспертизе.
117. Топография структур лимфатического русла органов брюшной полости диких промысловых животных при послеубойной экспертизе.
118. Топография структур лимфатического русла головы и шеи свиньи при послеубойной экспертизе.
119. Топография структур лимфатического русла головы и шеи мелкого и крупного рогатого скота при послеубойной экспертизе.
120. Топография структур лимфатического русла головы и шеи кролика при послеубойной экспертизе.
121. Топография структур лимфатического русла головы и шеи диких промысловых животных при послеубойной экспертизе.
122. Топография структур лимфатического русла органов тазовой полости свиньи при послеубойной экспертизе.
123. Топография структур лимфатического русла органов тазовой полости шеи мелкого и крупного рогатого скота при послеубойной экспертизе.
124. Топография структур лимфатического русла органов тазовой полости кролика при послеубойной экспертизе.
125. Топография структур лимфатического русла органов тазовой полости диких промысловых животных при послеубойной экспертизе.

126. Топография структур лимфатического русла туши свиньи при послеубойной экспертизе.
127. Топография структур лимфатического русла туши мелкого и крупного рогатого скота при послеубойной экспертизе.
128. Топография структур лимфатического русла тушки кролика при послеубойной экспертизе.
129. Топография структур лимфатического русла туши диких промысловых животных при послеубойной экспертизе.
130. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке убойных животных.
131. Ветеринарно-санитарный контроль за убоем животных на мясо.
132. Бактериологическое исследование мяса и мясопродуктов.
133. Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.
134. Ветеринарно-санитарная экспертиза икры, получаемая от различных видов промысловых рыб.
135. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация объектов получения и реализации продуктов животного происхождения.
136. Характеристика мяса и жира животных и птицы, являющихся сырьем для мясной промышленности.
137. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке животных и птицы для убоя на мясо.
138. Ветеринарные требования при промысле животных на мясо.
139. Профилактика транспортных болезней и случаев гибели животных при транспортировке.
140. Ветеринарно-санитарные требования при сдаче-приеме и подготовке животных к убою
141. Входной, операционный и выходной контроль на предприятиях мясной промышленности
142. ВСЭ и лабораторный контроль консервных изделий на мясоперерабатывающих предприятиях
143. ВСЭ и лабораторный контроль копченостей на мясоперерабатывающих предприятиях
144. ВСЭ яиц и яичных продуктов промысловой птицы.
145. ВСЭ растительных масел на рынках.
146. ВСЭ продуктов пчеловодства на рынках.
147. Фальсификация меда и методы их определения.
148. ВСЭ свежих и консервированных грибов на рынках.
149. ВСЭ тропических и субтропических растительных продуктов на рынках.
150. ВСЭ крови пищевого и технического альбумина.
151. ВСЭ и других технических фабрикатов.
152. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в убойном цехе.
153. Производственный ветеринарно-санитарный контроль и клеймение шкур.
154. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в субпродуктовом, кишечном и жировом цехах мясоперерабатывающих предприятий.
155. Особенности ВСЭ сырья и продукции на городских распределительных холодильниках.
156. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на ветсанутильзаводах.
157. Ветеринарный надзор при продаже животных на рынках.
158. Ветсанэкспертиза колбас, копченостей и консервов на рынках.
159. Особенности ВСЭ сырья и продукции длительного хранения.
160. Фальсификации мяса, жира, молока, растительных масел, икры и методы их выявления.
161. Структура, задачи и функции производственных ветеринарных лабораторий на предприятиях мясной промышленности.
162. Структура, задачи и функции производственных лабораторий на предприятиях молочной промышленности.

