

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

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Направление подготовки: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль подготовки: Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация выпускника: Магистр

СОДЕРЖАНИЕ

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

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

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

Таблица 1.

Код компетенции	Содержание компетенции	Виды профессиональной деятельности
ОК-1	способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	
ОК-2	готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	
ОК-3	готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	
ОПК-1	готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке для решения задач профессиональной деятельности	
ОПК-2	готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	
ОПК-3	способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	
ОПК-4	способностью устанавливает требования к документообороту на предприятии	
ОПК-5	способностью создавать и поддерживать имидж организации	
ПК-9	способностью использовать информационные технологии для повышения безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения	организационно-управленческая
ПК-10	способностью использовать	организационно-

	нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	управленческая
ПК-11	способностью проводить расчеты и определять экономическую и социальную эффективность исследований и разработок	организационно-управленческая
ПК-12	способностью организовывать и планировать эксперименты по мероприятиям для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения	научно-исследовательская
ПК-13	способностью проводить исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	научно-исследовательская
ПК-14	способностью организовывать исследования мониторинга для контроля особо опасных болезней животных	научно-исследовательская
ПК-15	способностью организовывать мониторинг окружающей среды	научно-исследовательская
ПК-16	готовностью собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок	научно-исследовательская
ПК-17	способностью усовершенствовать научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии	научно-исследовательская
ПК-18	готовностью принимать участие в разработке технических регламентов по безопасности и качеству лекарственных препаратов и кормов для животных	научно-исследовательская
ПК-19	способностью проводить исследования с использованием современных методов диагностики	научно-исследовательская

2. Показатели и критерии оценивания компетенций.

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

Таблица 2.

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Процедура оценивания
1	2	3	4
ОК-1 способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	способен к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	Знать: принципы, методы, технологии мониторинга внешнего окружения; современные теории и концепции поведения на различных уровнях организации основные научные понятия и теории. Уметь: давать оценку значимости различных проблем; осуществлять анализ и разработку стратегии организации на основе современных методов и передовых научных достижений. Владеть: методом анализа; различными методами научного анализа и технологиями получения, систематизации полученной информации; и мониторинга внешнего окружения.	ответы на билет государственного экзамена и выполнение выпускной квалификационной работы
ОК-2 готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	готов действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	Знать: основные этапы и закономерности исторического развития общества; основные политические и социально-экономические направления и механизмы, характерные для исторического развития. Уметь: высказывать и обосновывать свою позицию по вопросам, ка-	

		сающимися исторического и социально-политического развития общества, гуманитарных и социальных ценностей; анализировать закономерности исторического развития общества. Владеть: основами исторического мышления, навыками сбора, систематизации и самостоятельного анализа информации об исторических и социально-политических процессах	
ОК-3 готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	готов к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	Знать: принципы планирования личного времени, способы и методы саморазвития и самообразования; основные закономерности взаимодействия общества и природы. Уметь: самостоятельно овладевать знаниями и навыками их применения в профессиональной деятельности; давать правильную самооценку, намечать пути и выбирать средства развития достоинств и устранения недостатков. Владеть: навыками самостоятельной, творческой работы, умением организовать свой труд; способностью к самоанализу и самоконтролю, самообразованию и самосовершенствованию, поиску и реализации новых, эффективных форм организации своей деятельности.	

ОПК-1 готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке для решения задач профессиональной деятельности	готов к коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке для решения задач профессиональной деятельности	Знать: нормы устной и письменной речи на русском языке; принципы выделения и использования функциональных стилей и логические основы построения речи и аргументации, а также принципы языкового оформления официально деловых текстов в сфере профессиональной деятельности; Уметь: логически верно, аргументированно, ясно строить устную и письменную речь, делового стиля в процессе составления и редактирования документов в профессиональной деятельности; вести научную беседу с использованием профессиональной терминологии и выражений речевого этикета, дать развернутое сообщение, запросить информацию, высказать свое мнение, привести аргументы Владеть: грамотной письменной и устной речью на русском и иностранном языках; приемами ведения дискуссии; приемами и методами перевода текста по специальности; навыками использования и составления нормативных правовых документов в своей профессиональной деятельности с учетом	
---	---	---	--

