

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

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

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

Направление подготовки:36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) программы: Ветеринарно- санитарная экспертиза

Квалификация выпускника: бакалавр

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели государственной итоговой аттестации.....	
1.1 Перечень планируемых результатов подготовки 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 (не предусмотрена УП)	
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.....	
Приложения.....	

Программа государственной итоговой аттестации составлена в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриата), утвержденного Приказом Минобрнауки России от 1 декабря 2016 г. № 1516 (зарегистрирован в Минюсте России 20 декабря 2016 г. № 44824) (далее - ФГОС ВО, Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования);
- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 (далее - *Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования*).
- Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования России от 29.06.2015 №636 (ред. от 28.04.2016).
- Положением о порядке разработки и утверждения основных профессиональных образовательных программ высшего профессионального образования – программ бакалавриата, программ магистратуры, программ специалитета, одобренного на заседании Ученого Совета от 30.08.2017 (протокол № 1), утвержденного и.о. ректора ФГБОУ ВО ФГБОУ ВО Оренбургский ГАУ 30.08.2017г.;
- Порядком организации образовательной деятельности по образовательным программам при сочетании различных форм обучения, при использовании сетевой формы реализации указанных программ, при ускоренном обучении, одобренного на заседании Ученого Совета от 30.08.2017 (протокол № 1), утвержденного ректора ФГБОУ ВО ФГБОУ ВО Оренбургский ГАУ 30.08.2017г.;
- Положением о порядке проведения практики студентов одобренного на заседании Ученого Совета от 16.09.2014 (протокол № 1), утвержденного ректором ФГБОУ ВО ФГБОУ ВО Оренбургский ГАУ 16.09.2014г. с изменениями от 25.03.2015г.;
- Порядком проведения государственной итоговой аттестации по программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденного и.о. ректора ФГБОУ ВО Оренбургский ГАУ 17.08.2017г.;
- Регламентом рассмотрения апелляций по результатам государственной итоговой аттестации, утвержденного и.о. ректора ФГБОУ ВО Оренбургский ГАУ 17.08.2017г.;
- Регламентом работы государственных экзаменационных комиссий, утвержденного и.о. ректора ФГБОУ ВО Оренбургский ГАУ 17.08.2017г.;
- Порядком заполнения, учета и выдачи документов о высшем образовании и о квалификации и их дубликатов в ФГБОУ ВО Оренбургский ГАУ, утвержденного и.о. ректора ФГБОУ ВО Оренбургский ГАУ 17.08.2017г.;
- учебным планом по основной профессиональной образовательной программе высшего образования – программе бакалавриата по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриата), направленность (профиль) программы: Ветеринарно- санитарная экспертиза; форма обучения – очная) на 2018/2019 учебный год, одобренного на заседании Ученого совета от 30.08.17 (протокол заседания № 1), утвержденным и.о. ректора 30.08.2017г.
- учебным планом по основной профессиональной образовательной программе высшего образования – программе бакалавриата по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриата), направленность (профиль) программы: Ветеринарно- санитарная экспертиза; форма обучения – заочная)

на 2018/2019 учебный год, одобренного на заседании Ученого совета от 30.08.17 (протокол заседания № 1), утвержденным и.о. ректора 30.08.2017г

1. Цели государственной итоговой аттестации

Целями государственной итоговой аттестации являются установление уровня подготовки выпускника высшего учебного заведения к выполнению профессиональных задач, соответствия его подготовки требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриата) и основной образовательной программы высшего образования.

Государственная итоговая аттестация выпускника по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» включает защиту выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа бакалавра))

Выпускная квалификационная работа магистра представляет собой законченную разработку, в которой анализируется одна из теоретических или практических проблем. Квалификационная работа должна отразить умение выпускника самостоятельно разработать выбранную тему и сформулировать соответствующие рекомендации.

1.1. Перечень планируемых результатов защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты, сопоставленных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

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

способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);

способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);

способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3);

способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4);

способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного, межкультурного и профессионального взаимодействия (ОК-5);

способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия (ОК-6);

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);

готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных чрезвычайных ситуаций на производстве, последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9).

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

способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности (ОПК-2);

способностью изучать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ОПК-3);

способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ОПК-4)

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата:

производственная деятельность:

способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1);

готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-2);

готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-3);

способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач (ПК-4);

готовностью выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы (ПК-5);

способностью применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (ПК-6);

владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-7);

научно-исследовательская деятельность:

способностью обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования (ПК-10);

способностью проводить эксперименты по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии (ПК-11);

способностью принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования (ПК-12);

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

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
способностью использовать основы философских знаний для	Этап 1: основы философского знания (проблемы, принципы,	Этап 1: ориентироваться в системе философского	Этап 1: навыками целостного подхода к анализу проблем

формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);	законы, их содержание и взаимосвязи) Этап 2: роль философии в формировании мировоззренческих и методологических основ общественной и профессиональной деятельности	знания Этап 2: применять полученные знания в различных сферах деятельности	человека, общества и природы Этап 2: навыками применения основных положений и методов философии при решении мировоззренческих и методологических проблем
способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);	Этап 1: научные и философские картины мира, основные идеи и исторические этапы развития философии Этап 2: основные проблемы теории философии, движущие силы и закономерности исторического процесса	Этап 1: ориентироваться в системе философского знания как целостного представления об основах мироздания и перспективах развития планетарного социума Этап 2: понимать характерные особенности современного этапа развития философии, логически верно, аргументировано и ясно излагать свою мировоззренческую позицию	Этап 1: навыками философского мышления, анализа различных типов мировоззрения Этап 2: навыками использования различных философских методов для анализа тенденций развития современного общества и формирования гражданской позиции
способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3);	1 этап: основные понятия и методы математического анализа, линейной алгебры; 2 этап: основные понятия и методы теории дифференциальных уравнений, теории вероятностей, статистики.	1 этап: математические методы при решении типовых профессиональных задач; 2 этап: анализировать собранные массовые статистические данные, давать общее описание фактов и объяснять закономерности, выявленные с помощью статистических методов.	1 этап: методами математического моделирования процессов; 2 этап: владеть основными приемами обработки данных.
способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4);	Этап 1: законодательную основу в области ветеринарного предпринимательства; Этап 2: основополагающие нормативные правовые акты, правовую терминологию;	Этап 1: использовать в практической деятельности правовые знания; Этап 2: анализировать и составлять основные правовые акты, осуществлять правовую оценку информации в ветеринарии;	Этап 1: владение навыками правового решения конкретных задач, основами правовых знаний в ветеринарном предпринимательстве; Этап 2: владение навыками осуществлять правовую оценку информации в ветеринарном предпринимательстве;
способностью к коммуникации в устной и	Этап 1: закономерности строения организма	Этап 1: обращаться с	Этап 1: проводить

