

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)

УТВЕРЖДАЮ

Ректор _____ Бухтояров Н. И.

" 21 " июня 20 19 г.



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

Разработчик рабочей программы: к.в.н., доцент Голубцов А.В.

Воронеж – 2019 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 № 12 от 07.06.2019 г.)

Заведующий кафедрой



(Семенов С.Н.)

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета ветеринарной медицины и технологии животноводства (протокол № 15 от 21.06.2019 г.).



Председатель методической комиссии _____ (Шомина Е.И.)

Программа ГИА принята на заседании Ученого совета Университета (протокол № 10 от 27.06.2019 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 обучающимся образовательных программ соответствующих 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

Таблица 1.

| Компетенция | | Планируемые результаты освоения ОП ВО |
|-------------|--|--|
| Код | Название | |
| УК-1 | - способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | З1. Методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа. |
| | | З2. 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 |
| | | 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. 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 |
| | | И1. Исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; |

| | | |
|------|--|--|
| | | <p>Н2. Выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения;</p> <p>Н3. Демонстрированием оценочных суждений в решении проблемных ситуаций</p> <p>Н4. Аргументированного формирования собственных суждений и оценки с использованием системного подхода.</p> <p>Н5. Использования современной научной измерительной аппаратуры, выполнения простейших экспериментальных исследований различных физических явлений с применением информационно-коммуникационных технологий.</p> |
| УК-2 | - способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | <p>З1. Методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта.</p> <p>З2. Принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе.</p> <p>У1. Обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов</p> <p>У2. Проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы.</p> <p>Н1. Управлением проектами в области соответствующей профессиональной деятельности;</p> <p>Н2. 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</p> |
| УК-3 | - способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде | <p>З1. Проблемы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы.</p> <p>З2. Основы стратегического управления человеческими ресурсами нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности; модели организационного поведения.</p> <p>З3. Факторы формирования организационных отношений; стратегии и принципы командной работы, основные характеристики организационного климата и взаимодействия членов команды в организации.</p> <p>У1. Определять стиль управления и эффективность руководства командой; выработать командную стратегию.</p> <p>У2. Применять принципы и методы организации командной деятельности; выбирать методы и методики исследования профессиональных практических задач</p> |

| | | |
|------|---|---|
| | | <p>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.</p> |
| УК-4 | - способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) | <p>31. Коммуникационные технологии в профессиональном взаимодействии; значение коммуникации в профессиональном взаимодействии; методы исследования коммуникативного потенциала личности.</p> |
| | | <p>32. Коммуникации в профессиональной этике; факторы улучшения коммуникации в организации, коммуникационные технологии в профессиональном взаимодействии; характеристики коммуникационных потоков; значение коммуникации в профессиональном взаимодействии.</p> |
| | | <p>33. Знать коммуникативно приемлемые на государственном и иностранном(-ых) языках стили делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.</p> |
| | | <p>34. Компьютерные технологии и информационную инфраструктуру в организации; современные средства информационно-коммуникационных технологий.</p> |
| | | <p>У1. Создавать на русском и иностранном языках письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам</p> |
| | | <p>У2. Создавать на русском языке письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; определять внутренние коммуникации в организации</p> |
| | | <p>У3. Использовать информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках.</p> |
| | | <p>У4. Исследовать прохождение информации по управленческим коммуникациям; определять внутренние коммуникации в организации.</p> |
| | | <p>Н1. Анализировать систему коммуникационных связей в организации осуществлением устных и письменных коммуникаций, в том числе на иностранном языке</p> |
| | | <p>Н2. Владеть принципами формирования системы коммуникации; анализировать систему коммуникационных связей в организации осуществлением устных и письменных коммуникаций, представлением планов и результатов собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных технологий</p> |
| | | <p>Н3. Владеть методами деловой переписки с учетом особенности стилистики официальных и неофициальных писем.</p> |
| | | <p>Н4. Принципами формирования системы коммуникации; передачей профессиональной информации в</p> |

| | | |
|------|---|--|
| | | информационно- телекоммуникационных сетях; использованием современных средств информационно-коммуникационных технологий |
| | | Н5. Представлением планов и результатов собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных технологий; технологией построения эффективной коммуникации в организации. |
| УК-5 | - способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально- историческом, этическом и философском контекстах | З1. Психологические основы социального взаимодействия; направленного на решение профессиональных задач; основные принципы организации деловых контактов. |
| | | З2. Методы подготовки к переговорам, национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции населения; основные концепции взаимодействия в организации, особенности дидактического взаимодействия. |
| | | У1. Грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия. |
| | | У2. Соблюдать этические нормы и права человека; анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей. |
| | | Н1. Организации продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей; |
| | | Н2. Преодоления коммуникативных, образовательных, этнических, конфессиональных и других барьеров в процессе межкультурного взаимодействия; выявлением разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия |
| УК-6 | - способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни | З1. Содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности |
| | | У1. Самостоятельно строить процесс овладения отобранной и структурированной информацией |
| | | Н1. Владеть приемами саморегуляции психоэмоциональных и функциональных состояний |
| УК-7 | - способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности | З1. Знать основные средства и методы физического воспитания |
| | | У1. Уметь подбирать и применять методы и средства физической культуры для совершенствования основных физических качеств |
| | | Н1. Владеть методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности |

