

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
ВРИО Ректора  Закшевская Е.В.
«30»  2021 г.



**БЛОК 3. ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
Б3.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы**

по направлению 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
направленность «Ветеринарно-санитарная экспертиза и
ветеринарно-санитарный контроль»

квалификация выпускника - магистр

Факультет ветеринарной медицины и технологии животноводства

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии

Форма обучения: очная/заочная

Воронеж – 2021 г.

Программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) программ магистратуры по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденным приказом Министра образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2017 года № 982 и зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации 16 октября 2017 г, регистрационный №48547.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии (протокол № 13 от 23.06. 2021 г.)

Заведующий кафедрой



(Семенов С.Н.)

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета ветеринарной медицины и технологии животноводства (протокол № 15 от 24.06. 2021 г.)

Председатель методической комиссии



(Шапошникова Ю.В.)

Программа ГИА принята на заседании Ученого совета Университета (протокол № 14 от 30.06.2021 г.)

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

СОДЕРЖАНИЕ

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

1.1. Цель и задачи государственной итоговой аттестации

Цель государственной итоговой аттестации заключается в определении соответствия результатов освоения обучающимся образовательных программ соответствующих требованиям федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», направленность – Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарный контроль, квалификация выпускника – магистр, оценка сформированности совокупности универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, обеспечивающей способность осуществлять профессиональную деятельность в области и сфере профессиональной деятельности и решать задачи профессиональной деятельности, установленные образовательной программой в соответствии с ФГОС ВО, в соответствии с профилем образовательной программы и видами деятельности: производственно-технологический; научно-образовательный.

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

2.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Образовательная программа устанавливает следующие универсальные компетенции:

Таблица 2.1.

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	Обучающийся должен знать:
		З1. Знать методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа
		Обучающийся должен уметь:
		У1. Уметь 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
		Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:

		<p>Н1. Владеть 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 профессиональных ситуаций</p>
<p>Разработка и реализация проектов</p>	<p>УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</p>	<p>Обучающийся должен знать:</p>
		<p>З1. Знать методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе</p>
		<p>Обучающийся должен уметь:</p>
		<p>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</p>
		<p>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p>
		<p>Н1. Владеть управлением проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и мотивацией к достижению целей; управлением разработкой технического задания проекта, управлением реализацией профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участием в разработке технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональной области; организацией проведения профессионального обсуждения проекта, участием в ведении проектной документации; проектированием плана-графика реализации проекта; определением требований к результатам реализации проекта</p>
<p>Командная работа и лидерство</p>	<p>УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели</p>	<p>Обучающийся должен знать:</p>
		<p>З1. Знать проблемы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления</p>

		<p>профессиональной деятельности; модели организационного поведения, факторы формирования организационных отношений; стратегии и принципы командной работы, основные характеристики организационного климата и взаимодействия членов команды в организации</p>
		<p>Обучающийся должен уметь:</p>
		<p>У1. Уметь определять стиль управления и эффективность руководства командой; выработать командную стратегию; применять принципы и методы организации командной деятельности; выбирать методы и методики исследования профессиональных практических задач</p>
		<p>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p>
		<p>Н1. Владеть организацией и управлением командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участием в разработке стратегии командной работы; умением работать в команде</p>
<p>Коммуникация</p>	<p>УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия</p>	<p>Обучающийся должен знать:</p>
		<p>З1. Знать нормативные, коммуникативные, этические правила речевого взаимодействия, необходимые для эффективного профессионального общения в устной и письменной формах; законы делового общения и правила бесконфликтного общения в профессиональной деятельности; коммуникативно приемлемые вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами в процессе профессиональной коммуникации.</p>
		<p>З2. Знать иностранный язык на уровне, достаточном для осуществления академического и профессионального взаимодействия в том числе по средствам ИКТ; особенности перевода и составления академических текстов на иностранном языке; правила речевого этикета и поведения на международных мероприятиях.</p>
		<p>Обучающийся должен уметь:</p>
		<p>У1. Уметь применять современные устные и письменные коммуникативные технологии в различных ситуациях профессиональной деятельности; аргументированно и конструктивно отстаивать свои позиции и идеи в академических и профессиональных дискуссиях; оформлять деловую документацию</p>