		требований делового этикета.	
ОПК-2 готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	готов руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знать: особенности социальных, этнических, конфессиональных, культурных различий, встречающихся среди членов коллектива; этические нормы общения с коллегами и партнерами. Уметь: строить межличностные отношения и работать в группе, организовывать внутригрупповое взаимодействие с учетом социально- культурных особенностей, этнических и конфессиональных различий отдельных членов группы. Владеть: навыками делового общения в профессиональной среде, навыками руководства коллективом.	
ОПК-3 способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	способен разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	Знать: принципы, финансовые ресурсы, стратегии и политику предприятия; Уметь: готовность организовать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда Владеть: навыками разработки методики по повышению эффективности маркетинговой деятельности предприятия	
ОПК-4 способностью устанавливает требования к документообороту на предприятии	способен устанавливает требования к документообороту на предприятии	Знать: понятия «сотрудничество», «работа в команде», «дисциплинированность», «кооперация с коллегами в	

		коллективе»; методы диагностики внутриколлективной сплоченности и способы ее повышения; принципы, методы, технологии взаимодействия с заинтересованными сторонами на предмет их поддержки планируемых в организации изменений. Уметь: общаться в коллективе, работать в команде; применять знания в конкретных профессиональных ситуациях, связанных с деятельностью трудового коллектива; принимать и реализовывать решения на основе групповых интересов; организовывать координированную деятельность членов трудового коллектива. Владеть: навыками убеждения, воздействия на других, методами навыками управления организационным поведением; навыками принятия оптимальных решений, проводить анализ и разрабатывать рекомендации по повышению эффективности деятельности трудового коллектива.	
ОПК-5 способностью создавать и поддерживать имидж организации	способен создавать и поддерживать имидж организации	Знать: принципы принятия управленческих решений; знать современные	

		проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы Уметь: производить расчет экономических показателей; уметь пользоваться справочной технической документацией Владеть: навыками учета и анализа экономической деятельности предприятий; владеть навыками контроля качества сельскохозяйственной продукции	
ПК-9 способностью использовать информационные технологии для повышения безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения	способен использовать информационные технологии для повышения безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения	Знать: информационные системы поиска информации - система Интернет Уметь: внедрять в производство более эффективные информационные технологии для повышения безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения Владеть: навыками работы с основными законами РФ, регулирующими качество и безопасность сырья и продуктов животного происхождения	
ПК-10 способностью использовать нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	способен использовать нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Знать: нормативно-правовую документацию в области качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения; требования ветеринарных правил при экспорте и импорте подконтрольных грузов, транспортировки	

		продукции и сырья животного происхождения, принципов ХАССП и ИСО Уметь: пользоваться (использовать) нормативно-правовой документацией в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения Владеть: навыками использования нормативно-правовой документации в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения; навыками использования основных правил и принципов санитарного кодекса наземных и водных животных, Международного эпизоотического бюро (МЭБ), соглашения по применению санитарных и фито-санитарных мер Всемирной торговой организации (ВТО), соглашения Таможенного Союза в рамках Евразийского экономического сообщества по ветеринарно-санитарным мерам	
ПК-11 способностью проводить расчеты и определять экономическую и социальную эффективность исследований и разработок	способен проводить расчеты и определять экономическую и социальную эффективность исследований и разработок	Знать: способы и методы расчета экономической эффективности Уметь: проводить расчеты по определению экономической эффективности Владеть: навыками расчета экономической эффективности и анализа их с учетом	

		имеющихся данных	
ПК-12 способностью организовывать и планировать эксперименты по мероприятиям для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения	способен организовывать и планировать эксперименты по мероприятиям для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения	Знать: методологию оценки качества продуктов животного и растительного происхождения; современные подходы к организации исследовательской работы Уметь: организовывать оценку качества продуктов животного и растительного происхождения; планировать свою индивидуальную научно-исследовательскую деятельность Владеть: навыками оценки качества продуктов животного и растительного происхождения; навыками выбора необходимых методов исследования, модифицировать существующие, исходя из задач конкретного исследования	
ПК-13 способностью проводить исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	способен проводить исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Знать: нормативные документы, регламентирующие безопасность и качество пищевых продуктов; идентифицирующие признаки и показатели идентификации продовольственных товаров, средства фальсификации продовольственных товаров и методы их обнаружения Уметь: определять качественные характеристики сырья животного и растительного происхождения на основании органолептических и физико-химических показателей; распознавать разные виды фальсификации продовольственных товаров Владеть: методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных, исследованиями мяса животных, птиц и рыб на свежесть, пищевых жиров и	