| | | |
|-------|--|--|
| УК-8 | - способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций | З1. Последствия воздействия вредных и опасных факторов на организм животных, человека и природную среду, методы и способы защиты от них |
| | | У1. Принимать решения по обеспечению безопасности в условиях производства и чрезвычайных ситуациях |
| | | Н1. По обеспечению безопасности в системе «человек-животные-среда обитания» |
| ОПК-1 | - способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения | З1. Технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации |
| | | З2. Схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма |
| | | З3. Методологию распознавания патологического процесса |
| | | У1. Собирать и анализировать анамнестические данные. |
| | | У2. Проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных |
| | | Н1. По самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований |
| ОПК-2 | - способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов | З1. Экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами. |
| | | З2. Основные экологические понятия, термины и законы биоэкологи. |
| | | З3. Межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев. |
| | | З4. Экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов. |
| | | З5. Механизмы влияния антропогенных факторов на организм животных |
| | | З6. Механизмы влияния экономических факторов на организм животных. |
| | | У1. Использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве. |
| | | У2. Применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных. |
| | | У3. Использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции |
| | | У4. Проводить оценку влияния на организм животных антропогенных факторов. |
| | | У5. Проводить оценку влияния на организм животных экономических факторов. |
| | | Н1. Владеть представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм. |

| | | |
|-------|--|--|
| | | <p>Н2. Владеть основой изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества.</p> <p>Н3. Владеть навыками наблюдения, сравнительного анализа воздействия антропогенных факторов на живые объекты.</p> <p>Н4. Владеть навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию.</p> <p>Н5. Владеть навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия экономических факторов на живые объекты.</p> |
| ОПК-3 | - способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса | <p>З1. Основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях</p> <p>У1. Находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране</p> <p>Н1. Владеть нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности</p> |
| ОПК-4 | - способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач | <p>З1. Технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности</p> <p>У1. Применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты</p> <p>Н1. Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований</p> |
| ОПК-5 | - способен оформлять документацию с использованием специализированных | З1. Знать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов |

| | | |
|--|--|---|
| | баз данных в профессиональной деятельности | <p>У1. Уметь применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных</p> <p>Н1. Владеть навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете</p> |
| ОПК-6 | - способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии | <p>З1. 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</p> |
| | | <p>У1. Проводить оценку риска возникновения болезней животных.</p> |
| | | <p>У2. Проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб.</p> |
| | | <p>У3. Осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах</p> |
| | | <p>Н1. Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска</p> |
| Тип задач профессиональной деятельности: производственный | | |
| ПК-1 | - способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции | <p>З1. Порядок предубойного ветеринарного осмотра животных.</p> |
| | | <p>З2. Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.</p> |
| | | <p>З3. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.</p> |
| | | <p>З4. Формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных.</p> |
| | | <p>З5. Внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных.</p> |
| | | <p>З6. 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.</p> |
| | | <p>З7. Методики отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>проведения лабораторных исследований.</p> <p>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.</p> <p>39. Методики определения свежести мяса и мясо-продуктов.</p> <p>310. Методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя.</p> <p>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.</p> <p>312. Порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>315. Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.</p> <p>316. Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.</p> <p>У1. Определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра.</p> <p>У2. Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных.</p> <p>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</p> |
|--|---|

| | |
|--|--|
| | 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. |
| | | 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. |
| ПК-2 | - способен проводить | З1. Требования к ветеринарной сопроводительной |

| | |
|---|--|
| <p>ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц</p> | <p>документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.</p> |
| | <p>32. Требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции.</p> |
| | <p>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.</p> |
| | <p>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.</p> |
| | <p>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.</p> |
| | <p>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</p> |
| | <p>37. Методика отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.</p> |
| | <p>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.</p> |
| | <p>39. Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.</p> |
| | <p>310. Порядок и ветеринарно-санитарные требования к обезвреживанию, 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.</p> |
| | <p>311. Правила работы в ветеринарно-санитарной</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.</p> |
| | <p>312. Стандартные методики проведения лабораторных исследований, молока и молочных продуктов.</p> |
| | <p>313. Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к молоку и молочным продуктам.</p> |
| | <p>У1. Пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.</p> |
| | <p>У2. Производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности.</p> |
| | <p>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.</p> |
| | <p>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.</p> |
| | <p>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.</p> |
| | <p>У6. Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.</p> |
| | <p>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.</p> |
| | <p>У8. Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.</p> |
| | <p>У9. Пользоваться специальным лабораторным</p> |

