

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени императора Петра I»
(ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ)**

Проректор по учебной работе



УТВЕРЖДАЮ

Церкасская Н.М.

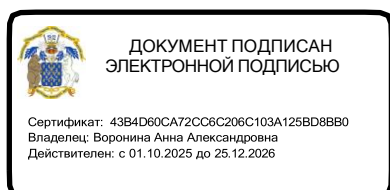
24 июня 2026

БЛОК 3. ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
по направлению 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
направленность «Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарная санитария»
квалификация выпускника - бакалавр
профиль подготовки – Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарная санитария

Факультет ветеринарной медицины и технологии животноводства

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии

Форма обучения: очная/заочная



Сертификат: 43B4D60CA72CC6C206C103A125BD8BB0
Владелец: Воронина Анна Александровна
Действителен: с 01.10.2025 до 25.12.2026

Воронеж – 2026 г.

Программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», приказ Минобрнауки России № 939 от 19.09.2017 г.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии (протокол № 10 от 16.06.2026 г.)

Заведующий кафедрой  (Семенов С.Н.)

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета ветеринарной медицины и технологии животноводства (протокол № 11 от 17.06.2026 г.).

Председатель методической комиссии  (Шапошникова Ю.В.)

Программа ГИА принята на заседании Ученого совета Университета (протокол № 12 от 26.06.2026 г.)

Рецензент рабочей программы (заместитель *начальника управления ветеринарии Липецкой области, кандидат ветеринарных наук Андреев М.М.*)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель и задачи государственной итоговой аттестации	4
2. Планируемые результаты освоения образовательной программы	4
3. Формы, объем и сроки проведения государственной итоговой аттестации	20
4. Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	20
4.1. Общие требования к выпускным квалификационным работам и порядок их выполнения	20
4.2. Примерная тематика выпускных квалификационных работ	21
4.3. Организация выполнения выпускной квалификационной работы	22
4.4. Требования к объему, структуре и оформлению выпускной квалификационной работы	23
4.5. Процедура защиты выпускной квалификационной работы	23
4.6. Порядок подачи и рассмотрения апелляций	25
4.7. Фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации (выполнение и защита выпускной квалификационной работы)	26
4.7.1. Шкала оценивания достижения компетенций	26
4.7.2. Критерии оценивания достижения компетенций	27
5. Оценка достижения компетенций в ходе государственной итоговой аттестации	28
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение государственной итоговой аттестации	30
6.1. Рекомендуемая литература	30
6.2. Ресурсы сети Интернет	31
6.2.1. Электронные библиотечные системы	31
6.2.2. Профессиональные базы данных и информационные системы	31
6.2.3. Сайты и информационные порталы	31
7. Материально-техническое и программное обеспечение государственной итоговой аттестации	31
7.1. Помещения для проведения государственной итоговой аттестации	31
7.2. Программное обеспечение	33
7.2.1. Программное обеспечение общего назначения	33
7.2.2. Специализированное программное обеспечение	33

1.1. Цель и задачи государственной итоговой аттестации

Цель государственной итоговой аттестации заключается в определении соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», профиль подготовки – Ветеринарно-санитарная экспертиза, квалификация выпускника – бакалавр, оценка сформированности компетенций, установленных образовательным стандартом, в соответствии с профилем образовательной программы и видами деятельности: научно-исследовательской, организационно-управленческой.

К задачам государственной итоговой аттестации относятся:

- определение завершенности этапов формирования компетенций, как планируемых результатов обучения по дисциплинам ОПОП - знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности (ЗУН);
- определение уровня теоретической и практической подготовки обучающегося;
- определение сформированности компетенций и уровня подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач.

2. Планируемые результаты освоения образовательной программы высшего образования

В результате освоения программы у выпускника должны быть сформированы универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции, установленные образовательной программой.

2.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижений

Образовательная программа устанавливает следующие универсальные компетенции:

Таблица 1.

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять основе системный подход для решения поставленных задач	Обучающийся должен знать: 31. Методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа 32. Знать методы и основные принципы критического анализа и оценки современных научных достижений; алгоритмы анализа задач, выделяя их базовые составляющие - физические основы механики, молекулярной физики и термодинамики, электромагнетизма, оптики, атомной и ядерной физики, лежащих в основе биологических и технологических процессов в ветеринарии 33 Принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач. Обучающийся должен уметь: У1. Получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области;

		осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта У2. Уметь получать новые знания, собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта для решения поставленной задачи - использовать физические законы для овладения основами теории и практики биологических и технологических процессов в ветеринарии У3. Анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности. Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н1. Исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрацией оценочных суждений в решении проблемных ситуаций Н2. Иметь навыки выявления и исследования проблем профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности, аргументированного формирования собственных суждений и оценки с использованием системного подхода. Иметь опыт использования современной научной измерительной аппаратуры, выполнения простейших экспериментальных исследований различных физических явлений с применением информационно-коммуникационных технологий Н3. Научного поиска и практической работы с информационными источниками, методами принятия решений
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся должен знать: 31. Знать методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе 32. Необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения Обучающийся должен уметь:

		У1. Уметь обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы. У2. Анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н1. Владеть управлением проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и мотивацией к достижению целей; участием в разработке технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональной области; участием в ведении проектной документации; определением требований к результатам реализации проекта Н2. Владеет методиками разработки цели и задач проекта, методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах.
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Обучающийся должен знать: 31. Проблемы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы 32. Основы стратегического управления человеческими ресурсами нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности; модели организационного поведения 33. Факторы формирования организационных отношений; стратегии и принципы командной работы, основные характеристики организационного климата и взаимодействия членов команды в организации. 34. Основные понятия инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру, особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах. Основы психофизического развития личности.