		<p>с учетом норм и правил профессионального общения.</p> <p>У2. Уметь осуществлять академическое и профессиональное взаимодействие, на иностранном языке; составлять, переводить и редактировать академические тексты (рефераты, аннотации, обзоры, статьи и т.д.) с иностранного языка или на иностранный язык; представлять результаты академической и профессиональной деятельности на международных мероприятиях, выбирая наиболее подходящий формат.</p> <p>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н1. Иметь навыки установления и развития профессиональных контактов, включая обмен информацией и выработку единой стратегии взаимодействия; представления результатов академической и профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях; составления и редактирования различных академических текстов (рефератов, статей, докладов и др.).</p> <p>Н2. Иметь навыки академического и профессионального взаимодействия на иностранном языке; составления, перевода и редактирования академических текстов на иностранном языке; речевой коммуникации в академической и профессиональной сфере на иностранном языке.</p>
Межкультурное взаимодействие	<p>УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия</p>	<p>Обучающийся должен знать:</p> <p>З1. Знать 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</p> <p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>У1. Уметь 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</p> <p>Обучающийся должен иметь навыки и (или)</p>

		опыт деятельности: Н1. Владеть 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
Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровьесбережение)	УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	Обучающийся должен знать:
		З1. Знать содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности
		Обучающийся должен уметь:
		У1. Уметь самостоятельно строить процесс овладения отобранной и структурированной информацией
		Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н1. Владеть приемами саморегуляции психоэмоциональных и функциональных состояний

2.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Образовательная программа устанавливает следующие общепрофессиональные компетенции:

Таблица 2.2

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Общепрофессиональная практика	ОПК-1 Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции, улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических	Обучающийся должен знать:
		З1. Знать технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса
		Обучающийся должен уметь:
		У1. Уметь собирать и анализировать анамнестические данные, животных проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных
		Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:

	показателей содержания животных	Н1. Владеть практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований
Учёт факторов внешней среды	ОПК-2 Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	Обучающийся должен знать:
		З1. Знать экологические факторы окружающей среды и характер взаимоотношений с живыми организмами; механизмы влияния природных, социально-хозяйственных, генетических факторов на организм животных;
		З2. Знать механизмы воздействия и адаптационные возможности организма сельскохозяйственных животных и птицы при воздействии комплекса природных, социально-хозяйственных факторов.
		З3. Знать механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных
		З4. Знать особенности распространения патогенных микроорганизмов; механизмы влияния природных и социально-хозяйственных факторов на организм животных
		Обучающийся должен уметь:
		У1. Уметь использовать экологические факторы окружающей среды в с.-х. производстве, проводить оценку влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических факторов;
		У2. Уметь критически анализировать имеющиеся механизмы воздействия и адаптационные возможности животных и птицы при воздействии комплекса природных, социально хозяйственных, генетических и экономических факторов для предупреждения их отрицательного влияния.
		У3. Уметь проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов
		У4. Уметь использовать знания об организации противозпизоотических мероприятий в целях профилактики инфекционных и инва-зионных болезней, использовать различные методы мониторинга безопасности при производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов
		Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:
		Н1. Владеть представлением о влиянии благоприятных и неблагоприятных природных, социально-хозяйственных факторов на организм животных

		<p>Н2. Владеть навыками использования современных технологических моментов содержания, кормления и разведения животных и птицы для минимизации отрицательного воздействия негативных природных, социально-хозяйственных факторов</p> <p>Н3 Владеть навыками наблюдения, сравнительного анализа и экспериментального моделирования воздействия антропогенных факторов на живые объекты</p> <p>Н4. Владеть представлением неблагоприятных факторах, влияющих на организм животного; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию</p>
Правовые основы профессиональной деятельности	<p>ОПК-3 Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса</p>	<p>Обучающийся должен знать:</p> <p>З1. Знать основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях</p>
		<p>Обучающийся должен уметь:</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</p>
		<p>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н1. Владеть нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности</p>
Современные технологии, оборудование и научные основы профессиональной деятельности	<p>ОПК-4 Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных</p>	<p>Обучающийся должен знать:</p> <p>З1. Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности</p>
		<p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>У1. Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты</p>
		<p>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н1. Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий</p>

