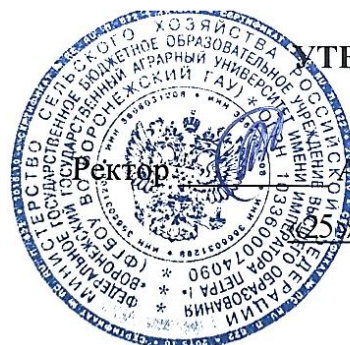


Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

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



**УТВЕРЖДАЮ**

Ректор Агибалов А.В.

05 июня 2025 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 – 2025 г.

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

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии (протокол № 10 от 20.05.2025 г.)

Заведующий кафедрой  (Семенов С.Н.)

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета ветеринарной медицины и технологии животноводства (протокол № 9 от 22.05.2025 г.).

Председатель методической комиссии  (Шапошникова Ю.В.)

Программа ГИА принята на заседании Ученого совета Университета (протокол № 10 от 25.06.2025 г.)

Рецензент рабочей программы (начальник 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

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

### 2.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижений

Образовательная программа устанавливает следующие универсальные компетенции:

Таблица 1.

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	<b>УК-1.</b> Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять основе системный подход для решения поставленных задач	<b>Обучающийся должен знать:</b> 31. Методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа 32. Знать методы и основные принципы критического анализа и оценки современных научных достижений; алгоритмы анализа задач, выделяя их базовые составляющие - физические основы механики, молекулярной физики и термодинамики, электромагнетизма, оптики, атомной и ядерной физики, лежащих в основе биологических и технологических процессов в ветеринарии 33 Принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач.

**Обучающийся должен уметь:**

У1. Получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта

У2. Уметь получать новые знания, собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск

информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта для решения поставленной задачи - использовать физические законы для овладения основами теории и практики биологических и технологических процессов в ветеринарии

У3. Анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности.

**Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:**

Н1. Исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрацией оценочных суждений в решении проблемных ситуаций

Н2. Иметь навыки выявления и исследования проблем профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности, аргументированного формирования собственных суждений и оценки с использованием системного подхода. Иметь опыт использования современной научной измерительной аппаратуры, выполнения простейших экспериментальных исследований различных физических явлений с применением информационно-коммуникационных технологий

Н3. Научного поиска и практической работы с информационными источниками, методами принятия решений

<p>Разработка и реализация проектов</p>	<p><b>УК-2.</b> Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p><b>Обучающийся должен знать:</b>  31. Знать методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе  32. Необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения</p> <p><b>Обучающийся должен уметь:</b>  У1. Уметь обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы.  У2. Анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ</p> <p><b>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b>  Н1. Владеть управлением проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и мотивацией к достижению целей; участием в разработке технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональной области; участием в ведении проектной документации; определением требований к результатам реализации проекта  Н2. Владеет методиками разработки цели и задач проекта, методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах.</p>
---	--	---

<p>Командная работа и лидерство</p>	<p><b>УК-3.</b> Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>	<p><b>Обучающийся должен знать:</b>  31. Проблемы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы  32. Основы стратегического управления человеческими ресурсами нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности; модели организационного поведения  33. Факторы формирования организационных отношений; стратегии и принципы командной работы, основные характеристики организационного климата и взаимодействия членов команды в организации.  34. Основные понятия инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру, особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах. Основы психофизического развития личности.</p>
		<p><b>Обучающийся должен уметь:</b>  У1. Определять стиль управления и эффективность руководства командой; выработать командную стратегию;  У2. применять принципы и методы организации командной деятельности; выбирать методы и методики исследования профессиональных практических задач.  У3. Взаимодействовать в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами</p> <p><b>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b>  Н1. Организацией и управлением командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участием в разработке стратегии командной работы; умением работать в команде.  Н2. Планирования и организации социального сопровождения (адаптации) лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) в условиях инклюзивного взаимодействия в профессиональной сфере</p>