<p>письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного, межкультурного и профессионального взаимодействия (ОК-5);</p>	<p>млекопитающих и птиц; Этап 2: строение, структуру тканей и органов на макро- и микроскопическом уровне в норме</p>	<p>анатомическими инструментами; Этап2: ориентироваться в расположении органов, границ областей по скелетным ориентирам тела различных видов и возрастов сельскохозяйственных и промысловых животных</p>	<p>сравнительный анализ видовых или возрастных особенностей органов, формулировать и обосновывать выводы. Этап2: определять видовую принадлежность органов.</p>
<p>способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия (ОК-6);</p>	<p>Этап 1: знать грамматику латинского языка, произношение букв и буквосочетаний; Этап 2: знать базовый объем ветеринарных и медицинских терминов греко-латинского происхождения.</p>	<p>Этап 1: уметь читать и писать на латинском языке слова и словосочетания с соблюдением правил словесного ударения; Этап 2: уметь с помощью словаря перевести на латинский язык атрибутивные словосочетания, и перевести, пользуясь словарем, с латинского языка незнакомые клинические термины.</p>	<p>Этап 1: владеть навыками чтения и письма на латинском языке клинических и фармацевтических терминов; Этап 2: владеть навыками квалифицированной интерпретации различных по структуре и происхождению ветеринарных терминов.</p>
<p>способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);</p>	<p>Этап 1: знать принципиальное отличие «живого» от «неживого», принципы системности мира живого, системно-иерархическую сущность жизни, законы и этапность развития; Этап 2: знать многообразие живых организмов, различный уровень организации живых систем, системный характер эволюции, ее направленность.</p>	<p>Этап 1: уметь использовать знания основных законов биологии при изучении частных биологических дисциплин; Этап 2: уметь устанавливать причинно-следственные связи в биологических явлениях и процессах.</p>	<p>Этап 1: иметь навыки использования биологических терминов и понятий, владеть навыками самостоятельного поиска и освоения нужной информацией, основными биологическими законами и положениями; Этап 2: иметь навыки работы с микроскопической техникой, навыки использования новейших информативно-коммуникативных технологий для подготовки к</p>

			занятиям.
способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);	<p>Этап 1 –знать основные положения о физической культуре в общекультурной и профессиональной подготовки студентов, о социально – биологических основах физической культуры, об основах здорового образа и стиля жизни.</p> <p>Этап 2 – знать об оздоровительных системах, о профессионально-прикладной физической подготовке студентов, об общедоступном и профессиональном спорте.</p>	<p>Этап 1 – уметь применять систему знаний практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, воспитание и совершенствование психофизических способностей и качеств.</p> <p>Этап 2- уметь применять различные виды физической культуры и спорта в оздоровительных, профессиональных и рекреационных целях.</p>	<p>Этап 1 – владеть практическими навыками основ физической культуры.</p> <p>Этап 2 – владеть практическими методами основ физической культуры.</p>
готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных чрезвычайных ситуаций на производстве, последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9).	<p>Этап 1: классификацию опасных природных процессов</p> <p>Этап 2: методы защиты от воздействий вредных и опасных факторов в сфере своей профессиональной деятельности</p>	<p>Этап 1: выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности</p> <p>Этап 2: выбирать методы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности</p>	<p>Этап 1: законодательными и правовыми основами в области биологической безопасности и окружающей среды</p> <p>Этап 2: требованиями безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности</p>
способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);	<p>Этап 1: знать возможности получения информации из различных источников;</p> <p>Этап 2: знать возможности применения поисковых систем, способы хранения и анализа информации.</p>	<p>Этап 1: уметь применять навыки по получению информации из различных источников;</p> <p>Этап 2: уметь применять полученные теоретические знания в профессиональной деятельности при работе с информацией.</p>	<p>Этап 1: иметь навыки использования информации для изучения теоретических вопросов дисциплины, полученной из различных источников;</p> <p>Этап 2: владеть навыками использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий в профессиональной деятельности.</p>
способностью использовать	Этап 1: научно-техническую	Этап 1: собирать, обрабатывать,	Этап 1: навыками по анализу,

<p>нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности (ОПК-2);</p>	<p>информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы; Этап 2: правила составления отчетов;</p>	<p>анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы; Этап 2: составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок;</p>	<p>обобщению научно-технической информации; Этап 2: навыками по составлению отчетов и участию во внедрении результатов исследований и разработок.</p>
<p>способностью изучать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ОПК-3);</p>	<p>Этап 1 физиологические механизмы регуляции процессов жизнедеятельности организма животных; Этап 2 физиологические процессы и функции организма на уровне клеток, тканей, органов, систем и организма в целом.</p>	<p>Этап 1 применять знания в области биологических и физиологических закономерностей для мониторинга окружающей среды; Этап 2 самостоятельно проводить исследования на животных и составляющих системы их гомеостаза.</p>	<p>Этап 1 навыками по исследованию физиологических констант, функций, методами наблюдения и эксперимента; Этап 2 использовать знания физиологии при оценки состояния животного.</p>
<p>способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ОПК-4).</p>	<p>Этап 1: организация ветеринарного надзора; Этап 2: перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе;</p>	<p>Этап 1: осуществлять организацию и проведение мониторинга возникновения и распространения инфекционных и других заболеваний, биологического загрязнения окружающей среды, карантинные мероприятия, защиту населения в очагах особо опасных инвазий, при ухудшении радиационной обстановки и стихийных бедствиях; Этап 2: организовать и контролировать проведение массовых диагностических и лечебно-профилактических мероприятий, направленных на раннее выявление, недопущение и оперативное лечение опасных инфекционных заболеваний, в том числе, зооантропонозов; разрабатывать и</p>	<p>Этап 1: осуществлять организацию и проведение мониторинга возникновения и распространения инфекционных и других заболеваний, биологического загрязнения окружающей среды, карантинные мероприятия, защиту населения в очагах особо опасных инвазий, при ухудшении радиационной обстановки и стихийных бедствиях; организовать и контролировать проведение массовых диагностических и лечебно-профилактических мероприятий, направленных на раннее выявление, недопущение и оперативное лечение опасных инфекционных</p>

