

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 | <b>З1.</b> Методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа.  |
|             |  | <b>З2.</b> 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                            |
|             |  | <b>У1.</b> 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  |
|             |  | <b>У2.</b> 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 |
|             |  | <b>И1.</b> Исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности;   |

|      |  |  |
|------|--|--|
|      |  | <p><b>Н2.</b> Выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения;</p> <p><b>Н3.</b> Демонстрированием оценочных суждений в решении проблемных ситуаций</p> <p><b>Н4.</b> Аргументированного формирования собственных суждений и оценки с использованием системного подхода.</p> <p><b>Н5.</b> 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><b>З1.</b> Методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта.</p> <p><b>З2.</b> Принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе.</p> <p><b>У1.</b> Обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов</p> <p><b>У2.</b> 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><b>Н1.</b> Управлением проектами в области соответствующей профессиональной деятельности;</p> <p><b>Н2.</b> 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><b>З1.</b> Проблемы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы.</p> <p><b>З2.</b> Основы стратегического управления человеческими ресурсами нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности; модели организационного поведения.</p> <p><b>З3.</b> Факторы формирования организационных отношений; стратегии и принципы командной работы, основные характеристики организационного климата и взаимодействия членов команды в организации.</p> <p><b>У1.</b> Определять стиль управления и эффективность руководства командой; выработать командную стратегию.</p> <p><b>У2.</b> Применять принципы и методы организации командной деятельности; выбирать методы и методики исследования профессиональных практических задач</p>  |

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

|      |   |  |
|------|---|--|
|      |   | информационно- телекоммуникационных сетях; использованием современных средств информационно-коммуникационных технологий  |
|      |   | <b>Н5.</b> 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                      | <b>З1.</b> Психологические основы социального взаимодействия; направленного на решение профессиональных задач; основные принципы организации деловых контактов.  |
|      |   | <b>З2.</b> Методы подготовки к переговорам, национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции населения; основные концепции взаимодействия в организации, особенности дидактического взаимодействия. |
|      |   | <b>У1.</b> Грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия.   |
|      |   | <b>У2.</b> Соблюдать этические нормы и права человека; анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей.  |
|      |   | <b>Н1.</b> Организации продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей;   |
|      |   | <b>Н2.</b> 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 | <b>З1.</b> Содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности   |
|      |   | <b>У1.</b> Самостоятельно строить процесс овладения отобранной и структурированной информацией   |
|      |   | <b>Н1.</b> Владеть приемами саморегуляции психоэмоциональных и функциональных состояний  |
| УК-7 | - способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности    | <b>З1.</b> Знать основные средства и методы физического воспитания   |
|      |   | <b>У1.</b> Уметь подбирать и применять методы и средства физической культуры для совершенствования основных физических качеств   |
|      |   | <b>Н1.</b> 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  | <b>З1.</b> Последствия воздействия вредных и опасных факторов на организм животных, человека и природную среду, методы и способы защиты от них   |
|       |  | <b>У1.</b> Принимать решения по обеспечению безопасности в условиях производства и чрезвычайных ситуациях  |
|       |  | <b>Н1.</b> 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 | <b>З1.</b> Технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации  |
|       |  | <b>З2.</b> Схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма   |
|       |  | <b>З3.</b> Методологию распознавания патологического процесса  |
|       |  | <b>У1.</b> Собирать и анализировать анамнестические данные.  |
|       |  | <b>У2.</b> Проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных  |
|       |  | <b>Н1.</b> 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                              | <b>З1.</b> Экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами.   |
|       |  | <b>З2.</b> Основные экологические понятия, термины и законы биоэкологи.  |
|       |  | <b>З3.</b> Межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев.   |
|       |  | <b>З4.</b> Экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов.   |
|       |  | <b>З5.</b> Механизмы влияния антропогенных факторов на организм животных   |
|       |  | <b>З6.</b> Механизмы влияния экономических факторов на организм животных.  |
|       |  | <b>У1.</b> Использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве.   |
|       |  | <b>У2.</b> Применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных. |
|       |  | <b>У3.</b> Использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции   |
|       |  | <b>У4.</b> Проводить оценку влияния на организм животных антропогенных факторов.   |
|       |  | <b>У5.</b> Проводить оценку влияния на организм животных экономических факторов.   |
|       |  | <b>Н1.</b> Владеть представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм.                         |