163. Структура, задачи и функции государственной лаборатории ветсанэкспертизы на розничных и оптовых рынках.
164. Структура, задачи и функции ветеринарной службы на предприятиях мясной промышленности.
165. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах переработки эндокрино-ферментного сырья.
166. Требования санитарных правил для предприятий мясной, молочной и рыбной промышленности
167. Требования санитарных правил для розничных и оптовых рынков.
168. Требования санитарных правил для предприятий торговли.
169. Ветеринарно-санитарные правила перевозки животных и продукции автомобильным, железнодорожным, водным и воздушным транспортом.
170. Лабораторный анализ мяса вынужденного убоя на перерабатывающих предприятиях
171. Прием на переработку и лабораторные исследования мяса на свежесть на мясоперерабатывающих предприятиях
172. Идентификация мяса разных видов животных и птицы лабораторными методами
173. Послеубойная экспертиза органов и лимфоузлов разных видов животных на мясоперерабатывающих предприятий
174. Требования стандартов на мясо убойных животных и птицы при приемке сырья на мясоперерабатывающие предприятия
175. Ветеринарно-санитарный контроль на таможнях при импорте мяса и мясных продуктов в Россию.
176. Ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов на таможнях.
177. Ветеринарно-санитарный контроль рыбы и рыбных продуктов на таможнях.
178. Порядок микробиологического контроля мяса в лабораториях предприятий мясной промышленности по показателям СанПиН.
179. Порядок микробиологического контроля колбасных изделий по показателям СанПиН.
180. Порядок микробиологического контроля консервов по показателям СанПиН.
181. Порядок микробиологического контроля качества обработки помещений, оборудования, воздуха, сточных вод, рук и одежды рабочих.
182. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при дистрофиях в органах и тканях.
183. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при желтухах.
184. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при PSE- и DFD пороках мяса.
185. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при гнойном воспалении органов и тканей.
186. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при отравлениях пестицидами и соединениями тяжелых металлов.
187. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при отравлениях ядами растительного происхождения.
188. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при микотоксикозах.
189. Профилактика токсикоинфекций и токсикозов бактериального происхождения.
190. Особенности ВСЭ сырья и продукции в условиях чрезвычайных ситуаций.
191. Особенности ВСЭ сырья и продукции при поражении отравляющими веществами.
192. Особенности ВСЭ сырья и продукции при поражении бактериологическим оружием.
193. ВСЭ и оценка продуктов убоя птицы при заразных и незаразных болезнях.
194. ВСЭ и оценка продуктов убоя кроликов и нутрий при заразных и незаразных болезнях.

195. ВСЭ и оценка продуктов убоя диких промысловых животных при заразных и незаразных болезнях.
196. ВСЭ и оценка продуктов убоя однокопытных при заразных и незаразных болезнях.
197. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней крупного рогатого скота при ветсанэкспертизе продуктов их убоя.
198. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней свиней при ветсанэкспертизе продуктов их убоя.
199. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней овец при ветсанэкспертизе продуктов их убоя.
200. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней лошадей при ветсанэкспертизе продуктов их убоя.
201. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней птицы при ветсанэкспертизе продуктов их убоя.
202. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней кроликов и нутрий при ветсанэкспертизе продуктов их убоя.
203. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней диких промысловых животных при ветсанэкспертизе продуктов их убоя.
204. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней рыбы, выявляемые при ветсанэкспертизе.
205. Ветсанэкспертиза и оценка мяса экзотических животных и птицы (кенгуру, жираф, бегемот, страус и др.).
206. Основные требования СанПиН 2.3.2.1078-01 при ветсанэкспертизе и сертификации мясных, молочных и рыбных продуктов.
207. Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продукции животного происхождения на таможенных терминалах.
208. Идентификация видов рыб
209. Ветсанконтроль качества живой рыбы при транспортировке и содержании
210. Идентификация и экспертиза ракообразных
211. Идентификация и экспертиза моллюсков
212. Идентификация и экспертиза иглокожих
213. Идентификация и экспертиза морских млекопитающих
214. Идентификация и экспертиза морских растений

3.2 Порядок выполнения выпускных квалификационных работ

В пункте указать объем выпускной квалификационной работы (без учета приложения). Необходимо расписать структуру выпускной квалификационной работы с указанием размеров полей, интервала, кегля, а также указать требования к оформлению рисунков, таблиц.

Также в порядке выполнения выпускной квалификационной работы указываются сроки, в которые обучающийся должен представить работу для отзыва рецензенту, руководителю, а затем сдать на выпускающую кафедру.

3.3. Порядок защиты выпускной квалификационной работы

В пункте указать порядок защиты выпускной квалификационной работы. Предоставить информацию о документах, представляемых к защите, времени выделяемом на доклад и регламенте работы государственной экзаменационной комиссии.