		Обучающийся должен уметь: У1. Определять стиль управления и эффективность руководства командой; вырабатывать командную стратегию; У2. применять принципы и методы организации командной деятельности; выбирать методы и методики исследования профессиональных практических задач. У3. Взаимодействовать в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
		Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н1. Организацией и управлением командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участием в разработке стратегии командной работы; умением работать в команде. Н2. Планирования и организации социального сопровождения (адаптации) лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) в условиях инклюзивного взаимодействия в профессиональной сфере
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Обучающийся должен знать: 31. Знать коммуникационные технологии в профессиональном взаимодействии; значение коммуникации в профессиональном взаимодействии; методы исследования коммуникативного потенциала личности 32. Знать коммуникативно приемлемые на государственном и иностранном(-ых) языках стили делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами
		Обучающийся должен уметь: У1. Уметь создавать на русском и иностранном языках письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам У2. Уметь использовать информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках

		Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н1. Анализировать систему коммуникационных связей в организации осуществлением устных и письменных коммуникаций, в том числе на иностранном языке Н2. Владеть методами деловой переписки с учетом особенности стилистики официальных и неофициальных писем
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Обучающийся должен знать: 31. Психологические основы социального взаимодействия; направленного на решение профессиональных задач; основные принципы организации деловых контактов; методы подготовки к переговорам, национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции населения; основные концепции взаимодействия в организации, особенности дидактического взаимодействия 32. Основные понятия и категории философии, основные философские концепции понимания закономерностей развития природы и общества.
		Обучающийся должен уметь: У1. Грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдать этические нормы и права человека; анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей У2. Уметь грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия У3. Использовать философские подходы к решению профессиональных задач.
		Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н1. Организацией продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей; преодолением коммуникативных, образовательных, этнических, конфессиональных и других барьеров в процессе межкультурного взаимодействия; выявлением разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия Н2. Владеть организацией продуктивного взаимодействия в профессиональной среде Н3. Использования философского подхода для выработки системного понимания проблем.

Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Обучающийся должен знать: 31. Содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности 32. Основные принципы саморазвития
		Обучающийся должен уметь: У1. Самостоятельно строить процесс овладения отобранной и структурированной информацией У2. Управлять временем в соответствии с основными видами своей деятельности
		Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н1. Владеть приемами саморегуляции психоэмоциональных функциональных состояний Н2. Организации времени в соотношении с основными видами занятий в течение всей жизни
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Обучающийся должен знать: 31. Знать основные средства и методы физического воспитания
		Обучающийся должен уметь: У1. Уметь подбирать и применять методы и средства физической культуры для совершенствования основных физических качеств
		Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н1. Владеть методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Обучающийся должен знать: 31. Возможные угрозы для жизни и здоровья человека при осуществлении профессиональной деятельности.
		Обучающийся должен уметь: У1. Анализировать факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания У2. Поддерживать безопасные условия жизнедеятельности при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
		Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н1. Оказания первой помощи пострадавшему Н2. Поддержания безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды
Экономическая	УК-9 Способен	Обучающийся должен знать:

культура, в том числе финансовая грамотность	принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	З1. Знает основы макро- и микроэкономики, экономики домохозяйств; законы и закономерности развития экономических систем
		Обучающийся должен уметь:
		У1. Умеет критически оценивать экономические последствия действий в различных областях и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений
		Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:
Гражданская позиция	УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	Н1. Имеет навык применения экономической теории при решении прикладных задач, принятия обоснованных экономических решений на микро- и макроуровне, а также в рамках экономики домохозяйств
		Обучающийся должен знать:
		З1. Основы антикоррупционного законодательства, правила и способы реагирования на коррупционное поведение
		Обучающийся должен уметь:
		У1. Применять предусмотренные законом способы нейтрализации коррупционного поведения
		Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:
		Н1. Недопущения коррупционного поведения и борьбы с ним

2.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижений

Образовательная программа устанавливает следующие общепрофессиональные компетенции:

Таблица 2.

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
ОПК-1. Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся должен знать:
	31. Знать технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации 32. Знать схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма 33. Знать методологию распознавания патологического процесса
	Обучающийся должен уметь:
	У1. Уметь собирать и анализировать анамнестические данные У2. Уметь проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных
ОПК-2. Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:
	Н1. Владеть практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований
	Обучающийся должен знать:
	31. Знать экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами 32. Знать основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии 33. Знать межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев 34. Знать экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов 35. Знать экологические факторы окружающей среды и механизмы влияния антропогенных факторов на организм животных 36. Знать механизмы влияния экономических факторов на организм животных
	Обучающийся должен уметь:
	У1. Уметь использовать экологические факторы окружающей среды в с/х производстве У2. Уметь проводить оценку влияния на организм животных антропогенных факторов У3. Уметь использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции У4. Уметь проводить оценку влияния на организм животных экономических факторов
	Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:

	Н1. Владеть представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм, законов развития природы и общества Н2. Владеть основой изучения экологического познания окружающего мира Н3. Владеть навыками наблюдения, сравнительного анализа воздействия антропогенных факторов на живые объекты Н4. Владеть навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия экономических факторов на живые объекты
ОПК-3. Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	Обучающийся должен знать:
	З1. Знать основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях З2. Знает нормативно-правовые акты в сфере агропромышленного комплекса
	Обучающийся должен уметь:
	У1. Уметь находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране У2. Умеет осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса
	Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:
	Н1. Владеть нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности Н2. Владеет навыками профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса
ОПК-4. Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	Обучающийся должен знать:
	З1. Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности
	Обучающийся должен уметь:
	У1. Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты
	Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:
	Н1. Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований
ОПК-5. Способен оформлять	Обучающийся должен знать:

документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	31. Знать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов
	Обучающийся должен уметь:
	У1. Уметь применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных
	Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:
ОПК-6. Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Н1. Владеть навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете
	Обучающийся должен знать:
	31. Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных властей
	Обучающийся должен уметь:
	У1. Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб У2. Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных различной этиологии.
ОПК-7. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:
	Н1. Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска
	Обучающийся должен знать:
	31. Основные закономерности создания и функционирования информационных технологий; методы и средства поиска, систематизации и обработки информации.
	Обучающийся должен уметь:
	У1. Применять современные информационные технологии для поиска и обработки профессиональной информации.
	Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:
	Н1. Использования информационных технологии для оформления документов; владения приемами и инструментами защиты информации

2.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижений

Обязательные профессиональные компетенции и индикаторы их достижения устанавливаются примерной основной образовательной программы, включенной в реестр

примерных основных образовательных программ. Примерная основная образовательная программа по направлению подготовки

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза в реестре отсутствует.

2.3.1. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Рекомендуемые профессиональные компетенции и индикаторы их достижения устанавливаются примерной основной образовательной программы, включенной в реестр примерных основных образовательных программ. Примерная основная образовательная программа по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза в реестре отсутствует.

2.3.2. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения, разработанные образовательной организацией самостоятельно

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения, разработанные образовательной организацией самостоятельно, приведены в таблице 4.3.

Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения разработаны на основе Профессионального стандарта 13.012 «Ветеринарный врач» от 23 августа 2018 г. №547н анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемым выпускникам на рынке труда, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли.

Задача профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: производственный				
Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения	Животные всех видов, направляемые для перерабатывающих предприятий; сырье пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели	ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Обучающийся должен знать: 31. Порядок предубойного ветеринарного осмотра животных. 32. Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции. 33. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки. 34. Формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных. 35. Внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных. 36. Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции. 37. Методики отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований. 38. Стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных. 39. Методики определения свежести мяса и мясопродуктов. 310. Методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя. 311. Формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении. 312. Порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в	13.012 Ветеринарный врач Анализ требований к профессиональным компетенциям, предъявляемым выпускникам на рынке труда, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли.