		растительных масел, яиц и меда, молока и молочных продуктов, распознавания мяса различных видов животных, химического контроля консервированных продуктов	
ПК-14 способностью организовывать исследования мониторинга для контроля особо опасных болезней животных	способен организовывать исследования мониторинга для контроля особо опасных болезней животных	Знать: методы и средства диагностики и профилактики вирусных и инфекционных болезней животных Уметь: правильно пользоваться медико-технической и ветеринарной аппаратурой, инструментарием и оборудованием в лабораторных, диагностических и лечебных целях и владением техникой клинического исследования животных, назначением необходимого лечения в соответствии с поставленным диагнозом Владеть: способностью и готовностью осуществлять организацию и проведение мониторинга возникновения и распространения инфекционных, инвазионных и других болезней, биологического загрязнения окружающей среды, карантинные мероприятия, защиту населения в очагах особо опасных инфекций, при ухудшении радиационной обстановки и стихийных бедствиях	
ПК-15 способностью организовывать мониторинг окружающей среды	способен организовывать мониторинг окружающей среды	Знать: методологию проведения мониторинга окружающей среды; перечень основных загрязнителей и их ПДК и ПДУ Уметь: организовывать мониторинг окружающей среды Владеть: навыками контроля концентрации загрязнителей окружающей среды	
ПК-16 готовностью	готов собирать,	Знать: современные	

собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок	обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок	подходы к организации исследовательской работы Уметь: пользоваться конкретными методами и методиками отбора научных данных; аналитическими инструментами обработки информации Владеть: способностью вести библиографическую работу с применением современных информационных технологий; представлять итоги проделанной работы в виде отчетов, рефератов, статей, выпускной квалификационной работы в соответствии с предъявляемыми требованиями	
ПК-17 способностью усовершенствовать научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии	способен усовершенствовать научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии	Знать: научные методики и разработки в области ветеринарно- санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии; особенности проявления основных вирусных и бактериальных болезней животных и свойства вирусов, вызывающих эти болезни Уметь: внедрять научные методики и разработки в производственную среду, адаптировать их; поставить предварительный и окончательный диагноз на вирусную болезнь у животного Владеть: навыками работы с современными приборами и оборудованием при проведении производственного ветеринарно-санитарного контроля; практикой проведения серологических исследований с целью обнаружения и идентификации вирусов	
ПК-18 готовностью принимать участие в разработке технических	готов принимать участие в разработке технических регламентов по	Знать: основные положения- технических регламентов по безопасности и качеству лекарственных препаратов и	

регламентов по безопасности и качеству лекарственных препаратов и кормов для животных	безопасности и качеству лекарственных препаратов и кормов для животных	кормов для животных Уметь: пользоваться нормативной документацией, регламентирующей безопасность и качество лекарственных препаратов и кормов для животных Владеть: способностью организовывать согласованную деятельность ветеринарных, медико- санитарных врачей, зоотехников, агрономов по вопросам качества и безопасности лекарственных препаратов и кормов для животных	
ПК-19 способностью проводить исследования с использованием современных методов диагностики	способен проводить исследования с использованием современных методов диагностики	Знать: основные требования, предъявляемые к научным исследованиям, основам их планирования и организации их выполнения Уметь: выбирать необходимые методы исследования, модифицировать существующие, исходя из задач конкретного исследования Владеть: способностью проводить исследования с использованием современных методов диагностики	

3. Государственный экзамен

3.1. Шкала оценивания.

Университет использует традиционную шкалу оценивания, представленную в таблице ниже.

Таблица 3.

Оценка	Характеристика 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 состояние 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.