	исследований и интерпретации их результатов	
Представление результатов профессиональной деятельности	ОПК-5 Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных	Обучающийся должен знать:
		З1. Знать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов
		Обучающийся должен уметь:
		У1. Уметь применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных
		Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:
		Н1. Владеть навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете
Анализ рисков здоровью человека и животных	ОПК-6 Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	Обучающийся должен знать:
		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 служб
		Обучающийся должен уметь:
		У1. Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах
		Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:
		Н1. Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)	
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический					
Проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения; усовершенствование и разработка новых, более эффективных методов и средств ветеринарно-санитарной экспертизы для определения биологической безопасности сырья, и продуктов животного и растительного происхождения; усовершенствование	Все виды сельскохозяйственных, домашних и промысловых животных и птиц, сырье и продукты животного и растительного происхождения, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые и кормовые цели; деятельность по охране населения от болезней общих для человека и животных, охране территории Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств, а также по охране окружающей среды от загрязнения; мониторинг биологической	ПК-1. Способен организовывать и разрабатывать методы контроля качества и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции	Обучающийся должен знать:	На основе форсайт-сессии (совместного заседания) работодателей с Воронежским ГАУ по определению перечня профессиональных компетенций для образовательной программы 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (протокол №1от 16.06.2021г) и с учетом профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации, 12.10.2021 № 712н	
			31		Знать методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов
			32		Знать требования нормативно-технических документов к пищевым продуктам, условиям их производства и обращения, предприятиям перерабатывающей промышленности, ветеринарным лабораториям, холодильным и другим объектам государственного ветеринарного надзора
			33		Знать порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений
			34		Знать нормативные показатели параметров микроклимата в животноводческих помещениях
35	Знать требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарно-санитарной экспертизы и в сфере безопасности пищевой продукции				

<p>существующих и разработка новых средств и методов ветеринарно-санитарной обработки животноводческих объектов; разработка ветеринарно-санитарных мероприятий по профилактике распространения болезней, передающихся человеку через продукты животного происхождения; контроль соблюдения ветеринарно-санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций.</p>	<p>безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения; нормативная документация по вопросам организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на территории РФ, ТС и ВТО; предприятия перерабатывающей промышленности и другие объекты, материалы и методы исследования, подлежащие контролю на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям</p>		36	Знать методики отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, определения свежести мяса и мясопродуктов	
			37	Знать требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарно-санитарной экспертизы	
			38	Знать методики отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	
			39	Знать 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	
			310	Знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра,	

				необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы
			311	Знать геномные технологии, современные вопросы общей и ветеринарной генетики, генетической диагностики и профилактики наследственных аномалий и болезней животных с наследственной предрасположенностью
			312	Знать нормативно-правовые документы, стандарты органического производства и вопросы сертификации продукции животного и растительного происхождения
			313	Знать вопросы обеспечения гигиены и санитарии на предприятиях по производству животноводческой продукции
			314	Знать современные приборы и оборудование для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного и растительного происхождения
			315	Знать современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы водных биоресурсов
			Обучающийся должен уметь:	
			У1	Уметь использовать современное

				лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии
			У2	Уметь оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных
			У3	Уметь определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях
			У4	Уметь 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; производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях
			У5	Уметь пользоваться современным

				лабораторным оборудованием для проведения генетических исследований в области биологии, ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	
			У6	Уметь анализировать работу современных производственных предприятий и комплексов по обеспечению максимальной органической чистоты животноводческой и растениеводческой продукции	
			У7	Уметь проводить оценку качества работы предприятий по производству животноводческой продукции, их технологических, гигиенических и санитарных режимов производства	
			У8	Уметь работать на современных приборах и лабораторном оборудовании в области оценки качества продукции животноводства и растениеводства	
			У9	Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу водных биоресурсов	
			Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:		
			Н1	Владеть навыками ветеринарно-санитарной оценки качества и безопасности животноводческого сырья, готовой пищевой продукции, кормовых средств а также условий и режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья в	

				соответствии с основными требованиями системы ХАССП в пищевой промышленности
			Н2	Владеть навыками проведения проверки ветеринарно-санитарного состояния и микроклимата животноводческих помещений в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней, планом ветеринарно-санитарных мероприятий
			Н3	Владеть навыками отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований
			Н4	Владеть навыками осуществления 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
			Н5	Владеть навыками оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы
			Н6	Владеть навыками отбора проб

				пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований; осуществление ветеринарно-санитарного анализа качества 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
			Н7	Иметь навыки проведения ПЦР-анализа, гибридизации нуклеиновых кислот, мультиплексной технологии Bio-Plex для молекулярно-биологических и генетических исследований
			Н8	Иметь навыки работы по проведению независимой экспертизы органической продукции и нетрадиционной сельскохозяйственной продукции, владеть современными методами исследования качества и безопасности органической продукции животного и растительного происхождения
			Н9	Иметь навыки владения современными методами оценки качества и безопасности работы предприятий по производству животноводческой продукции, анализа соответствия гигиенического и санитарного состояния предприятия техническим

				нормативам	
			H10	Иметь навыки работы на современном лабораторном оборудовании	
			H11	Иметь навыки владения современными методиками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и других гидробионтов	
		ПК-2. Способен к планированию и разработке ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся должен знать:		На основе форсайт-сессии (совместного заседания) работодателей с Воронежским ГАУ по определению перечня профессиональных компетенций для образовательной программы 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (протокол №1 от 16.06.2021г) и с учетом профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации, 12.10.2021 № 712н
	31		Знать основные требования системы управления качеством при производстве пищевых продуктов, обеспечивающих экологическую и продовольственную безопасность		
	32		Знать порядок предубойного ветеринарного осмотра животных, требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарно-санитарной экспертизы и сфере безопасности пищевой продукции		
	33		Знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки		
	34		Знать основные закономерности миграции наиболее опасных радионуклидов по пищевой цепочке, их токсикологические характеристики		

				и особенности накопления и выведения у разных видов сельскохозяйственных животных; механизмы биологического действия ионизирующих излучений на молекулы, клетки, ткани, организм и биологические популяции; основные закономерности реакции организма на воздействие больших и малых доз радиации при внешнем и внутреннем облучении	
			35	Знать вопросы безопасного ведения технологического процесса в ветеринарно-санитарном отношении, обеспечивающего получение пищевых продуктов высокого санитарного качества; профилактики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, ликвидации очагов возбудителей болезней во внешней среде	
			36	Знать порядок организации ветеринарно-санитарного контроля на продовольственных рынках	
			37	Знать основные теоретические аспекты проведения ветеринарно-санитарного контроля на молокоперерабатывающих предприятиях	
			Обучающийся должен уметь:		
			У1	Уметь анализировать результаты проведенной работы, прогнозировать биологические, физические и химические риски, влияющие на качество и безопасность пищевых	

				продуктов и на окружающую среду
			У2	Уметь оценивать эффективность проведенных профилактических мероприятий и способов их осуществления
			У3	Уметь определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции
			У4	Уметь 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
			У5	Уметь 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; 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	
			У6	Уметь проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов	
			У7	Уметь анализировать нормативно-правовые документы, производственные процессы и ресурсы, необходимые для реализации концепции выпуска безопасной продукции биологического происхождения	
			У8	Уметь разрабатывать мероприятия по охране природы от накопления в ней патогенной и условно-патогенной микрофлоры и химических средств	
			У9	Уметь проводить государственный контроль и надзор в области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной и опасной продукции животного происхождения, ее использования или уничтожения в условиях лабораторий на продовольственных рынках	
			У10	Уметь разрабатывать мероприятия по организации ветеринарно-санитарного контроля в условиях молокоперерабатывающих предприятий	
			Обучающийся должен иметь навыки и		

			(или) опыт деятельности:	
			Н1	Владеть правилами составления учетно-отчетной документации при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий
			Н2	Владеть навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья
			Н3	Владеть навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований
			Н4	Владеть навыками осуществления 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
			Н5	Владеть навыками организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами
			Н6	Иметь навыки оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований

				животноводческой продукции
			Н7	Иметь навыки отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования
			Н8	Иметь навыки контроля радиоактивной загрязнённости объектов ветеринарного надзора, рационального использования загрязнённой радионуклидами продукции растениеводства и животноводства
			Н9	Владеть навыками по разработке ветеринарно-санитарных требований для осуществления проектирования и строительства помещений для животных, мясоперерабатывающих и сырьевых предприятий, а также дезинфекционно-промывочных станций и пунктов на железных дорогах и пристанях
			Н10	Иметь навыки проведения проверки на рынках по наличию и правильности оформления ветеринарных сопроводительных документов; внешнего осмотра партии продукции с целью установления ее соответствия сопроводительным документам, определения наличия оттисков