		<p>осуществлять комплекс профилактических, оздоровительных и лечебных мероприятий в животноводстве; организовывать согласованную деятельность ветеринарных, медико-санитарных врачей, зоотехников, агрономов по вопросам профилактики инфекционных болезней животных; проводить семинары, совещания, собрания ветеринарных работников и граждан;</p>	<p>заболеваний, в том числе, зооантропонозов; Этап 2: разрабатывать и осуществлять комплекс профилактических, оздоровительных и лечебных мероприятий в животноводстве; организовывать согласованную деятельность ветеринарных, медико-санитарных врачей, зоотехников, агрономов по вопросам профилактики инфекционных болезней животных; проводить семинары, совещания, собрания ветеринарных работников и граждан; осуществлять ветеринарный надзор исследований и разработок</p>
<p>способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1);</p>	<p>Этап 1: классификации и дифференциальной диагностики пищевых отравлений; основных источников возникновения пищевых токсикоинфекций; случаев требующих отбора проб для исключения обсеменения сырья и пищевых продуктов возбудителями пищевых токсикоинфекций; Этап 2: современных методов бактериологического исследования мяса, молока, яиц и других продуктов животного происхождения; гигиенических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов;</p>	<p>Этап 1: отбирать пробы для бактериологического исследования сырья и продуктов животного происхождения; Этап 2: проводить контроль продуктов животноводства на наличие пищевых токсикоинфекций и анализировать полученные результаты исследований;</p>	<p>Этап 1: навыками в диагностике пищевых токсикоинфекций по клиническому проявлению и результатам лабораторных исследований; методами бактериологического исследования сырья и продуктов животного происхождения; Этап 2: отбора, консервирования, упаковки и доставки проб в ветеринарную лабораторию</p>
<p>готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного</p>	<p>Этап 1: основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц. Этап 2: особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц.</p>	<p>Этап 1: анализировать полученные результаты исследований. Этап 2: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их</p>	<p>Этап 1: методами исследования мяса животных и птиц на свежесть. Этап 2: методами исследования яиц и меда.</p>

происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-2);		качестве и безопасности	
готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-3);	Этап 1: источники информации об использовании более эффективных технологий для повышения безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения; Этап 2: информационные системы поиска информации - система интернет;	Этап 1: внедрять в производство более эффективные технологии для повышения безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения; Этап 2: применять на практике нормативные документы, регламентирующие безопасность и качество пищевых продуктов;	Этап 1: приобрести опыт по внедрению в производство более эффективных технологий для повышения безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения; Этап 2: навыками работы с основными законами РФ, регулирующими качество и безопасность сырья и продуктов животного происхождения;
способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач (ПК-4);	Этап 1: ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного происхождения и правила обеспечения выпуска доброкачественной продукции. Этап 2: анатомо-топографические характеристики систем организма и областей тела с учетом видовых и возрастных особенностей животных.	Этап 1: ориентироваться в расположении органов, границ областей по скелетным ориентирам тела различных видов и возрастов сельскохозяйственных и промысловых животных. Этап 2: различать основные царства живых организмов.	Этап 1: давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов. Этап 2: давать обоснованное заключение о качестве и безопасности технического сырья.
готовностью выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы (ПК-5);	Этап 1: роль токсикантов химического и биологического происхождения в загрязнении сырья животного происхождения и пищевых продуктов; Этап 2: мероприятия для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения;	Этап 1: оценивать безопасность мясных и растительных продуктов и полуфабрикатов; Этап 2: организовывать и планировать эксперименты по мероприятиям для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения;	Этап 1: проведения исследований, направленных на выявления мероприятий, повышающих качества продуктов животного и растительного происхождения; Этап 2: организации и планирования экспериментов по мероприятиям для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения
способностью применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные	Этап 1: видовые аспекты функциональной анатомии систем и отдельных органов. Этап 2: современные	Этап 1: различать основные царства живых организмов. Этап 2: различать основные подцарства	Этап 1: правилами ветеринарных сопроводительных документов. Этап 2: навыками

технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (ПК-6);	методы биологического и морфологического анализа.	живых организмов.	заполнения форм документов учета и отчета.
владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-7);	Этап 1: способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности Этап 2: методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности	Этап 1: проводить сравнительный анализ наблюдаемых структурных изменений Этап 2: формулировать выводы и обоснования к наблюдаемым структурным изменениям	Этап 1: способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях Этап 2: навыками обобщать данные о результатах ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах Госветнадзора.
способностью обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования (ПК-10);	Этап 1: основные характеристики пищевых продуктов (товарная, пищевая, биологическая, энергетическая ценность, доброкачественность и усвояемость пищевых продуктов) Этап 2: научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования	Этап 1: определять основной химический состав пищевых продуктов Этап 2: давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке.	Этап 1: навыками работы с отдельными приборами в лаборатории исследования качества пищевых продуктов. Этап 2: навыками проводить необходимые ветеринарно-санитарные мероприятия.
способностью проводить эксперименты по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии (ПК-11);	Этап 1: основные понятия, термины и их определения в области товароведческой оценки продуктов убоя животных Этап 2: профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности	Этап 1: ориентироваться в расположении органов, границ областей по скелетным ориентирам тела различных видов и возрастов сельскохозяйственных и промысловых животных Этап 2: определять видовую принадлежность органов по анатомическим признакам: строение, консистенция, цвет, размеры	Этап 1: способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях Этап 2: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
способностью принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования (ПК-12);	Этап 1: роль токсикантов химического и биологического происхождения в загрязнении сырья животного происхождения и пищевых продуктов; Этап 2: мероприятия для повышения качества продуктов животного и	Этап 1: оценивать безопасность мясных и растительных продуктов и полуфабрикатов; Этап 2: организовывать и планировать эксперименты по мероприятиям для повышения качества продуктов животного и растительного	Этап 1: навыками проведения исследований направленных на выявления мероприятий, повышающих качества продуктов животного и растительного происхождения; Этап 2: навыками

	растительного происхождения;	происхождения;	организации и планирования экспериментов по мероприятиям для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения;
--	------------------------------	----------------	--

2. Программа государственного экзамена (не предусмотрена УП)

3. Требования к выпускным квалификационным работам

3.1 Тематика выпускных квалификационных работ

1. 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 мясopодуKтов, 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.
78. Ассортимент, потребительские свойства и качество мясных копченостей из свинины (говядины), реализуемых в розничных торговых предприятиях.
79. Товароведная характеристика мясных полуфабрикатов, реализуемых в торговых предприятиях.
80. Сравнительная характеристика потребительских свойств и ассортимента мясных копченостей отечественного и импортного производства.
81. Экспертная оценка качества колбасных изделий (мясных консервов), вырабатываемых по ГОСТу и ТУ.