|       |  |  |
|-------|--|--|
|       |  | <p><b>Н2.</b> Владеть основой изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества.</p> <p><b>Н3.</b> Владеть навыками наблюдения, сравнительного анализа воздействия антропогенных факторов на живые объекты.</p> <p><b>Н4.</b> Владеть навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию.</p> <p><b>Н5.</b> 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><b>З1.</b> Основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях</p> <p><b>У1.</b> 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><b>Н1.</b> 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><b>З1.</b> Технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности</p> <p><b>У1.</b> Применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты</p> <p><b>Н1.</b> Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований</p>   |
| ОПК-5 | - способен оформлять документацию с использованием специализированных  | <b>З1.</b> Знать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов  |

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

|  |   |
|--|---|
|  | <p>проведения лабораторных исследований.</p> <p><b>38.</b> 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><b>39.</b> Методики определения свежести мяса и мясо-продуктов.</p> <p><b>310.</b> Методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя.</p> <p><b>311.</b> 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><b>312.</b> Порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.</p> <p><b>313.</b> 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><b>314.</b> 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><b>315.</b> Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.</p> <p><b>316.</b> Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.</p> <p><b>У1.</b> Определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра.</p> <p><b>У2.</b> Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных.</p> <p><b>У3.</b> 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> |
|--|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>заболеваний животных.</p> <p><b>У4.</b> 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.</p> <p><b>У5.</b> 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.</p> <p><b>У6.</b> 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.</p> <p><b>У7.</b> 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.</p> <p><b>У8.</b> 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.</p> <p><b>У9.</b> 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.</p> <p><b>У10.</b> 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.</p> <p><b>У11.</b> 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,</p> |
|--|--|---|