				<p>клейм, маркировки, состояния упаковки; осуществления отбора проб при ветеринарно-санитарной экспертизе продукции, за обеззараживанием продукции (при наличии соответствующего постановления); за утилизацией или уничтожением некачественной и опасной продукции</p>	
			Н11	<p>Владеть навыками анализа и оценки риска, критических контрольных точек при технологических процессах переработки молока и производстве молочных продуктов на молокоперерабатывающих предприятиях; результатов лабораторных исследований подготовленной к реализации партии молока и молочных продуктов, а также результатам лабораторного контроля на всех этапах производства продукции</p>	
		<p>ПК-3. Способен решать производственные задачи с использованием современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы и осуществлять контроль соблюдения</p>	<p>Обучающийся должен знать:</p>		<p>На основе форсайт-сессии (совместного заседания) работодателей с Воронежским ГАУ по определению перечня профессиональных компетенций для образовательной программы 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (протокол №1от 16.06.2021г) и с учетом</p>
	31		<p>Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения</p>		
	32		<p>Знать правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения</p>		

		ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных	33	Знать профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов	профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации, 12.10.2021 № 712н
	34		Знать современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий		
	35		Знать нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла		
	36		Знать биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению		
	37		Знать основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество		
	38		Знать вопросы организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы с использованием инновационных методов и методик		
	39		Знать основы микробиотехнологии производства и контроля различных средств и составления необходимой документации при производстве и переработке животноводческой продукции		

			310	Знать нормативно-правовые основы организации и осуществления государственного ветеринарного надзора на территории РФ	
			311	Знать теоретические основы и освоить практические навыки в области управления качеством и безопасностью продукции биологического происхождения на основе систематической идентификации, оценки и управления опасными факторами, оказывающими влияние на безопасность продукции биологического происхождения	
			312	Знать основные нормативные документы, регламентирующие создание и эксплуатацию автоматизированных информационных систем, применяемых в ветеринарии; изучить основные автоматизированные информационные системы ФГИС «ВетИС»; правила работы в автоматизированных информационных системах	
			313	Знать вопросы установления идентифицирующих признаков продовольственных товаров, средства фальсификации и методы их обнаружения, последствия фальсификации и меры по ее предотвращению	
			Обучающийся должен уметь:		
			У1	Уметь проводить ветеринарно-	

				санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов
			У2	Уметь правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции
			У3	Уметь давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья
			У4	Уметь организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения
			У5	Уметь определять видовую принадлежность мяса животных
			У6	Уметь использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения
			У7	Уметь анализировать результаты проведенной работы специалистов и руководителей отраслей и предприятий, научных учреждений и лабораторий, занимающихся производством биопрепаратов для нужд сельского хозяйства
			У8	Уметь осветить современное

				состояние исследований и разработок в области теории и практики производства вакцин, гипериммунных сывороток, антигенов, диагностических препаратов, антибиотиков, ферментов, некоторых химических препаратов, применяемых при производстве и переработке животноводческой продукции
			У9	Уметь давать оценку деятельности уполномоченных федеральных органов исполнительной власти, направленную на предупреждение, выявление и пресечение нарушений требований, установленных в соответствии с международными договорами РФ, Законом РФ «О ветеринарии», другими федеральными законами и принимаемыми в соответствии с ними иными нормативными правовыми актами РФ
			У10	Уметь использовать нормативно-правовые документы, ориентироваться в производственных процессах и ресурсах, необходимых для реализации концепции выпуска безопасной продукции биологического происхождения
			У11	Уметь анализировать работу автоматизированных информационных систем, применяемых в ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарии

			У12	Уметь определять идентификацию и выявлять фальсификацию основных групп продовольственных товаров	
			Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:		
			Н1	Иметь навыки проведения транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения	
			Н2	Иметь навыки проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	
			Н3	Иметь навыки владения современными технологиями, необходимыми для дальнейшей успешной научной и практической деятельности в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы	
			Н4	Иметь навыки организации работы в области микробиотехнологии производства биопрепаратов на основе обобщенного изложения ее принципов с уклоном на решение производственных проблем	
			Н5	Иметь навыки владения правилами составления учетно-отчетной документации при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий	
			Н6	Иметь навыки владения	