Коммуникация	<p><b>УК-4.</b> Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p>	<p><b>Обучающийся должен знать:</b>  31. Знать коммуникационные технологии в профессиональном взаимодействии; значение коммуникации в профессиональном взаимодействии; методы исследования коммуникативного потенциала личности  32. Знать коммуникативно приемлемые на государственном и иностранном(-ых) языках стили делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами</p> <p><b>Обучающийся должен уметь:</b>  У1. Уметь создавать на русском и иностранном языках письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам  У2. Уметь использовать информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках</p> <p><b>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b>  Н1. Анализировать систему коммуникационных связей в организации осуществлением устных и письменных коммуникаций, в том числе на иностранном языке  Н2. Владеть методами деловой переписки с учетом особенности стилистики официальных и неофициальных писем</p>
Межкультурное взаимодействие	<p><b>УК-5.</b> Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p><b>Обучающийся должен знать:</b>  31. Психологические основы социального взаимодействия; направленного на решение профессиональных задач; основные принципы организации деловых контактов; методы подготовки к переговорам, национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции населения; основные концепции взаимодействия в организации, особенности дидактического взаимодействия  32. Основные понятия и категории философии, основные философские концепции понимания закономерностей развития природы и общества.</p>

		<p><b>Обучающийся должен уметь:</b>  У1. Грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдать этические нормы и права человека; анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей  У2. Уметь грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия  У3. Использовать философские подходы к решению профессиональных задач.</p> <p><b>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b>  Н1. Организацией продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей; преодолением коммуникативных, образовательных, этнических, конфессиональных и других барьеров в процессе межкультурного взаимодействия; выявлением разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия  Н2. Владеть организацией продуктивного взаимодействия в профессиональной среде  Н3. Использования философского подхода для выработки системного понимания проблем.</p>
<p>Самоорганизация и саморазвитие(в том числе здоровьесбережение)</p>	<p><b>УК-6.</b> Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p><b>Обучающийся должен знать:</b>  31. Содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности  32. Основные принципы саморазвития</p> <p><b>Обучающийся должен уметь:</b>  У1. Самостоятельно строить процесс овладения отобранной и структурированной информацией  У2. Управлять временем в соответствии с основными видами своей деятельности</p> <p><b>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b>  Н1. Владеть приемами саморегуляции психоэмоциональных функциональных состояний  Н2. Организации времени в соотношении с основными видами занятий в течение всей жизни</p>
<p>Самоорганизация и саморазвитие(в том числе</p>	<p><b>УК-7.</b> Способен поддерживать должный уровень физической</p>	<p><b>Обучающийся должен знать:</b>  31. Знать основные средства и методы физического воспитания</p>

здоровьесбереже- ние	подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<b>Обучающийся должен уметь:</b> У1. Уметь подбирать и применять методы и средства физической культуры для совершенствования основных физических качеств
		<b>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b> Н1. Владеть методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	<b>Обучающийся должен знать:</b> З1. Возможные угрозы для жизни и здоровья человека при осуществлении профессиональной деятельности.
		<b>Обучающийся должен уметь:</b> У1. Анализировать факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания У2. Поддерживать безопасные условия жизнедеятельности при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
		<b>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b> Н1. Оказания первой помощи пострадавшему Н2. Поддержания безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	<b>Обучающийся должен знать:</b> З1. Знает основы макро- и микроэкономики, экономики домохозяйств; законы и закономерности развития экономических систем
		<b>Обучающийся должен уметь:</b> У1. Умеет критически оценивать экономические последствия действий в различных областях и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений
		<b>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b> Н1. Имеет навык применения экономической теории при решении прикладных задач, принятия обоснованных экономических решений на микро- и макроуровне, а также в рамках экономики домохозяйств
Гражданская	УК-10 Способен	<b>Обучающийся должен знать:</b>

позиция	<p>формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности</p>	<p>З1. Основы антикоррупционного законодательства, правила и способы реагирования на коррупционное поведение</p>
		<p><b>Обучающийся должен уметь:</b></p> <p>У1. Применять предусмотренные законом способы нейтрализации коррупционного поведения</p>
		<p><b>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b></p>
		<p>Н1. Недопущения коррупционного поведения и борьбы с ним</p>

## 2.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижений

Образовательная программа устанавливает следующие общепрофессиональные компетенции:

Таблица 2.