82. Экспертная оценка качества мясных продуктов, вырабатываемых с использованием белковых добавок растительного (животного) происхождения.
83. Сравнительная характеристика потребительских свойств мясных продуктов, вырабатываемых предприятиями разных форм собственности.
84. Ассортимент, экспертная оценка качества нерыбных морепродуктов, реализуемых в розничных торговых предприятиях.
85. Ассортимент и качество сушеной и вяленой рыбы, вырабатываемой предприятиями потребительской кооперации.
86. Ассортимент и качество мороженой рыбы, реализуемой в торговых предприятиях потребительской кооперации.
87. Сравнительная характеристика потребительских свойств и ассортимента рыбы холодного и горячего копчения.
88. Ассортимент и экспертная оценка качества рыбных консервов (пресервов), реализуемых в торговых предприятиях.
89. Ассортимент и экспертиза консервов и пресервов из нерыбных морепродуктов.
90. Сравнительная характеристика потребительских свойств и ассортимента мясных копченостей отечественного и импортного производства.
91. Экспертная оценка качества колбасных изделий (мясных консервов), вырабатываемых по ГОСТу и ТУ.
92. Экспертная оценка качества мясных продуктов, вырабатываемых с использованием белковых добавок растительного (животного) происхождения.
93. Сравнительная характеристика потребительских свойств мясных продуктов, вырабатываемых предприятиями разных форм собственности.
94. Сравнительная характеристика потребительских свойств, требований к качеству, дефектов, хранения квашенных и соленых овощей.
95. Товароведная характеристика свежих грибов.
96. Сравнительная характеристика переработанных грибов
97. Качество меда, реализуемого на рынках различных областей.
98. Ассортимент и качество молочных продуктов детского питания.
99. Ассортимент и качество сыров.
100. Товароведная характеристика и экспертиза качества сыров сычужных мягких.
101. Товароведная характеристика сыров рассольных.
102. Товароведная характеристика сыров переработанных.
103. Товароведная характеристика сыров кисломолочных.
104. Товароведная характеристика сыров сычужных твердых типа швейцарского.
105. Товароведная характеристика сыров сычужных твердых типа голландского.
106. Ассортимент и качество кисломолочных продуктов, вырабатываемых молочным заводом.
107. Товароведная характеристика сметаны.
108. Товароведная характеристика простокваши.
109. Сравнительная характеристика потребительских свойств коровьего масла отечественного и импортного производства.
110. Сравнительная товароведная характеристика кисломолочных продуктов отечественного и импортного производства.
111. Топография структур лимфатического русла органов грудной полости свиньи при послеубойной экспертизе.
112. Топография структур лимфатического русла органов грудной полости мелкого и крупного рогатого скота при послеубойной экспертизе.
113. Топография структур лимфатического русла органов грудной полости кролика при послеубойной экспертизе.

114. Топография структур лимфатического русла органов грудной полости диких промысловых животных при послеубойной экспертизе.
115. Топография структур лимфатического русла органов брюшной полости свиньи при послеубойной экспертизе.
116. Топография структур лимфатического русла органов брюшной полости мелкого и крупного рогатого скота при послеубойной экспертизе.
117. Топография структур лимфатического русла органов брюшной полости кролика при послеубойной экспертизе.
118. Топография структур лимфатического русла органов брюшной полости диких промысловых животных при послеубойной экспертизе.
119. Топография структур лимфатического русла головы и шеи свиньи при послеубойной экспертизе.
120. Топография структур лимфатического русла головы и шеи мелкого и крупного рогатого скота при послеубойной экспертизе.
121. Топография структур лимфатического русла головы и шеи кролика при послеубойной экспертизе.
122. Топография структур лимфатического русла головы и шеи диких промысловых животных при послеубойной экспертизе.
123. Топография структур лимфатического русла органов тазовой полости свиньи при послеубойной экспертизе.
124. Топография структур лимфатического русла органов тазовой полости шеи мелкого и крупного рогатого скота при послеубойной экспертизе.
125. Топография структур лимфатического русла органов тазовой полости кролика при послеубойной экспертизе.
126. Топография структур лимфатического русла органов тазовой полости диких промысловых животных при послеубойной экспертизе.
127. Топография структур лимфатического русла туши свиньи при послеубойной экспертизе.
128. Топография структур лимфатического русла туши мелкого и крупного рогатого скота при послеубойной экспертизе.
129. Топография структур лимфатического русла тушки кролика при послеубойной экспертизе.
130. Топография структур лимфатического русла туши диких промысловых животных при послеубойной экспертизе.
131. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке убойных животных.
132. Ветеринарно-санитарный контроль за убоем животных на мясо.
133. Бактериологическое исследование мяса и мясопродуктов.
134. Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.
135. Ветеринарно-санитарная экспертиза икры, получаемая от различных видов промысловых рыб.
136. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация объектов получения и реализации продуктов животного происхождения.
137. Характеристика мяса и жира животных и птицы, являющихся сырьем для мясной промышленности.
138. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке животных и птицы для убоя на мясо.
139. Ветеринарные требования при промысле животных на мясо.
140. Профилактика транспортных болезней и случаев гибели животных при транспортировке.
141. Ветеринарно-санитарные требования при сдаче-приеме и подготовке животных к убою

142. Входной, операционный и выходной контроль на предприятиях мясной промышленности
143. ВСЭ и лабораторный контроль консервных изделий на мясоперерабатывающих предприятиях
144. ВСЭ и лабораторный контроль копченостей на мясоперерабатывающих предприятиях
145. ВСЭ яиц и яичных продуктов промысловой птицы.
146. ВСЭ растительных масел на рынках.
147. ВСЭ продуктов пчеловодства на рынках.
148. Фальсификация меда и методы их определения.
149. ВСЭ свежих и консервированных грибов на рынках.
150. ВСЭ тропических и субтропических растительных продуктов на рынках.
151. ВСЭ крови пищевого и технического альбумина.
152. ВСЭ и других технических фабрикатов.
153. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в убойном цехе.
154. Производственный ветеринарно-санитарный контроль и клеймение шкур.
155. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в субпродуктовом, кишечном и жировом цехах мясоперерабатывающих предприятий.
156. Особенности ВСЭ сырья и продукции на городских распределительных холодильниках.
157. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на ветсанутильзаводах.
158. Ветеринарный надзор при продаже животных на рынках.
159. Ветсанэкспертиза колбас, копченостей и консервов на рынках.
160. Особенности ВСЭ сырья и продукции длительного хранения.
161. Фальсификации мяса, жира, молока, растительных масел, икры и методы их выявления.
162. Структура, задачи и функции производственных ветеринарных лабораторий на предприятиях мясной промышленности.
163. Структура, задачи и функции производственных лабораторий на предприятиях молочной промышленности.
164. Структура, задачи и функции государственной лаборатории ветсанэкспертизы на розничных и оптовых рынках.
165. Структура, задачи и функции ветеринарной службы на предприятиях мясной промышленности.
166. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах переработки эндокринно-ферментного сырья.
167. Требования санитарных правил для предприятий мясной, молочной и рыбной промышленности
168. Требования санитарных правил для розничных и оптовых рынков.
169. Требования санитарных правил для предприятий торговли.
170. Ветеринарно-санитарные правила перевозки животных и продукции автомобильным, железнодорожным, водным и воздушным транспортом.
171. Лабораторный анализ мяса вынужденного убоя на перерабатывающих предприятиях
172. Прием на переработку и лабораторные исследования мяса на свежесть на мясоперерабатывающих предприятиях
173. Идентификация мяса разных видов животных и птицы лабораторными методами
174. Послеубойная экспертиза органов и лимфоузлов разных видов животных на мясоперерабатывающих предприятиях
175. Требования стандартов на мясо убойных животных и птицы при приемке