			области ветеринарии. 313. Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции. 314. Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции. 315. Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб. 316. Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации. Обучающийся должен уметь: У1. Определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра. У2. Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных. У3. Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных. У4. Производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения. У5. Производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи. У6. Производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию. У7. Производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и	
--	--	--	---	--

			пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию. У8. Осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве. У9. Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра. У10. Определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно- санитарной и пищевой безопасности. У11. Оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении. У12. Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции. У13. Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции. У14. Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно- санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции. У15. Пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции. Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н1. Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья. Н2. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований. Н3. Отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья,	
--	--	--	--	--

			мясной продукции для проведения лабораторных исследований. Н4. Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности. Н5. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований. Н6. Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции. Н7. Организация ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами. Н8. Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.	
--	--	--	--	--

Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы молока, яиц, а также продуктов пчеловодства и растениеводства	Молоко, яйца, продукты пчеловодства и растениеводства, подлежащие ветеринарно - санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели	ПК-2. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц	Обучающийся должен знать: 31. Требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии. 32. Требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции. 33. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно- санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции. 34. Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции. 35. Стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных. 36. Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции 37. Методика отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы. 38. Форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении. 39. Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб. 310. Порядок и ветеринарно-санитарные требования к обезвреживанию,	13.012 Ветеринарный врач Анализ требований к профессиональным компетенциям, предъявляемым выпускникам на рынке труда, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли.
---	--	--	---	---

			утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции. 311. Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации. 312. Стандартные методики проведения лабораторных исследований, молока и молочных продуктов. 313. Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к молоку и молочным продуктам. 314. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства молока и молочных продуктов, правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения Обучающийся должен уметь: У1. Пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы. У2. Производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности. У3. Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции. У4. Определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно- санитарной и пищевой безопасности. У5. Оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении. У6. Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	
--	--	--	--	--

			У7. Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции. У8. Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы. У9. Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы. У10. Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов У-11 Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу молока и молочных продуктов, правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н1. Проведение проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения. Н2. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований. Н3. Отбор проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований. Н4. Проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции.	
--	--	--	---	--

			Н5. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований. Н6. Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы. Н7. Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными. Н8. Проведение лабораторных исследований молока и молочных продуктов. Н9. Осуществление анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению молока и молочных продуктов. Н10. Владеть методами ветеринарно- санитарной экспертизы молока и молочных продуктов; оценки качества животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования.	
--	--	--	--	--

Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы, раков, морской рыбы и икры	Гидробионты, подлежащие ветеринарно - санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели	ПК-3 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	Обучающийся должен знать 31. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра необходимых лабораторных исследований, ветеринарно- санитарной оценки. 32. Отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, для проведения лабораторных исследований. 33. Требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы. 34. Методики отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры. 35. Стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных. 36. Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции 37. Формы и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции. 38. Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции. 39. Стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры 310. Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно- санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб 311. Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.	13.012 Ветеринарный врач Анализ требований к профессиональным компетенциям, предъявляемым выпускникам на рынке труда, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли.
---	--	--	--	--

			Обучающийся должен уметь: У1. Производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности. У2. Производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности. У3. Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно- санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно- санитарной экспертизы. У4. Определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности. У5. Оформлять документы о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении. У6. Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции. У7. Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры. У8. Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	
--	--	--	---	--

			Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н1. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований. Н2. Отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований. Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности. Н3. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований Н4. Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры. Н5. Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными Н6. Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности.	
Тип задач профессиональной деятельности: технологический				
Ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение	Животные всех видов, направляемые для перерабатывающих предприятий; сырье и продукты убоя животных, подлежащие ветеринарно - санитарной	ПК-4 Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной	Обучающийся должен знать: 31. Признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения. 32. Признаки патоморфологических изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного происхождения. 33. Стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной безопасности по биологическим организмам, представляющим опасность для здоровья человека и животных.	13.012 Ветеринарный врач Анализ требований к профессиональным компетенциям, предъявляемым выпускникам на рынке труда, проведения

безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды	Экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели; предприятия перерабатывающей промышленности, холодильники, санитарные бойни, ветеринарно - санитарные утилизационные заводы, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и другие объекты и сооружения; материалы, процессы, услуги и методы исследования, подлежащие контролю на соответствие ветеринарно - санитарным требованиям	ветеринарно-санитарной экспертизе животных и птицы	Обучающийся должен уметь: У1. Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных. У2. Производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований. У3. Выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения. У4. Пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований биологического и патологического материала Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н1. Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными. Н2. Проведение лабораторных исследований биоматериала, патматериала для определения показателей их безопасности и диагностики инфекционных болезней. Н3. Проведение ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья и выявления инфекционных болезней	консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли.
---	--	---	--	---

		ПК-5. Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов	Обучающийся должен знать: 31. Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции Обучающийся должен уметь: У1. Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н1. Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	13.012 Ветеринарный врач Анализ требований к профессиональным компетенциям, предъявляемым выпускникам на рынке труда, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли.
--	--	---	--	--

3. Формы, объем и сроки проведения государственной итоговой аттестации

Объем Блока 3 «Государственная итоговая аттестация» – 9 з.е.

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входят:

Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена – 3 з.е.

Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы – 6 з.е.

4. Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

4.1. Общие требования к выпускным квалификационным работам и порядок их выполнения

Требования к выпускным квалификационным работам определяются уровнем образовательной программы и квалификацией, присваиваемой выпускнику после успешного завершения аттестационных испытаний.

ВКР выполняется на тему, которая соответствует области, объектам и видам профессиональной деятельности по направлению подготовки. Выпускная квалификационная работа выполняется по одной из актуальных тем совершенствования в области подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», направленность «Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарная санитария», профиль подготовки – «Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарная санитария», квалификация выпускника – бакалавр, с учетом социально-экономического развития Российской Федерации.

Объект, предмет и содержание ВКР должны соответствовать направлению подготовки и направленности (профилю) образовательной программы.

Область профессиональной деятельности выпускников включает: проведение ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарно-санитарного контроля в перерабатывающей промышленности, государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков, на транспорте, таможне, в пограничных ветеринарных пунктах, в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы научно-исследовательских институтов, организациях; проведение ветеринарно-санитарных мероприятий (плановых и профилактических дезинфекций, дератизаций, дезинсекций) на перерабатывающих предприятиях; проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения в соответствии с законодательством в сфере ветеринарии, с требованиями санитарных и ветеринарных норм, системы безопасности пищевых продуктов, требований идентификации, оценки и управления качеством (Hazard analysis critical points) (далее - HACCP), международным стандартом качества (Good Manufacturing Practice) (далее - GMP); охрану окружающей среды и территории Российской Федерации от загрязнения и заноса заразных болезней из других государств; охрану населения от болезней, общих для человека и животных; осуществление контроля биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата: научно-исследовательская; организационно-управленческая.