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

	<p>У1. Уметь использовать экологические факторы окружающей среды в с/х производстве  У2. Уметь проводить оценку влияния на организм животных антропогенных факторов  У3. Уметь использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции  У4. Уметь проводить оценку влияния на организм животных экономических факторов</p> <p><b>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b></p> <p>Н1. Владеть представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм, законов развития природы и общества  Н2. Владеть основой изучения экологического познания окружающего мира  Н3. Владеть навыками наблюдения, сравнительного анализа воздействия антропогенных факторов на живые объекты  Н4. Владеть навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия экономических факторов на живые объекты</p>
<p><b>ОПК-3.</b> Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса</p>	<p><b>Обучающийся должен знать:</b></p> <p>З1. Знать основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях  З2. Знает нормативно-правовые акты в сфере агропромышленного комплекса</p> <p><b>Обучающийся должен уметь:</b></p> <p>У1. Уметь находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране  У2. Умеет осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса</p> <p><b>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b></p> <p>Н1. Владеть нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности  Н2. Владеет навыками профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса</p>
<p><b>ОПК-4.</b> Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием</p>	<p><b>Обучающийся должен знать:</b></p> <p>З1. Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности</p>

приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	<b>Обучающийся должен уметь:</b>
	У1. Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты
	<b>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b>
ОПК-5. Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	<b>Обучающийся должен знать:</b>
	З1. Знать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов
	<b>Обучающийся должен уметь:</b>
ОПК-6. Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	У1. Уметь применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных
	<b>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b>
	Н1. Владеть навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете
ОПК-7. Способен понимать	<b>Обучающийся должен знать:</b>
	З1. Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных властей
	<b>Обучающийся должен уметь:</b>
	У1. Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб У2. Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных различной этиологии.
ОПК-7. Способен понимать	<b>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b>
	Н1. Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска

принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

31. Основные закономерности создания и функционирования информационных технологий; методы и средства поиска, систематизации и обработки информации.

**Обучающийся должен уметь:**

У1. Применять современные информационные технологии для поиска и обработки профессиональной информации.

**Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:**

Н1. Использования информационных технологии для оформления документов; владения приемами и инструментами защиты информации

**2.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижений**

Обязательные профессиональные компетенции и индикаторы их достижения устанавливаются примерной основной образовательной программы, включенной в реестр примерных основных образовательных программ. Примерная основная образовательная программа по направлению подготовки

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза в реестре отсутствует.

**2.3.1. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

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

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

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

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

Задача профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
<b>Тип задач профессиональной деятельности: производственный</b>				
Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения	Животные всех видов, направляемые для перерабатывающих предприятий; сырье пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели	ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	<p><b>Обучающийся должен знать:</b></p> <p>31. Порядок предубойного ветеринарного осмотра животных.</p> <p>32. Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.</p> <p>33. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.</p> <p>34. Формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных.</p> <p>35. Внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных.</p> <p>36. Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.</p> <p>37. Методики отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для 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 мясopодуKтов.</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)</p>	13.012 Ветеринарный врач  Анализ требований к профессиональным компетенциям, предъявляемым выпускникам на рынке труда, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли.

			<p>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><b>Обучающийся должен уметь:</b></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 заболеваний животных.</p> <p>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.</p> <p>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</p>	
--	--	--	---	--

			<p>решения о разрешении продажи.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>У12. Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.</p> <p>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.</p> <p>У14. Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно- санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.</p>	
--	--	--	--	--

			<p>У15. Пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.</p> <p><b>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b></p> <p>Н1. Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья.</p> <p>Н2. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.</p> <p>Н3. Отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований.</p> <p>Н4. Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности.</p> <p>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.</p> <p>Н6. Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.</p> <p>Н7. Организация ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами.</p> <p>Н8. Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.</p>	
--	--	--	--	--

<p>Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы молока, яиц, а также продуктов пчеловодства и растениеводства</p>	<p>Молоко, яйца, продукты пчеловодства и растениеводства, подлежащие ветеринарно - санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели</p>	<p>ПК-2. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц</p>	<p><b>Обучающийся должен знать:</b></p> <p>31. Требования к ветеринарной сопроводительной 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</p>	<p>13.012 Ветеринарный врач</p> <p>Анализ требований к профессиональным компетенциям, предъявляемым выпускникам на рынке труда, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли.</p>
---	--	--	---	---