- сырья на мясоперерабатывающие предприятия
176. Ветеринарно-санитарный контроль на таможах при импорте мяса и мясных продуктов в Россию.
 177. Ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов на таможах.
 178. Ветеринарно-санитарный контроль рыбы и рыбных продуктов на таможах.
 179. Порядок микробиологического контроля мяса в лабораториях предприятий мясной промышленности по показателям СанПиН.
 180. Порядок микробиологического контроля колбасных изделий по показателям СанПиН.
 181. Порядок микробиологического контроля консервов по показателям СанПиН.
 182. Порядок микробиологического контроля качества обработки помещений, оборудования, воздуха, сточных вод, рук и одежды рабочих.
 183. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при дистрофиях в органах и тканях.
 184. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при желтухах.
 185. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при PSE- и DFD пороках мяса.
 186. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при гнойном воспалении органов и тканей.
 187. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при отравлениях пестицидами и соединениями тяжелых металлов.
 188. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при отравлениях ядами растительного происхождения.
 189. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при микотоксикозах.
 190. Профилактика токсикоинфекций и токсикозов бактериального происхождения.
 191. Особенности ВСЭ сырья и продукции в условиях чрезвычайных ситуаций.
 192. Особенности ВСЭ сырья и продукции при поражении отравляющими веществами.
 193. Особенности ВСЭ сырья и продукции при поражении бактериологическим оружием.
 194. ВСЭ и оценка продуктов убоя птицы при заразных и незаразных болезнях.
 195. ВСЭ и оценка продуктов убоя кроликов и нутрий при заразных и незаразных болезнях.
 196. ВСЭ и оценка продуктов убоя диких промысловых животных при заразных и незаразных болезнях.
 197. ВСЭ и оценка продуктов убоя однокопытных при заразных и незаразных болезнях.
 198. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней крупного рогатого скота при ветсанэкспертизе продуктов их убоя.
 199. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней свиней при ветсанэкспертизе продуктов их убоя.
 200. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней овец при ветсанэкспертизе продуктов их убоя.
 201. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней лошадей при ветсанэкспертизе продуктов их убоя.
 202. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней птицы при ветсанэкспертизе продуктов их убоя.
 203. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней кроликов и нутрий при ветсанэкспертизе продуктов их убоя.

204. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней диких промысловых животных при ветсанэкспертизе продуктов их убоя.
205. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней рыбы, выявляемые при ветсанэкспертизе.
206. Ветсанэкспертиза и оценка мяса экзотических животных и птицы (кенгуру, жираф, бегемот, страус и др.).
207. Основные требования СанПиН 2.3.2.1078-01 при ветсанэкспертизе и сертификации мясных, молочных и рыбных продуктов.
208. Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продукции животного происхождения на таможенных терминалах.
209. Идентификация видов рыб
210. Ветсанконтроль качества живой рыбы при транспортировке и содержании
211. Идентификация и экспертиза ракообразных
212. Идентификация и экспертиза моллюсков
213. Идентификация и экспертиза иглокожих
214. Идентификация и экспертиза морских млекопитающих
215. Идентификация и экспертиза морских растений

3.2 Порядок выполнения выпускных квалификационных работ

Выпускная квалификационная работа представляет собой самостоятельно выполненную обучающимся письменную работу, содержащую решение задачи либо результаты анализа проблемы, имеющей значение для соответствующей области профессиональной деятельности, демонстрирует уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Выпускная квалификационная работа подлежит защите, которая является неотъемлемой частью государственной итоговой аттестации.

Выпускная квалификационная работа содержит системный анализ теоретических знаний, известных технических и технологических решений, сложившейся практики хозяйственной деятельности, элементы самостоятельных теоретических или экспериментальных исследований.

Выпускная квалификационная работа является заключительным этапом освоения обучающимся образовательной программы определенного уровня и выполняется с целью демонстрации достигнутых результатов обучения, в том числе:

- расширение, закрепление и систематизация теоретических знаний и умений;
- приобретение практических навыков при решении конкретной научной, технической, производственной, экономической или организационно - управленческой задачи;
- развитие навыков ведения самостоятельных теоретических и экспериментальных исследований;
- оптимизация проектно-технологических и экономических решений;
- приобретение опыта обработки, анализа и систематизации результатов научных и экспериментальных исследований, оценка их практической значимости и возможной области применения;
- приобретение опыта представления и публичной защиты результатов своей деятельности;
- подведение результатов осуществления практико-ориентированного обучения.

Закрепление за студентом конкретной темы выпускной квалификационной работы осуществляется на основании личного письменного заявления, поданного на имя заведующего выпускающей кафедры. Предварительно тема выпускной квалификационной работы должна быть согласована с потенциальным руководителем, который визирует заявление обучающегося.

Научным руководителем выпускной квалификационной работы студента, обучающегося по профилю «Ветеринарно-санитарная экспертиза», может быть научно-педагогический работник кафедры, имеющий ученую степень (доктора или кандидата ветеринарных наук, доктора или кандидата биологических наук, доктора или кандидата с.-х. наук). Назначение руководителя выпускной квалификационной работы производится заведующим выпускающей кафедры из числа наиболее квалифицированных педагогических кадров с учетом пожеланий студента.

Руководители выпускных квалификационных работ утверждаются приказом ректора университета.

В обязанности руководителя выпускной квалификационной работы входит:

- разработка совместно с обучающимся задания для выполнения выпускной квалификационной работы;
- согласование графика выполнения выпускной квалификационной работы, сроков представления материалов работы на проверку;
- осуществление консультаций студента, во время которых выдаются конкретные задания по изучению нормативных материалов, специальной литературы, сбору и анализу фактического материала, обсуждаются со студентом результаты проделанной работы, даются конкретные конструктивные замечания и рекомендации по тексту выпускной квалификационной работы;
- осуществление контроля подготовки и представления к защите в установленные сроки выпускной квалификационной работы;
- участие в подготовке доклада и иллюстрационного материала на защиту выпускной квалификационной работы;
- подготовка письменного отзыва о работе обучающегося в период подготовки выпускной квалификационной работы. Отзыв должен содержать: суждение о качестве выполнения заданий по выпускной квалификационной работе, информацию об уровне профессиональной компетентности выпускника, вывод о его пригодности к профессиональной деятельности, оценку личности выпускника;
- допуск к предварительной защите на кафедре и окончательной защите подготовленной выпускной квалификационной работы.