Выпускная квалификационная работа выполняется обучающимся по материалам, собранным им лично в период производственной преддипломной практики.

За все сведения, изложенные в ВКР, принятые решения и за правильность всех данных ответственность несет обучающийся - автор ВКР.

4.2. Примерная тематика выпускных квалификационных работ

Темы выпускных квалификационных работ определяются исходя из региональных особенностей территории и производства. По своему содержанию темы ВКР должны предлагать решение конкретных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы. Тематика ВКР должна соответствовать задачам профессиональной деятельности выпускников, ежегодно пересматриваться и обновляться с учетом изменений в производстве, достижений науки и техники.

Тематика ВКР утверждается выпускающими кафедрами и ученым советом факультета.

Темы выпускных квалификационных работ:

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней животных в условиях рынков (сельскохозяйственных, перерабатывающих предприятий).
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней в условиях рынков (сельскохозяйственных, перерабатывающих предприятий).
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при общих и местных патологических процессах незаразной этиологии в условиях рынков (сельскохозяйственных, перерабатывающих предприятий).
4. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и субпродуктов при отравлениях животных в условиях рынков (сельскохозяйственных, перерабатывающих предприятий).
5. Изменения мяса убойных животных при хранении и определение степени его свежести в условиях перерабатывающих предприятий, холодильников и т.п.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов домашних птиц в условиях рынков (сельскохозяйственных, перерабатывающих предприятий).
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов птиц при отдельных болезнях в условиях рынков (сельскохозяйственных, перерабатывающих предприятий).
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов кроликов в условиях рынков (сельскохозяйственных, перерабатывающих предприятий).
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов нутрий в условиях рынков (сельскохозяйственных, перерабатывающих предприятий).
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи в условиях рынков.
11. Правила и порядок переработки мяса и мясопродуктов, подлежащих обеззараживанию в условиях рынков, сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий.
12. Определение видовой принадлежности мяса домашних и диких животных.
13. Исследование консервированного мяса и готовых мясных изделий (по видам продукции).
14. Исследование соленого мяса (солонины) и солено-копченых мясных изделий (по видам продукции).
15. Исследование колбасных изделий (по видам продукции).
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов (по видам продукции).
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока (сырого, питьевого, пастеризованного, молочных консервов – по видам).
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов (по видам продукции).
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров (по видам продукции).
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных масел (по видам продукции).
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц в условиях рынков (предприятий).
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и раков (по видам продукции).
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезнях.
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при паразитарных болезнях.
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза соленой рыбы (по видам продукции).
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза вяленой и сушеной рыбы (по видам продукции).
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза копченой рыбы (по видам продукции).
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза ракообразных (по видам продукции).

29. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов.
31. Экспертиза свежих корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод (по видам продукции).
32. Экспертиза квашеных, соленых и маринованных овощей (по видам продукции).
33. Экспертиза муки, крупы, крахмала, зерновых и бобовых продуктов (по видам продукции).
34. Экспертиза свежих и сушеных грибов (по видам продукции).
35. Экспертиза сушеных корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод (по видам продукции).

4.3. Организация выполнения выпускной квалификационной работы

Организация выполнения ВКР возлагается на выпускающую кафедру, которая должна ознакомить обучающегося за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации с рекомендуемой тематикой выпускных квалификационных работ.

Руководители ВКР определяются выпускающими кафедрами и назначаются приказом ректора Университета.

Научный руководитель выпускной квалификационной работы бакалавра должен иметь ученую степень, должность доцента.

Руководителями ВКР бакалавров могут быть также научные сотрудники и высококвалифицированные специалисты организаций – заказчиков, других предприятий и учреждений, обладающие практическим опытом работы по направлению темы ВКР.

Координацию и контроль подготовки выпускной квалификационной работой обучающегося осуществляет научный руководитель, являющийся, как правило, профессором, доцентом выпускающей кафедры.

В обязанности руководителя ВКР входит:

- а) составление задания на ВКР (совместно с выпускником);
- б) определение плана-графика выполнения ВКР (совместно с выпускником) и контроль его выполнения;
- в) рекомендации по подбору и использованию литературных источников по теме ВКР;
- г) оказание помощи в разработке структуры (плана) ВКР;
- д) консультирование обучающегося по вопросам выполнения ВКР согласно установленному на семестр графику консультаций;
- е) анализ текста ВКР и рекомендации по его доработке (по отдельным главам, разделам, подразделам);
- ж) информирование о порядке и содержании процедуры защиты ВКР (в т.ч. предварительной), о требованиях к обучающемуся;
- и) консультирование (оказание помощи) в подготовке выступления и подборе наглядных материалов к защите (в т.ч. предварительной);
- к) содействие в подготовке ВКР на внутривузовский или иной конкурс студенческих работ (при необходимости);
- л) составление письменного отзыва о ВКР.

Научный руководитель выпускной квалификационной работы контролирует все стадии подготовки и написания работы вплоть до её защиты. Выпускник на основании контрольных дат, указанных руководителем в графике выполнения ВКР (не менее двух раз в месяц) отчитывается перед руководителем о выполнении задания.

Контроль за работой обучающегося, проводимый научным руководителем, дополняется контролем со стороны кафедры и деканата.

4.4. Требования к объему, структуре и оформлению выпускной квалификационной работы

Объем ВКР должен составлять для ВКР бакалавра - 40-60 страниц (без приложений).

Структура ВКР содержит следующие обязательные элементы:

Наименование разделов	Объем в страницах
Титульный лист	1
Задание	1

Содержание	1
Введение	1-2
Обзор литературы	10-20
Материалы и методы*	10
Собственные исследования	10-20
Выводы	1-2
Список использованной литературы	2-3
Приложения	При необходимости
Итого:	40-60

* в разделе также дается характеристика предприятия (организации), на материалах которого выполняется ВКР

4.5. Процедура защиты выпускной квалификационной работы

Завершенная и оформленная в соответствии с указанными выше требованиями выпускная квалификационная работа подписывается обучающимся и не позднее, чем за 2 недели до защиты представляется руководителю.

После изучения содержания работы руководитель оформляет отзыв, при согласии на допуск ВКР к защите подписывает ее. Затем работа проверяется на объем заимствований в системе «Антиплагиат. ВУЗ».

Обучающийся вместе с выпускной квалификационной работой предоставляет ее электронную версию.