			<p>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 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>314. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства молока и молочных продуктов, правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения</p> <p><b>Обучающийся должен уметь:</b></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</p>	
--	--	--	--	--

			<p>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 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>У-11 Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу молока и молочных продуктов, правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья</p> <p><b>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b></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</p>	
--	--	--	---	--

			безопасности продукции.	
--	--	--	-------------------------	--

			<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> <p>Н10. Владеть методами ветеринарно- санитарной экспертизы молока и молочных продуктов; оценки качества животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования.</p>	
--	--	--	--	--

<p>Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы, раков, морской рыбы и икры</p>	<p>Гидробионты, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели</p>	<p>ПК-3 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p>	<p><b>Обучающийся должен знать</b></p> <p>31. 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>32. Отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, для проведения лабораторных исследований.</p> <p>33. Требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (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>13.012 Ветеринарный врач</p> <p>Анализ требований к профессиональным компетенциям, предъявляемым выпускникам на рынке труда, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли.</p>
---	--	---	--	---

			<p><b>Обучающийся должен уметь:</b></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 доброкачественности.</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 доброкачественности.</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>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</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.</p> <p>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 и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными</p> <p>Н6. Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности.</p>	
<b>Тип задач профессиональной деятельности: технологический</b>				
Ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение	Животные всех видов, направляемые для перерабатывающих предприятий; сырье и продукты убоя животных, подлежащие ветеринарно - санитарной	ПК-4 Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной	<p><b>Обучающийся должен знать:</b></p> <p>31. Признаки патоморфологических (анатомио-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения.</p> <p>32. Признаки патоморфологических изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного происхождения.</p> <p>33. Стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной безопасности по биологическим организмам, представляющим опасность для здоровья человека и животных.</p>	<p>13.012</p> <p>Ветеринарный врач</p> <p>Анализ требований к профессиональным компетенциям, предъявляемым выпускникам на рынке труда, проведения</p>

<p>безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды</p>	<p>Экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели; предприятия перерабатывающей промышленности, холодильники, санитарные бойни, ветеринарно - санитарные утилизационные заводы, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и другие объекты и сооружения; материалы, процессы, услуги и методы исследования, подлежащие контролю на соответствие ветеринарно - санитарным требованиям</p>	<p>ветеринарно-санитарной экспертизе животных и птицы</p>	<p><b>Обучающийся должен уметь:</b>  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</p> <p><b>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b>  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</p>	<p>консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли.</p>
---	--	---	--	---

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

### **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	выставляется за выпускную квалификационную работу, которая соответствует перечисленным в предыдущем пункте критериям, но при ее подготовке без особого основания использованы устаревшие средства разработки и (или) поддержки функционирования системы и не указаны направления развития работы в этом плане
«удовлетворительно», пороговый уровень	выполнена на уровне типовых проектных решений, но личный вклад обучающегося оценить достоверно не представляется возможным; допущены принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных заданий; работа отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором предмета работы, просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения, недостаточно доказательны выводы; в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа; при защите обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы
«неудовлетворительно»	не соответствует теме и неверно структурирована; содержит принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных заданий; не содержит анализа и практического разбора предмета работы, не отвечает установленным требованиям; не имеет выводов или носит декларативный характер; в отзывах руководителя и рецензента высказываются сомнения об актуальности темы, достоверности результатов и выводов, о личном вкладе обучающегося в выполненную работу; к защите не подготовлены наглядные пособия и раздаточный материал; при защите обучающийся затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса и научной литературы, при ответе допускает существенные ошибки

## 5. Оценка достижения компетенций в ходе государственной итоговой аттестации

Компетенция		
Индикаторы достижения компетенции		
Код	Содержание	темы ВКР
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	1-35
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из Действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	1-35

УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.	1-35
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых).	1-35
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	1-35
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.	1-35
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	1-35
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	1-35
УК-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	1-35
УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	1-35
ОПК-1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	1-35
ОПК-2	Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	1-35
ОПК-3	Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса.	1-35
ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач.	1-35
ОПК-5	Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности.	1-35
ОПК-6	Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии.	1-35
ОПК-7	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	1-35
ПК-1	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.	1-16
ПК-2	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц	17, 18, 19, 20, 30-35