| | | |
|------|---|---|
| | | <p>оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.</p> <p>У10. Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов.</p> <p>Н1. Проведение проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения.</p> <p>Н2. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований.</p> <p>Н3. Отбор проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований.</p> <p>Н4. Проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции.</p> <p>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.</p> <p>Н6. Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.</p> <p>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.</p> <p>Н8. Проведение лабораторных исследований молока и молочных продуктов.</p> <p>Н9. Осуществление анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению молока и молочных продуктов.</p> |
| ПК-3 | - способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры | <p>З1. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.</p> <p>З2. Отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, для проведения лабораторных исследований.</p> <p>З3. Требования к доброкачественной охлажденной,</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачества (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы.</p> |
| | <p>34. Методики отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.</p> |
| | <p>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.</p> |
| | <p>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</p> |
| | <p>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.</p> |
| | <p>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.</p> |
| | <p>39. Стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p> |
| | <p>310. Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб</p> |
| | <p>311. Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.</p> |
| | <p>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 доброкачества.</p> |
| | <p>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 доброкачества.</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>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.</p> |
| | | <p>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.</p> |
| | | <p>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.</p> |
| | | <p>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.</p> |
| | | <p>У7. Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.</p> |
| | | <p>У8. Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.</p> |
| | | <p>Н1. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований.</p> |
| | | <p>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.</p> |
| | | <p>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</p> |
| | | <p>Н4. Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.</p> |
| | | <p>Н5. Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | | 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 | | |
| ПК-4 | - способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе животных и птицы | З1. Признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения. |
| | | З2. Признаки патоморфологических изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного происхождения. |
| | | З3. 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. |
| | | 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 |
| | | 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. |

| | | |
|------|--|--|
| ПК-5 | - способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов | З1. 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 |
| | | 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. |
| | | Н1. Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными |

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 устранённые 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 | <p>выполнена самостоятельно;</p> <p>выполнена на актуальную тему;</p> <p>в ходе работы получены оригинальные научно-технические решения, которые представляют практический интерес, что подтверждено соответствующими актами или справками, расчетами экономического эффекта и т. д.;</p> <p>при выполнении работы использованы современные инструментальные средства проектирования;</p> <p>имеет положительные отзывы научного руководителя и рецензента;</p> <p>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;</p> <p>содержание работы полностью соответствует теме и заданию, излагается четко и последовательно, оформлено в соответствии с установленными требованиями</p> |
| «хорошо», повышенный уровень | <p>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</p> |
| «удовлетворительно», пороговый уровень | <p>выполнена на уровне типовых проектных решений, но личный вклад обучающегося оценить достоверно не представляется возможным;</p> <p>допущены принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных заданий;</p> <p>работа отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором предмета работы, просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения, недостаточно доказательны выводы;</p> <p>в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа;</p> <p>при защите обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы</p> |
| «неудовлетворительно» | <p>не соответствует теме и неверно структурирована;</p> <p>содержит принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных заданий;</p> <p>не содержит анализа и практического разбора предмета работы, не отвечает установленным требованиям;</p> <p>не имеет выводов или носит декларативный характер;</p> <p>в отзывах руководителя и рецензента высказываются сомнения об актуальности темы, достоверности результатов и выводов, о личном вкладе обучающегося в выполненную работу;</p> <p>к защите не подготовлены наглядные пособия и раздаточный материал;</p> <p>при защите обучающийся затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса и научной литературы, при ответе допускает существенные ошибки</p> |

5. Оценка достижения компетенций в ходе государственной итоговой аттестации

| Компетенция | | | | |
|-----------------------------------|---|-----------------------------|-------------------|----------|
| Индикаторы достижения компетенции | | Номера вопросов, задач, тем | | |
| Код | Содержание | вопросы к экзамену | задачи к экзамену | темы ВКР |
| УК-1 | Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач. | 1 | 1 | 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. | 3 | 2 | 1-35 |
| УК-3 | Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде. | 6 | 3 | 1-35 |
| УК-4 | Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых). | 5 | 5 | 1-35 |
| УК-5 | Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах. | 3 | 2 | 1-35 |
| УК-6 | Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни. | 2 | 8 | 1-35 |
| УК-7 | Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности. | 10 | 15 | 1-35 |
| УК-8 | Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций. | 15, 16, 40, 41 | 22 | 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. | 4, 6 | 19 | 1-35 |