Ответственные за проверку выпускных квалификационных работ на выпускающих кафедрах оказывают методическую помощь обучающимся при проверке системой «Антиплагиат. ВУЗ» выполненных работ и готовят отчет о проверке ВКР на наличие заимствований.

Затем обучающийся оформляет заявление на имя декана о согласии на размещение ВКР в электронной библиотеке университета.

После получения окончательного варианта выпускной квалификационной работы научный руководитель в недельный срок составляет письменный отзыв, в котором всесторонне характеризует качество работы, отмечает положительные стороны, особое внимание обращает на отмеченные ранее недостатки, не устраненные обучающимся, обосновывает возможность или нецелесообразность представления выпускной квалификационной работы. В отзыве руководитель отмечает также ритмичность выполнения работы в соответствии с графиком, добросовестность, определяет степень самостоятельности, активности и творческого подхода, проявленные в период написания выпускной квалификационной работы, степень соответствия требованиям, предъявляемым к выпускным квалификационным работам соответствующего уровня.

Университет обеспечивает ознакомление обучающегося с отзывом не позднее, чем за 5 календарных дней до дня защиты ВКР.

Выпускная квалификационная работа, отзыв руководителя, заявление о согласии на размещение в электронной библиотеке университета, отчет о проверке ВКР на наличие заимствований предоставляются в государственную экзаменационную комиссию не позднее, чем за 2 календарных дня до защиты.

При защите выпускной квалификационной работы, выпускники должны, опираясь на полученные знания, умения и навыки, показать способность самостоятельно решать задачи профессиональной деятельности, излагать информацию, аргументировать и защищать свою точку зрения.

Защита ВКР принимается государственной экзаменационной комиссией, в состав которой входят: председатель, не менее 5 членов комиссии, 50% из которых являются ведущими специалистами – представителями работодателей в соответствующей области профессиональной деятельности, остальные лицами, относящимися к ППС и (или) являющихся научными сотрудниками института.

Заседание комиссии считается правомочной, если в ней участвуют не менее двух третей от числа членов комиссии. Заседания комиссии проводятся председателем.

Списки студентов, допущенных к государственной итоговой аттестации, утверждаются распоряжением декана факультета.

В государственную экзаменационную комиссию деканат представляет:

- справку об обучении;
- распоряжение о допуске;
- оформленные зачетные книжки студентов.

Кроме членов государственной экзаменационной комиссии на защите целесообразно присутствие научного руководителя выпускной квалификационной работы, а также возможно присутствие других обучающихся, преподавателей и администрации Университета.

Защита ВКР проводится на основании расписания работы государственной экзаменационной комиссии на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии. Руководит защитой председатель ГЭК, утвержденный директором Департамента научно-технологической политики Министерства сельского хозяйства РФ.

Процедура защиты ВКР включает в себя:

- объявления председателем о защите ВКР с указанием Ф.И.О. обучающегося, темы работы, руководителя;
- доклад обучающегося, защищающего ВКР, продолжительностью 7-10 минут;
- вопросы членов комиссии и присутствующих на защите лиц, и ответы на них обучающегося;
- оглашение председателем отзыва руководителя;
- ответы обучающегося на замечания в отзыве руководителя;
- заключительное слово обучающегося.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии. При равном числе голосов председатель комиссии обладает правом решающего голоса. Решения, принятые комиссиями, оформляются протоколами.

Результаты любого вида аттестационных испытаний, включенных в ГИА, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

Продолжительность защиты ВКР не должна превышать 30 минут, а продолжительность заседаний экзаменационной комиссии – 8 часов в день.

Решение о присвоении выпускнику квалификации (степени) по направлению подготовки и выдаче диплома об образовании и квалификации принимает государственная экзаменационная комиссия по положительным результатам ГИА, оформленным протоколами государственных экзаменационных комиссий.

Методические указания по процедуре защиты ВКР

1. Защита начинается с доклада студента по теме выпускной квалификационной работы. На доклад по выпускной квалификационной работе отводится 7-10 минут.

При защите могут представляться дополнительные материалы, характеризующие научную и практическую ценность выполненной работы (печатные статьи по теме, документы, указывающие на практическое применение результатов работы и т.п.), использоваться технические средства для презентации материалов ВКР.

2. Вопросы членов ГЭК автору ВКР должны находиться в рамках ее темы и предмета исследования. При ответах на вопросы обучающийся имеет право пользоваться своей работой. В дискуссии могут принять участие как члены ГЭК, так и присутствующие заинтересованные лица.

3. После ответов обучающегося на вопросы слово предоставляется научному руководителю, зачитывается отзыв руководителя.

4. Решение ГЭК об итоговой оценке основывается на:

- оценке научного руководителя работы студента в ходе подготовки и написания выпускной квалификационной работы;
- оценке членов ГЭК за содержание работы, её защиту, включая доклад, ответы на вопросы.

4.6. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

Порядок подачи и рассмотрения апелляций по результатам государственных аттестационных испытаний изложен в П ВГАУ 1.1.01 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о государственной итоговой аттестации выпускников по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры.

По результатам государственных аттестационных испытаний обучающийся имеет право на апелляцию.

Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания.

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

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, выпускную квалификационную работу, отзыв руководителя (для рассмотрения апелляции по проведению защиты выпускной квалификационной работы).

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

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

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.

При удовлетворении апелляции 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.

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.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Повторное проведение государственного аттестационного испытания осуществляется в присутствии одного из членов апелляционной комиссии не позднее даты завершения обучения в организации в соответствии со стандартом.

Апелляция на повторное проведение государственного аттестационного испытания не принимается.

4.7. Фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации (выполнение и защита выпускной квалификационной работы)

4.7.1. Шкала оценивания достижения компетенций

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично

4.7.2. Критерии оценивания достижения компетенций

Результат защиты	Критерии
«отлично», высокий уровень	выполнена самостоятельно; выполнена на актуальную тему; в ходе работы получены оригинальные научно-технические решения, которые представляют практический интерес, что подтверждено соответствующими актами или справками, расчетами экономического эффекта и т. д; при выполнении работы использованы современные инструментальные средства проектирования; имеет положительные отзывы научного руководителя и рецензента; при защите работы обучающийся демонстрирует глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т.п.), доказательно отвечает на вопросы членов ГЭК; содержание работы полностью соответствует теме и заданию, излагается четко и последовательно, оформлено в соответствии с установленными требованиями
«хорошо», повышенный уровень	выставляется за выпускную квалификационную работу, которая соответствует перечисленным в предыдущем пункте критериям, но при ее подготовке без особого основания использованы устаревшие средства разработки и (или) поддержки функционирования системы и не указаны направления развития работы в этом плане
«удовлетворительно», пороговый уровень	выполнена на уровне типовых проектных решений, но личный вклад обучающегося оценить достоверно не представляется возможным; допущены принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных заданий; работа отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором предмета работы, просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения, недостаточно доказательны выводы; в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа; при защите обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы

«неудовлетворительно»	не соответствует теме и неверно структурирована; содержит принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных заданий; не содержит анализа и практического разбора предмета работы, не отвечает установленным требованиям; не имеет выводов или носит декларативный характер; в отзывах руководителя и рецензента высказываются сомнения об актуальности темы, достоверности результатов и выводов, о личном вкладе обучающегося в выполненную работу; к защите не подготовлены наглядные пособия и раздаточный материал; при защите обучающийся затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса и научной литературы, при ответе допускает существенные ошибки
-----------------------	--

5. Оценка достижения компетенций в ходе государственной итоговой аттестации

Компетенция		
Индикаторы достижения компетенции		
Код	Содержание	темы ВКР
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	1-35
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	1-35
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.	1-35
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых).	1-35
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	1-35
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.	1-35
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	1-35
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	1-35
УК-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	1-35
УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	1-35

ОПК-1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	1-35
ОПК-2	Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	1-35
ОПК-3	Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса.	1-35
ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач.	1-35
ОПК-5	Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности.	1-35
ОПК-6	Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии.	1-35
ОПК-7	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	1-35
ПК-1	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.	1-16
ПК-2	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц	17, 18, 19, 20, 30-35
ПК-3	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	22-28
ПК-4	Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе животных и птицы	6-7
ПК-5	Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов	1-28

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение государственной итоговой аттестации

6.1. Рекомендуемая литература

Авдийский В. И. Проектирование систем управления рисками хозяйствующих субъектов [электронный ресурс]: Учебное пособие / В. И. Авдийский, В. М. Безденежных; Артнис - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019 - 203 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум] URL: <http://znanium.com/catalog/document?id=340539>

Балджи, Ю. А. Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: монография / Балджи Ю. А., Адильбеков Ж. Ш. - Санкт-Петербург: Лань, 2019 - 216 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: <https://e.lanbook.com/book/116370>

Блонский, П. П. Психология и педагогика. [Электронный ресурс] / М.: Издательство Юрайт, 2019. — 184 с.— Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/book/cover/1AC16C3D-8F9A-4410-BBDE-3578980B0856>

Боровков А. А. Математическая статистика [Электронный ресурс] / Боровков А. А. - Санкт-Петербург: Лань, 2021 - 704 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: <https://e.lanbook.com/book/164711>

Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]: учебник для вузов / Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А. - Санкт-Петербург: Лань, 2021 - 476 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: <https://e.lanbook.com/book/152644>

Ветеринарно-санитарная экспертиза органической продукции животного происхождения [Электронный ресурс]: методические указания по выполнению курсовой работы обучающимися по направлению 36.04.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза. Направленность "Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарный контроль". Форма обучения : очная, заочная / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост. : С. Н. Семенов, Ю. В. Шапошникова, О. М. Мармурова, С. А. Лавина] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2022 [ПТ] URL: <http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m165837.pdf>

Ветеринарно-санитарная экспертиза органической продукции животного происхождения [Электронный ресурс]: методические указания по освоению дисциплины и самостоятельной работе обучающихся по направлению 36.04.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования магистратура, направленность "Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарный контроль", форма обучения : очная, заочная / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост. : С. Н. Семенов, А. В. Голубцов] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2020 [ПТ] URL: <http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m153995.pdf>

Гигиена и санитария производства животноводческой продукции [Электронный ресурс]: методические указания по освоению дисциплины и самостоятельной работе обучающихся по направлению 36.04.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования магистратура, направленность "Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарный контроль", форма обучения : очная, заочная / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост. Е. И. Шомина] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2020 [ПТ] URL: <http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m154004.pdf>

Голов Р. С. Инвестиционное проектирование: Учебник [электронный ресурс]: Учебник / Р. С. Голов, К. В. Балдин; Московский психолого-социальный университет; Московский политехнический университет - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2018 - 368 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум] URL: <http://znanium.com/catalog/document?id=114956>

Госманов Р. Г. Санитарная микробиология [Электронный ресурс] / Госманов Р. Г., Волков А. Х., Галиуллин А. К., Ибрагимова А. И. - Санкт-Петербург: Лань, 2018 - 252 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: <https://e.lanbook.com/book/103139>

Госманов Р. Г. Частная ветеринарно-санитарная микробиология и вирусология [Электронный ресурс]: учебное пособие / Госманов Р. Г., Равилов Р. Х., Галиуллин А. К., Волков А. Х., Нургалиев Ф. М., Юсупова Г. Р., Андреева А. В. - Санкт-Петербург: Лань, 2019 - 316 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: <https://e.lanbook.com/book/116373>

Гуревич П. С. Психология [электронный ресурс]: Учебник / П. С. Гуревич - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019 - 332 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум] URL: <http://znanium.com/catalog/document?id=355347>

Гуринович, Г. В. Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Гуринович Г. В. - Кемерово: КемГУ, 2016 - 129 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: <https://e.lanbook.com/book/93550>

Денисова, О. П. Психология и педагогика [Электронный ресурс]: Учебное пособие / О.П. Денисова. — М.: Издательство "Флинта", 2019. — 237 с. [ЭБС Знаниум]

Донченко, Л. В. Системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции [электронный ресурс]: учебное пособие / Л. В. Донченко, А. А. Варивода, Е. А. Ольховатов - Саратов: Вузовское образование, 2018 - 96 с. [ЭИ] [ЭБС IPRBooks] URL: <http://www.iprbookshop.ru/77015.html>

Дроздова, Е. А. Микрофлора продовольственного сырья и продуктов его переработки [электронный ресурс]: учебное пособие / Е. А. Дроздова, Е. С. Алешина, Н. А. Романенко - Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017 - 339 с. [ЭИ] [ЭБС IPRBooks] URL: <https://www.iprbookshop.ru/78907.html>

Дроздова Т. М. Микробиологический контроль продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / Дроздова Т. М. - Кемерово: КемГУ, 2015 - 136 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=72020

Информационные технологии в ветеринарно-санитарной экспертизе [Электронный ресурс] : методические указания по освоению дисциплины и самостоятельной работе обучающихся по направлению 36.04.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования магистратура, направленность "Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарный контроль", форма обучения : очная, заочная .— сост. : Е. В. Михайлов, Ю. В. Шапошникова, С. Н. Семенов, О. М. Мармурова, Электрон. текстовые дан. (1 файл : 509 Кб) .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2020 .— Заглавие с титульного экрана .— Режим доступа: для авторизованных пользователей .— Текстовый файл .— Adobe Acrobat Reader 4.0 .— URL:<http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m153968.pdf>