При выполнении выпускной квалификационной работы, обучающийся должен выполнить ряд взаимосвязанных действий:

- > ознакомление с основными требованиями, предъявляемыми к выполнению выпускных квалификационных работ;
- > выбор и закрепление темы;
- > составление задания на выпускную квалификационную работу и графика консультаций с руководителем;
- > подготовка и представление руководителю отдельных разделов работы (в соответствии с установленным графиком их написания), включающих обзор литературы; сбор, анализ и обобщение материалов по избранной теме; формулирование основных положений, практических выводов и рекомендаций;
- > внесение исправлений, доработка и оформление разделов выпускной квалификационной работы;
- > представление законченной работы на отзыв руководителю;
- > проверка выпускной квалификационной работы на уровень заимствований с использованием системы «Антиплагиат вуз»;
- > направление выпускной квалификационной работы на рецензирование;
- > получение допуска к защите;
- > подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы.

Рекомендации и предложения выпускника, представленные в выпускной квалификационной работе, должны содержать степень его самостоятельности и личного

творчества, приносить определенный экономический эффект, что может быть подтверждено справкой (актом) организации об их рассмотрении и принятии к внедрению (составляется в произвольной форме).

Выпускная квалификационная работа обучающегося по профилю «Ветеринарно-санитарная экспертиза», представленная в Государственную экзаменационную комиссию, должна соответствовать квалификационным требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (уровень бакалавриата), а выпускник должен продемонстрировать сформированные общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Примерный перечень тем выпускных квалификационных работ разработан выпускающими кафедрами и утвержден методической комиссией факультета.

При выборе темы обучающийся должен учесть свою теоретическую и профессиональную подготовку, опыт работы, участие в выполнении НИРС, а также тематику выполненных в процессе обучения курсовых работ (проектов), докладов. Тематика выпускной квалификационной работы должна строго соответствовать профилю обучения по направлению.

По своей структуре выпускная квалификационная работа должна состоять из последовательно расположенных основных элементов, которые включают: Содержание Введение

1. Обзор литературы
2. Специальная часть
 - 2.1 Материалы и методы исследований
 - 2.2 Характеристика места проведения исследований
 - 2.3 Результаты исследований и их анализ
 - 2.4 Экономическая эффективность результатов исследований
 - 2.5 Охрана окружающей среды и безопасность жизнедеятельности на производстве
3. Выводы
4. Предложения производству
5. Список использованной научной литературы
6. Приложение

Общий объем выпускной квалификационной работы должен составлять 70-90 страниц. Выпускная квалификационная работа выполняется на белой нелинованной бумаге формата А4 (210x297 мм).

Выпускная квалификационная работа должна быть оформлена в соответствии с принятыми на факультета требованиями к оформлению выпускной квалификационной работы, разработанными на основании действующих ГОСТов.

Законченная и надлежащим образом оформленная выпускная квалификационная работа, подписанная исполнителем, руководителем и при необходимости - консультантом проверяется руководителем в системе «Антиплагиат вуз».

После успешного прохождения проверки выпускной квалификационной работы на уровень заимствований с использованием системы «Антиплагиат вуз» и получения рецензии работа представляется к защите в комплекте со следующей документацией:

- отзыв научного руководителя;
- справка о результате проверки текста выпускной квалификационной работы в системе «Антиплагиат вуз» (*оригинальность текста должна составлять не менее 50 %*);
- иллюстрационный материал по выпускной квалификационной работе;
- портфолио обучающегося;
- акт внедрения результатов (если имеется).

Вся документация передается в государственную экзаменационную комиссию не позднее, чем за 2 календарных дня до дня защиты выпускной квалификационной работы.

Одновременно обучающийся готовит документы для размещения ВКР в электронно-библиотечной системе университета и представляет заведующему выпускающей кафедры.

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытом заседании ГЭК по заранее установленному графику. На защите желательно присутствие руководителя выпускной квалификационной работы. Выпускник готовит доклад к защите с презентацией материалов с учетом следующего структурного построения:

- актуальность темы работы;
- объект и предмет исследования;
- цель и задачи исследования;
- методы изучения рассматриваемой проблемы;
- краткая характеристика объекта исследования;
- результаты проведенного студентом анализа исследуемого явления с указанием личного вклада выпускника;
- предложения по совершенствованию анализируемого явления.

Длительность доклада 10-20 минут. При этом, большая часть времени выступления должна приходиться на результаты анализа и защищаемые рекомендации.

После представления доклада члены ГЭК задают вопросы защищаемому. Примерная тематика вопросов представлена в ФОС. При этом выпускник вправе использовать все материалы, которые он подготовил к своей защите.

Затем слово передается руководителю, а в случае его отсутствия секретарь зачитывает отзыв. В выступлении научный руководитель кратко излагает содержание своего отзыва.

В случае предоставления из организации справки о внедрении результатов исследования, ее текст зачитывается председателем.

Секретарь ГЭК зачитывает основное содержание портфолио обучающегося.

Итог защиты выпускной квалификационной работы подводит председатель комиссии, он указывает на окончание защиты.

После завершения защит выпускных квалификационных работ, запланированных на этот день, Государственная аттестационная комиссия приступает на своем закрытом заседании к обсуждению результатов защиты выпускной квалификационной работы каждым выпускником. Результаты защиты оцениваются простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании. При этом учитываются уровень доклада и презентации по результатам ВКР, ответы на вопросы членов ГЭК, портфолио. При равном числе голосов мнение председателя является решающим.

3.3 Порядок защиты выпускной квалификационной работы

Защита выпускной квалификационной работы является завершающим этапом государственной итоговой аттестации выпускника.

Сроки выполнения выпускной квалификационной работы определяются учебным планом и графиком учебного процесса.

Выпускная квалификационная работа выполняется студентами в соответствии с календарным планом, подписанным студентом, руководителем и утвержденным заведующим кафедрой не позднее, чем за год до защиты.

Студент может быть не допущен к защите выпускной квалификационной работы в ГЭК в следующих случаях:

1. Невыполнение учебного плана в положенные сроки.
2. Срыв сроков подготовки выпускной квалификационной работы, получение

отрицательного отзыва руководителя; подготовка ВКР, не отвечающей предъявленным к ней требованиям.

3. По решению заведующего кафедрой при несовпадении мнений с научным руководителем при представлении работы неудовлетворительного качества после прохождения предварительной защиты.

Выпускная квалификационная работа оценивается на степень самостоятельности выполнения. Данную работу проводит ответственный работник кафедры, на которой закреплен выпускник. На плагиат проверяется только конечная версия ВКР; проходной процент своего, то есть оригинального текста будет доведен до руководителей. Электронная версия выпускной квалификационной работы сдается ответственному по антиплагиату на CD-R, CD-RW носителях за две недели до предполагаемой защиты.

Отчет об антиплагиате подписывается ответственным за данный вид работы на кафедре. Только после этого на выпускную квалификационную работу может быть выдан отзыв руководителя.