				современными методами исследования биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок на всех этапах производства, хранения, транспортировки и реализации	
			Н7	Иметь навыки работы со специальными информационными системами, созданными для обеспечения прослеживаемости подконтрольных товаров; оформления и выдачи ветеринарных сопроводительных документов; оформления разрешений на ввоз на территорию Российской Федерации, вывоз с территории Российской Федерации и транзит через территорию Российской Федерации подконтрольных товаров; регистрации данных и результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований и отбора проб для них; обеспечения иных направлений деятельности Государственной ветеринарной службы Российской Федерации	
			Н8	Иметь навыки по идентификации сырья и определению фальсификации пищевых продуктов животного происхождения	
Тип задач профессиональной деятельности: научно-образовательный					
Разработка	Образовательные	ПК-4	Способен	Обучающийся должен знать:	На основе анализа

учебно-методического обеспечения учебных курсов, дисциплин (модулей) или отдельных видов учебных занятий по программам профессионального обучения, СПО, ДПП	программы и образовательный процесс бакалавриата, СПО, ДПП, профессионального обучения	разрабатывать учебно-методические материалы, образовательные программы, обеспечивающие реализацию программ профессионального образования	31	Знать требования ФГОС, профессиональных стандартов и иных квалификационных характеристик по соответствующему виду профессиональной деятельности	требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного, компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного, зарубежного опыта	
			32	Знать процедуру обновления рабочих программ, планы занятий, оценочные средства и другие методические материалы		
			33	Знать структуру научной работы и правила ее оформления, методы научных исследований, виды и методы постановки опытов, статистические методы оценки достоверности результатов исследований, методы анализа научной и научно-методической литературы в области ветеринарно-санитарной экспертизы		
			Обучающийся должен уметь:			
			У1	Уметь разрабатывать учебно-методическое обеспечение учебных курсов, дисциплин (модулей) или отдельных видов учебных занятий по программам профессионального обучения, СПО, ДПП		
			У2	Уметь проводить научные исследования по отдельным разделам (этапам, заданиям) темы, анализ результатов, формулировку выводов, пользоваться методами математической статистики при обработке результатов научных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы		
			У3	Уметь разрабатывать схемы научно-		

				хозяйственных, хозяйственных (производственных) и физиологических опытов в области ветеринарно-санитарной экспертизы
				Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:
			Н1	Иметь навыки разработки (обновления) методических и учебных материалов, в том числе учебников и пособий, включая электронные, и(или) учебно-лабораторного оборудования и(или) учебных тренажеров, обеспечивающих реализацию программ профессионального обучения, и(или) СПО, и(или) ДПП
			Н2	Иметь навыки разработки и внедрения научно-обоснованных технологий в области ветеринарно-санитарной экспертизы, реализации их на основе углубленных профессиональных знаний
			Н3	Иметь навыки планирования и реализации научных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы
				Обучающийся должен знать:
Проведение учебных курсов, дисциплин (модулей) или отдельных видов учебных занятий по		ПК-5 Способен преподавать учебные курсы, дисциплины (модули) и отдельные виды учебных занятий по программам	31	Знать особенности организации образовательного процесса по программам бакалавриата, СПО, ДПП, профессионального обучения
			32	Знать методологические основы современного профессионального образования, и (или) ДПО, и (или)

программам бакалавриата, СПО, ДПП		профессионального образования		профессионального обучения	
			33	Знать преподаваемую область научного (научно-технического) знания и (или) профессиональной деятельности	
			34	Знать методы самообразования, самореализации, направленные на повышение работоспособности в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей	
			Обучающийся должен уметь:		
			У1	Уметь работать на современном лабораторном оборудовании, использовать потенциал, технологии самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного-санитарного и биологического профилей	
			У2	Уметь работать на современном лабораторном оборудовании, использовать потенциал, технологии самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного-санитарного и биологического профилей	
У3	Уметь проводить беседы, лекции, семинары для работников организации с целью разъяснения принципов работы по профилактике заболеваний животных				
У4	Уметь использовать педагогически обоснованные формы, методы и				