Клычкова, М. В. Гигиенические основы производства и переработки продуктов питания животного происхождения [электронный ресурс]: учебное пособие / М. В. Клычкова, Ю. С. Кичко - Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017 - 135 с. [ЭИ] [ЭБС IPRBooks] URL: <https://www.iprbookshop.ru/78769.html>

Кравцов А. П. Судебно-ветеринарная экспертиза [Электронный ресурс]: учебное пособие / Кравцов А. П., Луцай Ю. С., Ткаченко Л. В. - Санкт-Петербург: Лань, 2018 - 72 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: <https://e.lanbook.com/book/104873>

Коломейченко А. С. Информационные технологии [Электронный ресурс] / А. С. Коломейченко, Н. В. Польшакова, О. В. Чеха - Санкт-Петербург: Лань, 2021 - 212 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: <https://e.lanbook.com/book/177030>

Кузнецов А. Ф. Ветеринарная гигиена и санитария на животноводческих фермах и комплексах [Электронный ресурс] / Кузнецов А. Ф., Тюрин В. Г., Семенов В. Г., Никитин Г. С., Зенков К. Ф., Лунегова И. В., Рожков К. А. - Санкт-Петербург: Лань, 2021 - 424 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: <https://e.lanbook.com/book/173147>

Латыпов Д. Г. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс] / Латыпов Д. Г., Муллакаев О. Т., Залялов И. Н. - Санкт-Петербург: Лань, 2017 - 456 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: <https://e.lanbook.com/book/96857>

Насатуев Б. Д. Органическое животноводство [Электронный ресурс] / Б. Д. Насатуев - Санкт-Петербург: Лань, 2021 - 192 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: <https://e.lanbook.com/book/168936>

Никитин, И. Н. Организация государственного ветеринарного надзора [Электронный ресурс]: учебник / Никитин И. Н., Никитин А. И. - Санкт-Петербург: Лань, 2019 - 460 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: <https://e.lanbook.com/book/113922>

Никитин И. Н. Национальное и международное ветеринарное законодательство [Электронный ресурс] / Никитин И. Н., Никитин А. И. - Санкт-Петербург: Лань, 2017 - 376 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: <https://e.lanbook.com/book/90062>

Нормативно-правовые основы государственного ветеринарного надзора в Российской Федерации [Электронный ресурс] : методические указания по освоению дисциплины и самостоятельной работе обучающихся по направлению 36.04.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования магистратура, направленность "Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарный контроль", форма обучения : очная, заочная / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост. : Ю. В. Шапошникова, С. Н. Семенов] .— Электрон. текстовые дан. (1 файл : 680 Кб) .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2020 .— Заглавие с титульного экрана .— Режим доступа: для авторизованных пользователей .— Текстовый файл .— Adobe Acrobat Reader 4.0 .— <URL:<http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m153972.pdf>>

Основы цифровизации в ветеринарно-санитарной экспертизе [Электронный ресурс] : методические указания по освоению дисциплины и самостоятельной работе обучающихся по направлению 36.04.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования магистратура, направленность "Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарный контроль", форма обучения : очная, заочная / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост. : Е. В. Михайлов, Ю. В. Шапошникова, С. Н. Семенов, О. М. Мармурова, О. А. Сапожкова, И. Д. Шелякин] .— Электрон. текстовые дан. (1 файл : 399 Кб) .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2020 .— Заглавие с титульного экрана .— Режим доступа:

для авторизованных пользователей .— Текстовый файл .— Adobe Acrobat Reader 4.0 .— [URL:http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m153992.pdf](http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m153992.pdf)

Островский, Э. В. Психология и педагогика [электронный ресурс]: учебное пособие / Москва: Вузовский учебник, 2019 - 381 с. [ЭБС Знаниум]

Пастюк, О. В. Психология и педагогика [электронный ресурс]: учебное пособие. – ISBN 978-5-16-006300-3. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=759898>. – Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017. - 160 с. [ЭБС Знаниум]

Пронин В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] / Пронин В. В., Фисенко С. П. - Санкт-Петербург: Лань, 2021 - 240 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: <https://e.lanbook.com/book/171871>

Психология и педагогика в профессиональной и социальной деятельности [Электронный ресурс] : методические указания по освоению дисциплины и самостоятельной работе магистров, обучающихся по направлению 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность "Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарная санитария" / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост. Г. М. Щевелева] .— Электрон. текстовые дан. (1 файл : 1344 Кб) .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2020 .— Заглавие с титульного экрана .— Режим доступа: для авторизованных пользователей .— Текстовый файл .— Adobe Acrobat Reader 4.0 .— <URL:<http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m153166.pdf>>.

Рябцева С. А. Микробиология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] / Рябцева С. А., Ганина В. И., Панова Н. М. - Санкт-Петербург: Лань, 2020 - 192 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: <https://e.lanbook.com/book/139276>

Сабетова Т. В. Проектный менеджмент: учебно-методическое пособие / Т. В. Сабетова, С. В. Куксин; Воронежский государственный аграрный университет - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2022 - 127, [1] с. [ЦИТ 22639] [ПТ] URL: <http://catalog.vsau.ru/elib/books/b164624.pdf>

Сахарова О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология [Электронный ресурс]: учебное пособие / Сахарова О. В., Сахарова Т. Г. - Санкт-Петербург: Лань, 2019 - 224 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: <https://e.lanbook.com/book/123667>

Сидорчук А. А. Ветеринарная санитария [Электронный ресурс] / А. А. Сидорчук, В. Л. Крупальник, Н. И. Попов, А. А. Глушков, С. В. Васенко - Санкт-Петербург: Лань, 2021 - 368 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: <https://e.lanbook.com/book/169096>

Сидоренко О. Д. Микробиология продуктов животноводства (практическое руководство) [электронный ресурс]: Учебное пособие / Российский государственный аграрный университет - МСХА им. К.А. Тимирязева - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019 - 172 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум] URL: <http://znanium.com/go.php?id=1032543>

Слесаренко, Н. А. Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения [Электронный ресурс]: учебник / Слесаренко Н. А., Оганов Э. О., Степанишин В. В. - Санкт-Петербург: Лань, 2019 - 204 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: <https://e.lanbook.com/book/122161>

Слесаренко Н. А. Методология научного исследования [Электронный ресурс] / Слесаренко Н. А., Борхунова Е. Н., Борунова С. М., Кузнецов С. В., Абрамов П. Н., Широкова Е. О. - Санкт-Петербург: Лань, 2020 - 268 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: <https://e.lanbook.com/book/139253>

Смирнов А. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / Смирнов А. В. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2019 - 144 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: <https://e.lanbook.com/book/129296>