ПК-3	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	22-28
ПК-4	Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе животных и птицы	6-7
ПК-5	Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов	1-28

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение государственной итоговой аттестации

### 6.1. Рекомендуемая литература

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

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

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

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

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

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

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

Гигиена и санитария производства животноводческой продукции [Электронный ресурс]: методические указания по освоению дисциплины и самостоятельной работе обучающихся по направлению 36.04.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования магистратура, направленность "Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарный контроль", форма обучения : очная, заочная / Воронежский государственный аграрный университет

; [сост. Е. И. Шомина] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2020 [ПТ] URL: <http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m154004.pdf>

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

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

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

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

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

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

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

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

Дроздова Т. М. Микробиологический контроль продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / Дроздова Т. М. - Кемерово: КемГУ, 2015 - 136 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: [http://e.lanbook.com/books/element.php?p11\\_id=72020](http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=72020)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Основы цифровизации в ветеринарно-санитарной экспертизе [Электронный ресурс] : методические указания по освоению дисциплины и самостоятельной работе обучающихся по направлению 36.04.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования магистратура, направленность "Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарный контроль", форма обучения : очная, заочная / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост. : Е. В. Михайлов, Ю. В. Шапошникова, С. Н. Семенов, О. М. Мармурова, О. А. Сапожкова, И. Д. Шелякин] .— Электрон. текстовые дан. (1 файл : 399 Кб) .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2020 .— Заглавие с титульного экрана .— Режим доступа: для авторизованных пользователей .— Текстовый файл .— Adobe Acrobat Reader 4.0 .— URL:<http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m153992.pdf>

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**6.2. Ресурсы сети Интернет**  
**6.2.1. Электронные библиотечные системы**

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 № 656/ДУ от 30.12.2022. (ЭБС «ZANOUM.COM»)	01.01.2023 – 31.12.2023
	4.	Контракт № 320/ДУ от 04.08.2022. (ЭБС ЮРАЙТ – (ВО))	05.08.2022 – 04.08.2023
	5.	Контракт № 321/ДУ от 04.08.2022. (ЭБС ЮРАЙТ – (СПО))	05.08.2022 – 04.08.2023
	6.	Контракт № 334-ДУ от 30.08.2022. (ЭБС IPRbooks)	01.09.2022 – 31.08.2023
	7.	Контракт № 411-ДУ от 10.10.2022. (ЭБС «ЛАНЬ»)	12.10.2022 – 11.10.2023
	8.	Контракт № 561/ДУ от 07.12.2021. (ЭБС eLIBRARY РУНЭБ)	01.01.2022 - 31.12.2022
	9.	Лицензионный контракт № 62/ДУ от 23.03.2023. (ЭБС НЭБ eLIBRARY)	01.01.2023 – 31.12.2023
	10.	Контракт № 493/ДУ от 11.11.2022. (Электронные формы учебников для СПО)	11.11.2022 – 11.11.2023
	11.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017. (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 - 28.03.2022 (продолжения до 28.03.2027)
	12.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно
2023/2024	1.	Контракт № 656/ДУ от 30.12.2022. (ЭБС «ZANOUM.COM»)	01.01.2023 – 31.12.2023
	2.	Контракт № 411-ДУ от 10.10.2022. (ЭБС «ЛАНЬ»)	12.10.2022 – 11.10.2023
	3.	Лицензионный контракт № 62/ДУ от 23.03.2023. (ЭБС НЭБ eLIBRARY)	01.01.2023 – 31.12.2023
	4.	Контракт № 493/ДУ от 11.11.2022. (Электронные формы учебников для СПО)	11.11.2022 – 11.11.2023
	5.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017. (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 - 28.03.2022 (продолжения до 28.03.2027)
	6.	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

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

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: комплект мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Microsoft Edge, ALT Linux, LibreOffice, мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а. 320
Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Microsoft Edge, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 114б, а. 18 (с 16 часов до 19 часов)

## 7.2. Программное обеспечение

### 7.2.1. Программное обеспечение общего назначения

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

### 7.2.2. Специализированное программное обеспечение

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