|      |                      |  |
|------|----------------------|--|
|      |                      | утилизации или уничтожении.  |
|      |                      | <b>У12.</b> Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.  |
|      |                      | <b>У13.</b> 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. |
|      |                      | <b>У14.</b> Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.   |
|      |                      | <b>У15.</b> Пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.   |
|      |                      | <b>Н1.</b> Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья.  |
|      |                      | <b>Н2.</b> Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.   |
|      |                      | <b>Н3.</b> Отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований.   |
|      |                      | <b>Н4.</b> Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности.  |
|      |                      | <b>Н5.</b> 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.  |
|      |                      | <b>Н6.</b> Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.  |
|      |                      | <b>Н7.</b> Организация ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами.  |
|      |                      | <b>Н8.</b> 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 | <b>З1.</b> 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><b>32.</b> Требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции.</p>  |
|   | <p><b>33.</b> 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><b>34.</b> 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><b>35.</b> 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><b>36.</b> 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><b>37.</b> Методика отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.</p>   |
|   | <p><b>38.</b> 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><b>39.</b> Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.</p>  |
|   | <p><b>310.</b> 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><b>311.</b> Правила работы в ветеринарно-санитарной</p>  |  |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.</p>   |
|  | <p><b>312.</b> Стандартные методики проведения лабораторных исследований, молока и молочных продуктов.</p>   |
|  | <p><b>313.</b> Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к молоку и молочным продуктам.</p>  |
|  | <p><b>У1.</b> Пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.</p>   |
|  | <p><b>У2.</b> Производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности.</p>  |
|  | <p><b>У3.</b> 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><b>У4.</b> 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><b>У5.</b> 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><b>У6.</b> Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.</p>   |
|  | <p><b>У7.</b> 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><b>У8.</b> 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><b>У9.</b> 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><b>У10.</b> Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов.</p> <p><b>Н1.</b> Проведение проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения.</p> <p><b>Н2.</b> Проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований.</p> <p><b>Н3.</b> Отбор проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований.</p> <p><b>Н4.</b> Проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции.</p> <p><b>Н5.</b> 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><b>Н6.</b> Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.</p> <p><b>Н7.</b> 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><b>Н8.</b> Проведение лабораторных исследований молока и молочных продуктов.</p> <p><b>Н9.</b> 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><b>31.</b> 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><b>32.</b> Отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, для проведения лабораторных исследований.</p> <p><b>33.</b> 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><b>34.</b> Методики отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.</p>  |
|  | <p><b>35.</b> 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><b>36.</b> 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><b>37.</b> 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><b>38.</b> 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><b>39.</b> Стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p>  |
|  | <p><b>310.</b> Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб</p>   |
|  | <p><b>311.</b> Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.</p>  |
|  | <p><b>У1.</b> 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><b>У2.</b> 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><b>У3.</b> 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><b>У4.</b> 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><b>У5.</b> 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><b>У6.</b> 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><b>У7.</b> Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.</p>  |
|  |  | <p><b>У8.</b> Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.</p>   |
|  |  | <p><b>Н1.</b> Проведение ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований.</p>   |
|  |  | <p><b>Н2.</b> Отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований.<br/>Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности.</p>                                   |
|  |  | <p><b>Н3.</b> 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><b>Н4.</b> Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.</p>   |
|  |  | <p><b>Н5.</b> Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы</p>  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными  |
|  |  | <b>Н6.</b> 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 | <b>З1.</b> Признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения.   |
|  |  | <b>З2.</b> Признаки патоморфологических изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного происхождения.   |
|  |  | <b>З3.</b> 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.                    |
|  |  | <b>У1.</b> Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных.                                      |
|  |  | <b>У2.</b> Производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований. |
|  |  | <b>У3.</b> Выявлять в ходе осмотра патоморфологические(анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения.   |
|  |  | <b>У4.</b> Пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований биологического и патологического материала  |
|  |  | <b>Н1.</b> Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.  |
|  |  | <b>Н2.</b> Проведение лабораторных исследований биоматериала, патматериала для определения показателей их безопасности и диагностики инфекционных болезней.   |
|  |  | <b>Н3.</b> 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 | <b>З1.</b> 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 |
|      |  | <b>У1.</b> 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.    |
|      |  | <b>Н1.</b> 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](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](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

| <b>Перечень документов, подтверждающих наличие/право использования цифровых (электронных) библиотек, ЭБС (за период, соответствующий сроку получения образования по ОП)</b> |       |   |   |
|---|-------|---|---|
| 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<br>(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                                  | <a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a> |
| 2 | Справочная правовая система Консультант Плюс                        | <a href="http://ivo.garant.ru">http://ivo.garant.ru</a>           |
| 3 | Информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям | <a href="http://agris.fao.org/">http://agris.fao.org/</a>         |

### 6.2.3. Сайты и информационные порталы

| № | Название  | Размещение  |
|---|-----------|---|
| 1 | Все ГОСТы | <a href="http://vsegost.com/">http://vsegost.com/</a> |

## 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 | <a href="https://docs.google.com">https://docs.google.com</a> |

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

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

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
| Председатель МК ФВМиТЖ<br>доцент Шапошникова Ю.В.<br> | Протокол МК<br>ФВМиТЖ №9<br>от 24.06.23 г.  | Рабочая программа<br>актуализирована на 2023-2024<br>учебный год |  |
| Председатель МК ФВМиТЖ<br>доцент Шапошникова Ю.В.<br> | Протокол МК<br>ФВМиТЖ №10<br>от 24.06.24 г. | Рабочая программа<br>актуализирована на 2024-2025<br>учебный год |  |