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

Вопросы по дисциплине «Санитария на транспорте и складах временного хранения при экспортно-импортных операциях»

1. Методы определения содержания действующих веществ в дезинфицирующих средствах и их растворах.
2. Организация и техника проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации на транспорте и складах временного хранения при осуществлении импортно-экспортных мероприятий.
3. Охрана окружающей среды при проведении санитарных мероприятий на транспорте и складах временного хранения.
4. Машины и оборудование для дезинфекции крупных складских помещений.
5. Облучатели, озонаторы и технические устройства для обработки животных и сырья животного происхождения
6. Методы определения содержания действующих веществ в дезинфицирующих средствах и их растворах.
7. Организация и техника проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации на транспорте и складах временного хранения при осуществлении импортно-экспортных мероприятий.
8. Состояние нормативной базы РФ по регулированию качества ветеринарно-санитарных мероприятий на транспорте и складах временного хранения.
9. Задачи вет-сан эксперта при обработке транспортных средств для недопущения распространения особо опасных болезней.
10. Виды дезинфекции, применяемые для осуществления на транспорте и складах временного хранения при импортно-экспортных ситуациях.
11. Методология оценки безопасности дезинфицирующих средств, применяемых в РФ.
12. Методология оценки безопасности дезинсектирующих средств, дезинвазионных и дезакарицидных средств.
13. Ветеринарно-санитарные правила обработки транспортных средств:

железнодорожного, водного, автомобильного и воздушного при перевозке грузов, подлежащих контролю.

14. Методология гигиенического нормирования средств дезинфекции, дезинсекции и дератизации при обработке транспортных средств.

15. Современные методы и средства дезинфекции, дезинсекции и дератизации, разрешенные к применению на транспорте и складах временного хранения при импортно-экспортных операциях.

16. Методы определения содержания действующих веществ в дезинфицирующих средствах и их растворах.

17. Организация и техника проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации на транспорте и складах временного хранения при осуществлении импортно-экспортных мероприятий.

18. Утилизация биологических отходов, обеззараживание объектов внешней среды.

19. Контроль качества дезинфекции при осуществлении мероприятий на транспорте и складах временного хранения.

20. Меры безопасности при работе с препаратами, применяемые для дезинфекции и дератизации, работа с аэрозолями

21. Охрана окружающей среды при проведении санитарных мероприятий на транспорте и складах временного хранения.

22. Машины и оборудование для дезинфекции крупных складских помещений.

23. Облучатели, озонаторы и технические устройства для обработки животных и сырья животного происхождения

24. Задачи вет-сан эксперта при обработке транспортных средств для недопущения распространения особо опасных болезней

25. Методология оценки безопасности дезинфицирующих средств, применяемых в РФ

26. Охрана окружающей среды при проведении санитарных мероприятий на транспорте и складах временного хранения.

27. Машины и оборудование для дезинфекции крупных складских помещений.

28. Облучатели, озонаторы и технические устройства для обработки животных и сырья животного происхождения

29. Методология гигиенического нормирования средств дезинфекции, дезинсекции и дератизации при обработке транспортных средств.

30. Современные методы и средства дезинфекции, дезинсекции и дератизации, разрешенные к применению на транспорте и складах временного хранения при импортно-экспортных операциях.

Вопросы по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»

1. Приёмка и предубойный осмотр сельскохозяйственных животных и птицы на боенском предприятии.

2. Отлов сельскохозяйственных животных и птицы.

3. Транспортировка сельскохозяйственных животных и птицы на убой.

4. Сдача-приемка сельскохозяйственных животных и птицы.

5. Убой и переработка сельскохозяйственных животных и птицы.

6. Технология убоя и переработки мяса сельскохозяйственных животных и птицы.

7. Первичная обработка мяса сельскохозяйственных животных и птицы.

8. Разделывание, формовка мяса сельскохозяйственных животных и птицы.

9. Методы сортировки, маркировки, упаковки продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы.

10. Хранение и реализация продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы.

11. Ветеринарно-санитарные правила транспортировки сельскохозяйственных животных и птицы.

12. Особенности строения мяса сельскохозяйственных животных и птицы.

13. Анатомическое строение сельскохозяйственных животных и птицы.