Современные приборы и оборудование в ветеринарно-санитарной экспертизе [Электронный ресурс]: методические указания по освоению дисциплины и самостоятельной работе обучающихся по направлению 36.04.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования магистратура, направленность "Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарный контроль", форма обучения : очная, заочная / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост. И. Д. Шелякин] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2020 [ПТ] URL: <http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m153975.pdf>

Столяренко, А. М. Психология и педагогика [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов / А. М. Столяренко. — М.: Издательство "ЮНИТИ-ДАНА", 2017. - 543 с. [ЭБС Знаниум]

Трубина И. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и копченых изделий [Электронный ресурс]: учебное пособие / Трубина И. А., Скорбина Е. А. - Ставрополь: СтГАУ, 2017 - 49 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: <https://e.lanbook.com/book/107176>

Управление качеством и безопасностью продукции биологического происхождения [Электронный ресурс] : методические указания по освоению дисциплины и самостоятельной работе обучающихся по направлению 36.04.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования магистратура, направленность "Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарный контроль", форма обучения : очная, заочная / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост. : Ю. В. Шапошникова, С. Н. Семенов] .— Электрон. текстовые дан. (1 файл : 345 Кб) .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2020. — Заглавие с титульного экрана. — Режим доступа: для авторизованных пользователей. — Текстовый файл. — Adobe Acrobat Reader 4.0 .— URL:<http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m153974.pdf>

Шмат Е. В. Производственный ветеринарно-санитарный контроль [Электронный ресурс] / Шмат Е. В., Заболотных М. В., Корниенко Е. В. - Омск: Омский ГАУ, 2015 - 216 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: <https://e.lanbook.com/book/90721>

Хромова Л. Г. Молочное дело [Электронный ресурс]: учебник / Хромова Л. Г., Востроилов А. В., Байлова Н. В. - Санкт-Петербург: Лань, 2020 - 332 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: <https://e.lanbook.com/book/129234>

Ветеринарно-санитарная экспертиза органической продукции животного происхождения [Электронный ресурс]: методические указания по выполнению курсовой работы обучающимися по направлению 36.04.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза. Направленность "Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарный контроль". Форма обучения : очная, заочная / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост. : С. Н. Семенов, Ю. В. Шапошникова, О. М. Мармурова, С. А. Лавина] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2022 [ПТ] URL: <http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m165837.pdf>

Ветеринарно-санитарная экспертиза органической продукции животного происхождения [Электронный ресурс]: методические указания по освоению дисциплины и самостоятельной работе обучающихся по направлению 36.04.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования магистратура, направленность "Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарный контроль", форма обучения : очная, заочная / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост. : С. Н. Семенов, А. В. Голубцов] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2020 [ПТ] URL: <http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m153995.pdf>

Гигиена и санитария производства животноводческой продукции [Электронный ресурс]: методические указания по освоению дисциплины и самостоятельной работе обучающихся по направлению 36.04.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования магистратура, направленность "Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарный контроль", форма обучения: очная, заочная / Воронежский государственный аграрный университет; [сост. Е. И. Шомина] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2020 [ПТ] URL: <http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m154004.pdf>

Современные приборы и оборудование в ветеринарно-санитарной экспертизе [Электронный ресурс]: методические указания по освоению дисциплины и самостоятельной работе обучающихся по направлению 36.04.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования магистратура, направленность "Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарный контроль", форма обучения: очная, заочная / Воронежский государственный аграрный университет; [сост. И. Д. Шелякин] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2020 [ПТ] URL: <http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m153975.pdf>

Ветеринар: журнал для практикующих ветеринарных врачей / Учредитель ООО "Премьера Медиа" - М.: Б.и., 2009

Ветеринария [Электронный ресурс]: ежемесячный научно-производственный журнал / М-во сел. хоз-ва РФ - Москва: Редакция журнала "Ветеринария", 2012-2014, 2018 [ЭИ] URL: <https://elibrary.ru/contents.asp?titleid=10616>

Молочная река: ежеквартальный журнал-каталог / учредитель : ООО "Журнал "Мясной ряд" ; гл. ред. А. Гушанский - Москва: Медиа-Пресса, 2008

Мясной ряд: ежеквартальный журнал-каталог / гл. ред. А. Гушанский - Москва: Медиа Пресса, 2008-

Рыбпром: Технологии и оборудование для переработки водных биоресурсов: научно-теоретический профессиональный журнал: [ежеквартальный] / Всерос. НИИ рыбного хозяйства и океанографии - М.: Б.и., 2008

6.2. Ресурсы сети Интернет

6.2.1. Электронные библиотечные системы

Перечень документов, подтверждающих наличие/право использования цифровых (электронных) библиотек, ЭБС (за период, соответствующий сроку получения образования по ОП)			
Учебный год	№ п/п	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия
2022-2023	1	Контракт № 358/ДУ от 30.08.2021. (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2021 – 23.09.2022
	2	Контракт № 612/ДУ от 27.12.2021. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2022 – 31.12.2022
	3	Контракт № 320/ДУ от 04.08.2022. (ЭБС ЮРАЙТ – (ВО))	05.08.2022 – 04.08.2023
	4	Контракт № 334-ДУ от 30.08.2022. (ЭБС IPRbooks)	01.09.2022 – 31.08.2023
	5	Контракт № 411-ДУ от 10.10.2022. (ЭБС «ЛАНЬ»)	12.10.2022 – 11.10.2023
	6	Контракт № 561/ДУ от 07.12.2021 (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2022 - 31.12.2022
	7	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 - 28.03.2022 (продлонгация до 28.03.2027)
	8	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно

6.2.2. Профессиональные базы данных и информационные системы

№	Название	Размещение
1	Справочная правовая система Гарант	http://www.consultant.ru/
2	Справочная правовая система Консультант Плюс	http://ivo.garant.ru
3	Информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям	http://agris.fao.org/

6.2.3. Сайты и информационные порталы

№	Название	Размещение
1	Все ГОСТы	http://vsegost.com/

7. Материально-техническое и программное обеспечение государственной итоговой аттестации

7.1. Помещения для проведения государственной итоговой аттестации

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Microsoft Edge, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112
Зал заседаний: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Microsoft Edge, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а. 216
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: комплект мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Microsoft Edge, ALT Linux, LibreOffice, мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а. 320
Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Microsoft Edge, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 114б, а. 18 (с 16 часов до 19 часов)

7.2. Программное обеспечение

7.2.1. Программное обеспечение общего назначения

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows / Linux	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений Office MS Windows / OpenOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Microsoft Edge	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ

7.2.2. Специализированное программное обеспечение

№	Название	Размещение
1	Пакет статистической обработки данных Statistica	ПК в локальной сети ВГАУ

Приложение 1

Лист периодических проверок рабочей программы
информация о внесенных изменениях

[illegible]