| | | | | |
|-------|---|--------------|------------|-----------------------|
| ОПК-2 | Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов | 17 | 6 | 1-35 |
| ОПК-3 | Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса. | 2 | 3 | 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. | 9 | 6 | 1-35 |
| ОПК-5 | Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности. | 2 | 2, 5, 7-10 | 1-35 |
| ОПК-6 | Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии. | 5, 6 | 3 | 1-35 |
| ПК-1 | Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции. | 21, 23, 28, | 4 | 1-16 |
| ПК-2 | Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц | 58-68, 80-83 | 4 | 17, 18, 19, 20, 30-35 |
| ПК-3 | Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры | 51 | 4 | 22-28 |
| ПК-4 | Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе животных и птицы | 37-50 | 11, 13 | 6-7 |
| ПК-5 | Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов | 1-83 | 1, 11-27 | 1-28 |

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение государственной итоговой аттестации

6.1. Рекомендуемая литература

Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] / Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А. - Санкт-Петербург: Лань, 2013 - 480 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: https://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=5703

Пронин В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие для во / Пронин В. В., Фисенко С. П. - Санкт-Петербург: Лань, 2020 - 240 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: <https://e.lanbook.com/book/143135>

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>

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>

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>

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

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>

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>

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>

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>

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>

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>

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>

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

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>

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>

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 |
| 2021-2022 | 1 | Контракт № 358/ДУ от 30.08.2021. (ЭБС «ЛАНЬ») | 24.09.2021–23.09.2022 |
| | 2 | Контракт № 775/ДУ от 29.12.2019. (ЭБС «ZNANIUM.COM») | 01.01.2021–31.12.2021 |
| | 3 | Контракт № 340 от 05.08.2021. (ЭБС ЮРАЙТ – (ВО)) | 01.08.2021–31.07.2022 |
| | 4 | Контракт № 359-ДУ от 30.08.2021. ЭБС (ЭБС IPRbooks) | 01.09.2021–30.09.2022 |
| | 5 | Контракт № 410/ДУ от 17.11.2020 (ЭБС E-library) | 28.11.2020–29.11.2021 |
| | 6 | Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ)) | 28.03.2017–28.03.2022 |
| | 7 | Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016 | Бессрочно |
| 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 (пролонгация 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

| <p>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</p> | <p>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)</p> |
|--|---|
| <p>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</p> | <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112</p> |
| <p>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</p> | <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а. 216</p> |
| <p>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</p> | <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а. 320</p> |
| <p>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</p> | <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 114б, а. 18 (с 16 часов до 19 часов)</p> |

7.1. 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 | https://docs.google.com |

Приложение 1
Лист периодических проверок рабочей программы
и информация о внесенных изменениях

| Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность | Дата | Потребность в корректировке указанием соответствующих разделов рабочей программы | Информаци я о внесенных изменениях |
|---|---|--|--|
| Зав. кафедрой Ветеринарно- санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии  | Протокол заседания каф. № 8 09.06.2020 | Раздел 6. Учебно- методическое и информационное обеспечение дисциплины | п.6.1 |
| Председатель МК ФВМ и ТЖ доцент Шапошникова Ю.В.  | Протокол МК ФВМ и ТЖ № 14 от 18.06.2020 г | На 2020-2021 уч. год потребности в корректировке нет Рабочая программа актуализирована для 2020-2021 учебного года | - |
| Председатель МК ФВМ и ТЖ доцент Шапошникова Ю.В.  | Протокол МК ФВМ и ТЖ № 15 от 24.06.2021 г | На 2021-2022 уч. год потребности в корректировке нет Рабочая программа актуализирована для 2021-2022 учебного года | - |
| Заведующий кафедрой Семенов С.Н.  | Протокол заседания каф. № 13 от 23.06. 2022 г. | Есть 4.3. Перечень тем и учебно- методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся | В связи с изменением учебного плана на 2022-2023 г. скорректирован объем часов самостоятельной работы |
| Заведующий кафедрой Семенов С.Н.  | Протокол засед. каф. № 13 от 23.06. 2022 г. | Есть 7. Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины, п. 7.1. Помещения для ведения образовательного процесса и оборудование, 7.1.1. Для контактной работы, 7.1.2. Для самостоятельной работы | Заменено «GoogleChrome» на «Яндекс Браузер» |
| Заведующий кафедрой Семенов С.Н.  | Протокол засед. каф. № 13 от 23.06. 2022 г. | Есть 7.2.1 Программное обеспечение общего назначения | Внесены уточнения по программному обеспечению |
| Председатель МК ФВМ и ТЖ доцент Шапошникова Ю.В.  | Протокол МК ФВМ и ТЖ № 13 от 28.06.2022 г. | Рабочая программа актуализирована для 2022-2023 учебного года | - |