14. Химический состав сельскохозяйственных животных и птицы.
15. Особенности строения мяса сельскохозяйственных животных и птицы.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы при инфекционных болезнях.
17. Способы выявления инфекционных болезней у сельскохозяйственных животных и птицы.
18. Способы устранения первых признаков болезни.
19. Методы профилактики инфекционных болезней у сельскохозяйственных животных и птицы.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы при инвазионных болезнях.
21. Способы выявления инвазионных болезней у сельскохозяйственных животных и птицы.
22. Способы устранения первых признаков болезни.
23. Методы профилактики инвазионных болезней у сельскохозяйственных животных и птицы.
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы при незаразных болезнях и отклонениях от норм.
25. Незаразные болезни сельскохозяйственных животных и птицы.
26. Отклонения от норм продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы.
27. Перевозка сельскохозяйственных животных и птицы автомобильным транспортом.
28. Перевозка сельскохозяйственных животных и птицы воздушным транспортом.
29. Перевозки мяса сельскохозяйственных животных и птицы автомобильным транспортом.
30. Ветеринарно-санитарные требования к перерабатывающим предприятиям.
31. Общие сведения об проводимых мероприятиях.
32. Мероприятия по профилактике и борьбе с болезнями сельскохозяйственных животных и птиц.
33. Профилактика заболеваний людей.
34. Дезинфекция инвентаря, тары и оборудования на перерабатывающих предприятиях.
35. Дезинвазия на перерабатывающих предприятиях.
36. Правила проведения дезинвазии на перерабатывающих предприятиях.
37. Назначение дезинвазии и методы проведения.
38. Дератизация на перерабатывающих предприятиях.
39. Комплекс мероприятий, включаемых в дератизацию.
40. Виды дератизации.
41. Назначение и методы борьбы.
42. Основные технологии переработки продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы на перерабатывающих предприятиях.
43. Ветеринарно-санитарные требования к перерабатывающим предприятиям.
44. Общие положения.
45. Производственные, вспомогательные и бытовые помещения на перерабатывающих предприятиях.
46. Водоснабжение и канализация на перерабатывающих предприятиях.
47. Освещение, вентиляция на перерабатывающих предприятиях.
48. Технологическое оборудование на перерабатывающих предприятиях.
49. Санитарная обработка помещений и технологического оборудования на перерабатывающих предприятиях.
50. Технологические условия хранения продуктов убоя птицы на перерабатывающих предприятиях.
51. Пищевая ценность мяса сельскохозяйственных животных и птицы.
52. Классификация мяса сельскохозяйственных животных и птицы.

53. Прием, предубойное содержание и предубойная подготовка.
54. Условия хранения продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы.
55. Личная гигиена работников перерабатывающих предприятий.
56. Радиометрический контроль продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы.
57. Энергетическая и пищевая ценность мяса сельскохозяйственных животных и птицы.
58. Правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса сельскохозяйственных животных и птицы.
59. Требования к оснащению оборудованием перерабатывающих предприятий.
60. Ветеринарно-санитарный контроль и правила использования мяса экстренно убитых сельскохозяйственных животных и птицы.

Вопросы по дисциплине «Санитарно-гигиеническая оценка продуктов»

1. Понятие о безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения
2. Основные критерии безопасности
3. Законы РФ, регламентирующие безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения
4. Основная нормативно-правовая документация в области санитарно-гигиенической оценки продукции
5. Способы повышения качества продукции и сырья
6. Методы анализа нормативных документов
7. Правила работы с нормативными документами
8. Методы контроля качества молока и молочных продуктов
9. Методы определения качества мяса и мясных продуктов
10. Методы контроля качества зерновых и бобовых продуктов
11. Критерии оценки качества продуктов сырья
12. Понятие о доброкачественных продуктах
13. Понятие о недоброкачественных продуктах
14. Приборы, используемые для определения качества сырья и продукции
15. Правила работы с приборами, используемые для определения качества сырья и продукции
16. Современные методики и разработки в области ветеринарии
17. Практическое применение последних разработок и методик в области ветеринарии
18. Применение основных методик и разработок в своей деятельности
19. Способы усовершенствования методов проведения ветеринарно-санитарной экспертизы
20. Способы усовершенствования методов производственного ветеринарного контроля
21. Методы проведения ВСЭ
22. Методы проведения производственного ветеринарного контроля
23. Методы проведения ВСЭ мяса и мясных продуктов
24. Методы проведения ВСЭ молока и молочных продуктов
25. Способы отбора проб продукции и сырья для исследования
26. Инструменты для отбора проб
27. Подготовка проб к исследованию
28. Основные методы исследования продукции