3.4 Критерии оценки защиты выпускных квалификационных работ

Оценка	Показатели оценивания	Характеристика оценки
«Отлично»	<p>Научный уровень доклада, степень освещенности в нем вопросов темы исследования, значение сделанных выводов и предложений для организации, использование специальной научной литературы, нормативных актов, материалов производственной практики</p> <p>Стиль изложения, правильность и научная обоснованность выводов</p> <p>Оформление ВКР</p> <p>Качество ответов на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии</p>	<p>выставляется, если:</p> <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»	<p>Научный уровень доклада, степень освещенности в нем вопросов темы исследования, значение сделанных выводов и предложений для организации, использование специальной научной литературы, нормативных актов, материалов производственной практики</p> <p>Стиль изложения, правильность и научная обоснованность выводов</p>	<p>выставляется, если:</p> <ul style="list-style-type: none"> - при выполнении ВКР выпускник продемонстрировал соответствие уровня своей подготовки требованиям ФГОС ВО, 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;
	<p>Оформление ВКР</p> <p>Качество ответов на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии</p>	<ul style="list-style-type: none"> - в докладе правильно изложена суть работы и ее основные результаты, однако при изложении допущены отдельные неточности; - на большинство вопросов членов государственной экзаменационной комиссии даны правильные ответы; - критические замечания научного ру-

		ководителя выпускником проанализированы, и в процессе защиты приведены аргументированные доказательства правильности решений, принятых в работе.
«Удовлетворительно»	<p>Научный уровень доклада, степень освещенности в нем вопросов темы исследования, значение сделанных выводов и предложений для организации, использование специальной научной литературы, нормативных актов, материалов производственной практики</p> <p>Стиль изложения, правильность и научная обоснованность выводов</p> <p>Оформление ВКР</p> <p>Качество ответов на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии</p>	<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 государственной экзаменационной комиссии выпускник отвечает, но неуверенно; - не все критические замечания научного руководителя проанализированы правильно.
«Неудовлетворительно»	<p>Научный уровень доклада, степень освещенности в нем вопросов темы исследования, значение сделанных выводов и предложений для организации использование специальной научной литературы, нормативных актов, материалов производственной практики</p>	<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;
	<p>Стиль изложения, правильность и научная обоснованность выводов</p> <p>Оформление ВКР</p> <p>Качество ответов на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии</p>	<ul style="list-style-type: none"> - доклад затянут по времени и (или) читался с листа; - на большинство вопросов членов государственной экзаменационной комиссии ответы даны неправильные или не даны вообще.

3.5. Литература для выполнения выпускной квалификационной работы

Основная литература:

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков, Ю. А. Курлыкова. — Самара : СамГАУ, 2018. — 202 с. — ISBN 978-5-88575-533-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113423>

Дополнительная литература:

1. Балджи, Ю. А. Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов : монография / Ю. А. Балджи, Ж. Ш. Адильбеков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-3766-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/116370>

2. Шмат, Е. В. Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения : учебное пособие / Е. В. Шмат, М. В. Заболотных, А. В. Семочкин. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 104 с. — ISBN 978-5-89764-508-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90739>.

4. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

4.1 По результатам государственных аттестационных испытаний обучающийся имеет право на апелляцию.

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

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

4.4 Для рассмотрения апелляции секретарь государственной экзаменационной комиссии направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, заключение председателя государственной экзаменационной комиссии 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).

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

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

Решения, принятые апелляционной комиссией, оформляются протоколами. Протоколы заседаний комиссии подписываются членами комиссии, секретарем комиссии, а также обучающимся, подавшим апелляционное заявление.

4.6 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, указанном в абзаце третьем настоящего пункта, 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 образовательной организацией.

4.7 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.


4.8 Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

4.9 Повторное проведение государственного аттестационного испытания осуществляется в присутствии одного из членов апелляционной комиссии не позднее 15 июля.

4.10 Апелляция на повторное проведение государственного аттестационного испытания не принимается.

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (приказ Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939)

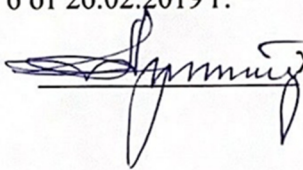
Разработал(и):

Преподаватель,  Джамбулатова К.Д.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Ветсанэкспертизы и фармакологии, протокол № 12 от 11.02.2019 г.

Зав. кафедрой  Тайгузин Рамиль Шамильевич

Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно-методической комиссии Ветеринарной медицины, протокол № 6 от 26.02.2019 г.

Декан факультета Ветеринарной медицины  Жуков А.П.