				<p>приемы организации деятельности обучающихся, применять современные технические средства обучения и образовательные технологии, в том числе при необходимости осуществлять электронное обучение, использовать дистанционные образовательные технологии, информационно-коммуникационные технологии, электронные образовательные и информационные ресурсы, с учетом: специфики программ бакалавриата, специалитета, магистратуры и ДПП, требований ФГОС ВО (для программ ВО); особенностей преподаваемого учебного курса, дисциплины (модуля)</p>
				<p>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p>
			Н1	Иметь навыки составления отчетной документации, способностью к самоорганизации и самообразованию в процессе подготовки и переподготовки специалистов
			Н2	Иметь навыки организации проведения просветительской работы среди населения по предупреждению и ликвидации острых и хронических инфекционных болезней животных, передающихся человеку
			Н3	Иметь навыки пропаганды ветеринарно-санитарных знаний, в том числе в области профилактики заболеваний животных, среди работников организации

			Н4	Иметь навыки проведения учебных занятий по программам бакалавриата, специалитета, магистратуры и(или) ДПП	
			Н5	Иметь навыки организации самостоятельной работы обучающихся по программам бакалавриата, специалитета, магистратуры и ДПП	

3. Формы, объем и сроки проведения государственной итоговой аттестации

Объем Блока 3 «Государственная итоговая аттестация» – 6 з.е.

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит:

Б3.01(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 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», направленность «Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарный контроль», квалификация выпускника – магистр, с учетом социально-экономического развития Российской Федерации.

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

Область и сфера профессиональной деятельности профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу магистратуры, могут осуществлять профессиональную деятельность:

01 Образование и наука (в сфере профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования, в сфере научных исследований);

13 Сельское хозяйство (в сферах: организации и проведения контроля при транспортировке продукции животного, растительного происхождения; проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения; контроля соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных).

В рамках освоения программы магистратуры выпускники могут готовиться к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственно-технологический; научно-образовательный.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников: все виды сельскохозяйственных, домашних и промысловых животных и птиц, сырье и продукты животного и растительного происхождения, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые и кормовые цели; деятельность по охране населения от болезней общих для человека и животных, охране территории Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств, а также по охране окружающей среды от загрязнения; мониторинг биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения; нормативная документация по вопросам организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на территории РФ, ТС и ВТО; предприятия перерабатывающей промышленности и другие объекты, материалы и методы исследования, подлежащие контролю на соответствие

ветеринарно-санитарным требованиям; образовательные программы и образовательный процесс бакалавриата, СПО, ДПП, профессионального обучения.

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. Роль ветеринарно-санитарных мероприятий в системе обеспечения безопасности пищевых продуктов животного происхождения и обзор рисков при производственном контроле на примере ООО.

2. Ветеринарно-санитарная оценка растительных продуктов с помощью современных методов исследований.

3. Ветеринарная экспертиза прудовой рыбы из различных водоемов Воронежской области.

4. Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя на ООО.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный контроль колбасных изделий на ООО.

6. Порядок послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных в условиях промышленного производства на ООО.

7. Ветеринарно-санитарная экспертиза, оценка качества и безопасности продуктов убоя при использовании в рационах сельскохозяйственных животных и птицы кормовых добавок.

8. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя сельскохозяйственных животных при отравлениях различного характера.

9. Мониторинг работ складских помещений на ООО.

10. Организация и осуществление государственного ветеринарного надзора управлением федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору по Воронежской, Белгородской и Липецкой областям.

11. Ветеринарно-санитарная оценка качества и безопасности молока на фоне применения новых кормовых добавок.

12. Санитарно-микробиологический контроль качества и безопасности колбасных изделий.

13. Ветеринарно-санитарная оценка кормов растительного происхождения.

14. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при инвазионных болезнях и смешанных инфекциях.

15. Организация проведения государственного мониторинга качества безопасности пищевых продуктов в регионах ЦФО.

16. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства при использовании новых кормовых добавок и ветеринарных препаратов.

17. Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Анализ опасности и критические контрольные точки при изготовлении мясных и молочных продуктов на ООО.

18. Организация обследования мясоперерабатывающих и молокоперерабатывающих предприятий на соответствие ветеринарно-санитарных требований при производстве, переработке и/или хранении подконтрольных товаров, перемещаемых с территории одного государства члена ТС, на территорию другого государства члена ТС.