Вопросы по дисциплине «Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы»

1. Анализ современного ветеринарного законодательства и нормативной документации в области ВСЭ.
2. Современные методы ВСЭ.
3. Изучение изысканий НИИ в сфере ВСЭ.
4. Проблемы ВСЭ в рамках ветеринарных съездов, конгрессов и конференций .
5. Особенности производства продуктов животноводства в условиях развития рыночных отношений.
6. Значение генетически модифицированных продуктов.
7. Особенности производства продуктов животноводства в условиях развития рыночных отношений.
8. Значение генетически модифицированных продуктов.
9. Закон «О пищевой безопасности продуктов. Принципы ХАССП.
10. Современное состояние ветеринарии в РФ, и за рубежом.
11. Государственный ветконтроль за безопасностью продукции.
12. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.
13. Современные подходы к изысканию, составлению новых дезинфицирующих средств.
14. Способы определения остаточных количеств нетрадиционных кормов в продуктах.
15. Ветеринарно-санитарная оценка генетически модифицированных продуктов.
16. Новые технологические приемы и способы применения аппаратов для ветеринарно-санитарных мероприятий.
17. Задачи и функции государственной лаборатории ВСЭ рынка
18. Перечень и нормы помещений лаборатории ВСЭ рынка согласно требованиям ветеринарно-санитарных правил.
19. Оборудование необходимое для функционирования лаборатории ВСЭ рынков.
20. Требования к уровню образованию ветспециалистов, работающих в лаборатории ВСЭ рынка.
21. Штаты работников лаборатории ВСЭ на продовольственных рынках.
22. Виды документации в лаборатории ВСЭ рынка
23. Формы ветеринарной отчетности лаборатории ВСЭ рынка.
24. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к доставляемому мясу на рынок.
25. Сопроводительные документы на, поставляемое на рынок, мясо.
26. Отличие проведения ВСЭ мяса на рынке от ВСЭ на мясокомбинате.
27. Техника проведения ВСЭ мяса и субпродуктов на рынке.
28. Особенности проведения ВСЭ мяса на рынке в случае наличия клейма на туше органа госветслужбы или боенского предприятия
29. Порядок осмотра мяса животных всех видов на рынке
30. Особенности проведения ВСЭ конины
31. Методы определения мяса от вынужденно убитых животных
32. Правила отбора проб мяса на проведение баканализа
33. Признаки идентификации мяса.
34. Методики определения свежести мяса.
35. Требования к молоку по ТехРегламенту Молоко коровье. Требования при закупках.

36. Пороки сыров.
37. Особенности ВСЭ зерна
- 38.

3.3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

Члены государственной экзаменационной комиссии самостоятельно оценивают уровень подготовки выпускника. Оценка за сдачу экзамена составляет среднее арифметическое от его оценок за каждый ответ из билета государственного экзамена (табл.4). Если среднее арифметическое составляет не целое число, то решение об оценке принимается «в пользу экзаменуемого». Оценивая ответы экзаменуемого, члены государственной экзаменационной комиссии должны учитывать насколько он свободно владеет и излагает материал.

Оценка государственной экзаменационной комиссии определяется на закрытом заседании большинством голосов ее членов. При равенстве голосов голос председателя государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Таблица 4 - Структура формирования оценки государственного экзамена

Показатели оценивания	Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы»	Санитарно-гигиеническая оценка продуктов	Санитария на транспорте и складах временного хранения при экспертно-импортных операциях	Производственный ветеринарно-санитарный контроль
Умение оперировать профессиональными понятиями и терминами				
Глубина раскрытия вопроса				
Способность анализировать ситуацию и выработать алгоритм решения				
Дополнительный вопрос				
Средняя оценка по дисциплине				
Итоговая оценка по государственному экзамену				

4. Выпускная квалификационная работа

4.1. Шкала оценивания.

Университет использует традиционную шкалу оценивания, представленную в таблице ниже.