Заведующий кафедрой после ознакомления с отзывом руководителя решает вопрос о допуске студента к защите и передает выпускную квалификационную работу в ГЭК.

Не позднее, чем за 7 дней до защиты выпускник предоставляет секретарю ГЭК следующие организационные документы:

1. Выпускную квалификационную работу, полностью оформленную и содержащую титульный лист, подписанный выпускником, руководителем и заведующим кафедрой (первый лист сшиваемого текста); заполненный бланк задания по выполнению работы (второй лист сшиваемого текста); календарный план, подписанный выпускником, руководителем, утвержденный заведующим кафедрой (третий лист сшиваемого текста); текст ВКР с содержанием, списком использованных источников и приложениями (сшиваемый).

2. Отзыв руководителя (вкладывается).

3. Отчет об антиплагиате (вкладывается).

4. Справка о результатах внедрения решений, разработанных в данной выпускной квалификационной работе (подшивается в конце ВКР после приложений).

Защита ВКР проводится на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК), в состав которой входят заведующие кафедры ветеринарного факультета, преподаватели кафедры «Ветеринарно-санитарной экспертизы и фармакологии», представители производства, деканата и ректората. Списки студентов, допущенных к защите, предоставляются в ГЭК деканатом факультета.

На заседании могут присутствовать руководители ВКР, а также студенты и все заинтересованные лица.

Защита ВКР происходит в следующей последовательности:

1) секретарь ГЭК объявляет фамилию студента, зачитывает тему ВКР;

2) заслушивается доклад студента (не более 10 минут);

3) члены ГЭК задают вопросы по существу работы, а также вопросы, отвечающие общим требованиям к профессиональному уровню выпускника, предусмотренные федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по данной специальности.

4) студент отвечает на вопросы;

5) секретарем ГЭК зачитывается отзыв руководителя ВКР;

6) затем студенту предоставляется заключительное слово.

Задача ГЭК - выявление подготовленности студента к профессиональной деятельности и принятие решения о том, можно ли выпускнику присвоить квалификацию «магистр» по специальности «Ветеринарно-санитарный эксперт». Поэтому при защите студенту важно показать не только то, как обеспечена ветеринарно- санитарная экспертиза объекта исследования, но и то, что сделано им самим при изучении проблемы.

Студент, получив разрешение о допуске к защите, должен подготовить доклад (до 10 минут), в котором четко и кратко излагаются основные положения ВКР. Для удобства доклада и наглядности специалист должен использовать демонстрационный материал (презентацию и раздаточный материал), согласованный с научным руководителем. Раздаточный материал распечатывается в количестве экземпляров, соответствующих количеству членов комиссии. Каждый экземпляр подшивается в отдельную папку.

Краткий доклад может быть подготовлен письменно. В докладе необходимо отразить:

- обоснование актуальности выбранной темы;
- цель и задачи ВКР;
- используемые методы при проведении анализа;
- характеристики объекта исследования;
- краткое содержание работы, обращая особое внимание на освещенный в работе передовой опыт и отличительные недостатки в практике учетно-аналитической работы;
- выводы и рекомендации, которые, по мнению студента-выпускника, будут способствовать обеспечению экономической безопасности.

Доклад не следует перегружать цифровыми показателями, а привести лишь те данные, на которые сделаны ссылки в раздаточных материалах.

По окончании доклада специалисту задают вопросы председатель, члены государственной экзаменационной комиссии, присутствующие. Количество вопросов, задаваемых студенту при защите выпускной квалификационной работы, не ограничивается. Вопросы могут быть заданы как непосредственно по теме защищаемой работы, так и по другим дисциплинам специальности. Нужно давать самый короткий из всех возможных ответов и не повторять фрагменты доклада. Ответы на вопросы должны быть убедительны, теоретически обоснованы, а при необходимости подкреплены цифровым материалом.

По докладу и ответам на вопросы государственная экзаменационная комиссия судит о широте кругозора выпускника, его эрудиции, умении публично выступать и аргументированно отстаивать свою точку зрения при ответах на вопросы. Таким образом, ответы на вопросы, их полнота и глубина, влияют на оценку по защите ВКР, поэтому их необходимо тщательно продумывать.

Оценка результата защиты выпускной квалификационной работы производится на закрытом заседании ГЭК. При оценке принимаются во внимание оригинальность и научно-практическое значение темы, качество выполнения и оформления работы, а также содержательность доклада и ответов на вопросы.

Оценка объявляется после окончания защиты всех работ на открытом заседании ГЭК. Решение ГЭК является окончательным и апелляции не подлежит.

Студенту, проявившему себя в научной работе, сдавшему курсовые экзамены с оценкой «отлично» не менее чем по 75 % всех дисциплин учебного плана, а по остальным дисциплинам - с оценкой «хорошо», а также защитившему выпускную квалификационную работу с оценкой «отлично», выдается диплом с отличием.

При получении оценки «неудовлетворительно» на защите выпускной квалификационной работы специалист имеет право на повторную защиту. Повторное прохождение итоговых аттестационных испытаний назначается не ранее чем через три месяца.

После защиты ВКР остается на выпускающей кафедре.

Решение о присвоении выпускнику квалификации «магистр» по специальности «Ветеринарно-санитарной экспертизы» и выдаче диплома о высшем образовании государственного образца принимает государственная аттестационная комиссия по положительным результатам государственной итоговой аттестации, оформленным протоколами экзаменационных комиссий.

Результаты защиты выпускных квалификационных работ изучаются Государственной экзаменационной комиссией и отражаются в отчете председателя ГЭК. Отчет председателя ГЭК анализируется и обсуждается на выпускающей кафедре и ученом совете экономического факультета. На основе анализа отчетов председателей ГЭК при необходимости принимаются меры к дальнейшему совершенствованию подготовки специалистов в соответствии с современным развитием науки и практики.

3.4. Критерии оценки защиты выпускных квалификационных работ

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

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

3.5. Литература для выполнения выпускной квалификационной литературы

1. Сон, К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие / К.Н. Сон, В.И. Родин, Э.В. Беспанев. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 416 с. ЭБС Лань.
2. Латыпов, Д.Г. Основы судебно-ветеринарной экспертизы [Электронный ресурс] : учебное пособие / Д.Г. Латыпов, И.Н. Залялов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 576 с. ЭБС Лань.
3. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко ; под ред. Боровкова М.Ф.. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 480 с. ЭБС Лань.
4. Ветеринарная санитария [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.А. Сидорчук [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 368 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103145>. — Загл. с экрана.
5. Сидорчук, А.А. Инфекционные болезни лабораторных животных [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.А. Сидорчук, А.А. Глушков. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2009. — 128 с. ЭБС Лань.
6. Урбан, В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.Г. Урбан. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2010. — 384 с. ЭБС Лань.
7. Давлетов, З.Х. Товароведение и технология обработки мясо-дичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-технического сырья [Электронный ресурс] : учебное пособие / З.Х. Давлетов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 400 с. ЭБС Лань.

8. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 240 с. — ЭБС Лань.

9. Кочищ, И.И. Зоогигиена [Электронный ресурс] : учебник / И.И. Кочищ, Н.С. Калюжный, Л.А. Волчкова, В.В. Нестеров. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 464 с. ЭБС Лань.

10. Лыкасова, И.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.А. Лыкасова, В.А. Крыгин, И.В. Безина, И.А. Солянская. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с. ЭБС Лань.

11. Шарафутдинов, Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сibaгатуллин, Н.А. Балакирев, Р.Р. Шайдуллин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 624 с. ЭБС Лань.

12. Куцакова, В.Е. Холодильная технология пищевых продуктов. Часть III. Биохимические и физико-химические основы [Электронный ресурс] : учебник / В.Е. Куцакова, А.В. Бараненко, Т.Е. Бурова, М.И. Кременевская. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 272 с. ЭБС Лань.

13. Госманов, Р.Г. Санитарная микробиология пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.Г. Госманов, Н.М. Колычев, Г.Ф. Кабиров, А.К. Галиуллин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 560 с. ЭБС Лань.

14. Госманов, Р.Г. Санитарная микробиология пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.Г. Госманов, Н.М. Колычев, Г.Ф. Кабиров, А.К. Галиуллин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 560 с. ЭБС Лань.

15. Госманов, Р.Г. Санитарная микробиология [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.Г. Госманов, А.Х. Волков, А.К. Галиуллин, А.И. Ибрагимова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 252 с. ЭБС Лань.

16. Давлетов, З.Х. Товароведение и технология обработки мясо-дичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-технического сырья [Электронный ресурс] : учебное пособие / З.Х. Давлетов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 400 с. ЭБС Лань.

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. см. Приложения А, Б.

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).

3.5 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 государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Разработал:

_____ «__» _____ 201__ г. Торшков А.А.

Приложение А

Форма апелляционного заявления о нарушении установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Оренбургский государственный аграрный университет»

Председателю апелляционной комиссии

_____ (Фамилия И.О.)

обучающегося _____ группы
по направлению подготовки _____

_____ (указать направление подготовки)

_____ (Фамилия)

_____ (Имя)

_____ (Отчество)

документ, удостоверяющий личность

_____ (серия, номер)

Заявление

Прошу комиссию рассмотреть мою апелляцию по процедуре проведения

_____ (наименование государственного аттестационного испытания)

Краткое содержание претензии: _____

Указанный выше факт существенно затруднил для меня выполнение экзаменационных заданий (*процесс ответа на заданные вопросы*), что привело к необъективной оценке моих знаний.

_____ / _____ / _____ 20__ г.
(подпись заявителя) (расшифровка подписи)

Заполняется секретарем /удостоверяющим лицом апелляционной комиссии

Дата объявления результатов ГИА: «__» _____ 20__ г.

Дата подачи (*принятия*) заявления: «__» _____ 20__ г.

Заявление принял: _____ (должность)

_____ /
подпись удостоверяющего лица

_____ /
расшифровка подписи

Приложение Б

**Форма апелляционного заявления о несогласии с результатами
государственного аттестационного испытания**
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Оренбургский государственный аграрный университет»

Председателю апелляционной комиссии

_____ (Фамилия И.О.)

обучающегося _____ группы

по направлению подготовки _____

_____ (указать направление подготовки)

_____ (Фамилия)

_____ (Имя)

_____ (Отчество)

документ, удостоверяющий личность

_____ (серия, номер)

Заявление

Прошу пересмотреть, в моем присутствии, выставленные мне результаты по

_____ (наименование государственного аттестационного испытания)

так как, по моему мнению, данные мною ответы на заданные вопросы были оценены не верно.

_____ / _____ / _____ 20__ г.
(подпись заявителя) (расшифровка подписи)

Заполняется секретарем удостоверяющим лицом апелляционной комиссии

Дата объявления результатов ГИА: «__» _____ 20__ г.

Дата подачи (принятия) заявления: «__» _____ 20__ г.

Заявление принял: _____ (должность)

_____ / _____
подпись удостоверяющего лица

_____ / _____
расшифровка подписи

Приложение В

Форма протокола о рассмотрении апелляции о нарушении проведения процедуры государственной итоговой аттестации.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Оренбургский государственный аграрный университет»

Протокол рассмотрения апелляции о нарушении проведения процедуры государственной итоговой аттестации.

№ _____ «__» _____ 20__ г.

Сведения об участнике ГИА

ФИО полностью _____

форма обучения _____

направление подготовки _____

КРАТКОЕ СОДЕРЖАНИЕ АПЕЛЛЯЦИИ: _____

Комиссия:

Председатель
апелляционной комиссии _____

Члены комиссии:

рассмотрев обстоятельства, изложенные в поданной апелляции, считает, что
вышеизложенные _____ факты:

имели, не имели место

влияние вышеуказанных фактов на результаты государственного аттестационного
испытания *значимо, незначимо*

рекомендовано комиссии апелляцию *принять, отклонить*

Решение апелляционной комиссии:

признать вышеизложенные факты действительно имевшими место быть *да, нет*

признать вышеизложенные факты значимыми *да, нет*

принять апелляцию *да, нет*

Председатель апелляционной комиссии: _____ / _____
подпись *расшифровка подписи*

Члены апелляционной комиссии: _____ / _____
_____ / _____

Секретарь комиссии: _____ / _____

Дата принятия решения «__» _____ 20__ г.

С решением апелляционной комиссии ознакомлен:

«__» _____ 20__ г. _____ / _____
подпись *расшифровка подписи*

Приложение Г

Форма протокола о рассмотрении апелляции по результатам государственной итоговой аттестации.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Оренбургский государственный аграрный университет»

Протокол рассмотрения апелляции по результатам государственной итоговой аттестации.

№ _____

«___» _____ 20__ г.

Сведения об участнике ГИА

ФИО полностью _____

форма обучения _____

направление подготовки _____

КРАТКОЕ СОДЕРЖАНИЕ АПЕЛЛЯЦИИ: _____

Комиссия:

Председатель
апелляционной комиссии _____

Члены комиссии:

рассмотрев апелляцию о несогласии с выставленной оценкой, считает, что вышеизложенные факты _____

имели, не имели место

Решение апелляционной комиссии:

признать вышеизложенные факты действительно имевшими место *да, нет*

признать вышеизложенные факты значимыми *да, нет*

принять апелляцию *да, нет*

Председатель апелляционной комиссии: _____ / _____
подпись *расшифровка подписи*

Члены апелляционной комиссии: _____ / _____

_____ / _____

Дата принятия решения «___» _____ 20__ г.

С решением апелляционной комиссии ознакомлен:

«___» _____ 20__ г. _____ / _____
подпись *расшифровка подписи*