Таблица 5

Оценка	Критерии оценивания
«Отлично»	выставляется, если: - при выполнении ВКР выпускник продемонстрировал полное соответствие уровня своей подготовки требованиям ФГОС ВО, показал глубокие знания и умения; - представленная к защите работа выполнена в полном соответствии с заданием, отличается глубиной профессиональной проработки всех разделов ее содержательной части, выполнена и оформлена качественно и в соответствии с установленными правилами; - в докладе исчерпывающе, последовательно, четко, логически стройно и кратко изложена суть работы и ее основные результаты; - на все вопросы членов государственной экзаменационной комиссии даны обстоятельные и правильные ответы; - критические замечания научного руководителя выпускником проанализированы, и в процессе защиты приведены аргументированные доказательства правильности решений, принятых в работе.
«Хорошо»	выставляется, если: - 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: - 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»	выставляется тогда, когда: - 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.

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

1. Роль ветеринарно-санитарных мероприятий в системе обеспечения безопасности пищевых продуктов животного происхождения и обзор рисков при производственном контроле на примере ООО «Название».
2. Ветеринарно-санитарная оценка растительных продуктов с помощью современных методов исследований.
3. Ветеринарная экспертиза живой снулой рыбы из различных водоемов Краснодарского края.
4. Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя на ООО «Название».
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный микробиологический контроль колбасных изделий.
6. Порядок послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных в условиях промышленного производства на примере ООО «Название».
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса животных при использовании в рационах различных кормовых добавок.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя домашних животных при отравлениях различного характера.
9. Мониторинг работ складских помещений на ООО «Название».

10. Административная практика при осуществлении государственного ветеринарного надзора в управлении Россельхознадзора по Оренбургской области.
11. Сравнительная биологическая и ветеринарно-санитарная оценка качества молока крупного рогатого скота, овец и коз из индивидуальных хозяйств и торговой сети.
12. Санитарно-микробиологический контроль качества и безопасности колбасных изделий.
13. Ветеринарно-санитарная оценка кормов растительного происхождения.
14. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при инвазионных болезнях и смешанных инфекциях.
15. Разработка системы менеджмента безопасности рыбы и продукции рыболовства на примере группы организаций, участвующих в цепи создания пищевой продукции.
16. Организация проведения государственного мониторинга качества безопасности пищевых продуктов на территории Краснодарского края.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов на продовольственных рынках.
18. Усовершенствование технологии ветеринарно-санитарной экспертизы на трихинеллез.
19. Мониторинг инвазионных болезней рыб (по данным ветеринарно-санитарной экспертизы) на территории Краснодарского края.
20. Организация и совершенствование методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов животных (на примере мясокомбината, бойни, убойного пункта сельскохозяйственного предприятия).
21. Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Анализ опасности и критические контрольные точки при изготовлении сырокопченых колбасных изделий на ООО «Название».
22. Организация обследования предприятий молочной промышленности на соответствие ветеринарно-санитарных требований при производстве, переработке и/или хранении подконтрольных товаров, перемещаемых с территории одного государства члена ТС, на территорию другого государства члена ТС.
23. Сравнительная комплексная (органолептическая, физико-химическая и биохимическая) оценка качества мясного сырья разного происхождения, включая импорт.
24. Лабораторные методы определения свежего молока и его идентификация.
25. Организация работы лабораторий ВСЭ на продовольственных рынках г. Оренбурга.
26. Ветеринарно-санитарное обеспечение безопасности холодильной обработки и хранения мяса в холодильных камерах мясокомбинатов.

4.3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

Оценка за выпускную квалификационную работу составляет среднее арифметическое от его оценок за каждый из критериев. Если среднее арифметическое составляет не целое число, то решение об оценке принимается «в пользу экзаменуемого».

Оценка результата защиты выпускной квалификационной работы производится на закрытом заседании государственной экзаменационной комиссии. При равенстве голосов голос председателя государственной экзаменационной комиссии является решающим. За основу принимаются следующие критерии:

Таблица 6 – Структура формирования оценки защиты ВКР

Код компетенции	Показатели оценивания										
	Оформление	Список используемой литературы	Обзорная часть	Теоретическая часть	Проектная часть	Охрана труда и окружающей среды	Экономическая часть	Заключение	Доклад	Графическая часть	Средняя оценка
ОПК-1											
ОПК-4											
ОПК-5											
ПК-11											
ПК-12											
ПК-13											
ПК-14											
ПК-15											
ПК-17											
ПК-18											
Итоговая оценка защиты ВКР											