19. Комплексная (органолептическая, физико-химическая и биохимическая) оценка качества мясного сырья различного происхождения, включая импорт.

20. Организация работы государственных лабораторий ВСЭ на продовольственных рынках ЦФО.

21. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда и продуктов пчеловодства при их получении в условиях ЦФО.

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 магистра должен иметь учёную степень, должность доцента.

Руководителями ВКР магистров 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, профессором или 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 научных 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 магистра - 60-80 страниц (без приложений).
Структура ВКР содержит следующие обязательные элементы:

№ раздела	Раздел	Количество страниц
	Титульный лист	1
	Оглавление	1...2
	Введение	5...7
1.	Обзор литературы	15...18
2.	Собственные исследования	-
2.1	Материал и методики исследований*	5...8
2.2	Результаты исследований	25...30
2.3	Обсуждение результатов исследований	6...10
	Выводы	1...2
	Практические рекомендации	1...2
	Список литературы	
	Приложение	
	Всего страниц (без библиографического списка и Приложения)	60...80

* 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 его 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 и (или) несогласии с результатами государственного экзамена.

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 ГЭК, заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного аттестационного испытания, а также письменные ответы обучающегося (при их наличии) (для рассмотрения апелляции по проведению государственного экзамена) либо ВКР, отзыв и рецензию (рецензии) (для рассмотрения апелляции по проведению защиты ВКР).

Апелляция рассматривается не позднее 2 рабочих дней со дня ее подачи на заседании апелляционной комиссии, на которое приглашаются председатель ГЭК и обучающийся, подавший апелляцию. Заседание апелляционной комиссии может проводиться в отсутствие обучающегося, подавшего апелляцию, в случае его неявки на заседание апелляционной комиссии.

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 государственного аттестационного испытания 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 государственного аттестационного испытания обучающегося подтвердились и повлияли на результат государственного аттестационного испытания.

В случае удовлетворения апелляции. результат проведения государственного аттестационного испытания подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Обучающемуся предоставляется возможность пройти государственное аттестационное испытание в сроки, установленные Университетом.

При рассмотрении апелляции о несогласии с результатами государственного экзамена апелляционная комиссия выносит одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции и сохранении результата государственного экзамена;

- об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственного экзамена.

Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленного результата государственного экзамена и выставления нового.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом (Приложение 5).

Повторное проведение государственного аттестационного испытания обучающегося, подавшего апелляцию, осуществляется на дополнительном заседании ГЭК в присутствии председателя или одного из членов апелляционной комиссии не позднее даты завершения обучения в соответствии со стандартом.

Апелляция на повторное проведение государственного аттестационного испытания не принимается.

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

4.7.1. Шкала оценивания достижения компетенций

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

4.7.2. Критерии оценивания достижения компетенций

Результат защиты	Критерии
«отлично», высокий уровень	выполнена самостоятельно; выполнена на актуальную тему; в ходе работы получены оригинальные научно-технические решения, которые представляют практический интерес, что подтверждено соответствующими актами или справками, расчетами экономического эффекта и т. д; при выполнении работы использованы современные инструментальные средства проектирования; имеет положительные отзывы научного руководителя и рецензента; при защите работы обучающийся демонстрирует глубокие знания

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

5. Оценка достижения компетенций в ходе государственной итоговой аттестации

Компетенция		
Индикаторы достижения компетенции		Номера вопросов, задач, тем
Код	Содержание	темы ВКР

УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий.	1-21
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла.	1-21
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели.	1-21
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального.	1-21
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия.	1-21
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки.	1-21
ОПК-1	Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции, улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных.	1-21
ОПК-2	Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов.	1-21
ОПК-3	Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса.	1-21
ОПК-4	Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов.	1-21
ОПК-5	Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных.	1-21
ОПК-6	Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии.	1-21
ПК-1	Способен организовывать и разрабатывать методы контроля качества и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции.	1-16
ПК-2	Способен к планированию и разработке ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	17, 18, 19, 20, 30-35

ПК-3	Способен решать производственные задачи с использованием современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы и осуществлять контроль соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных.	22-28
ПК-4	Способен разрабатывать учебно-методические материалы, образовательные программы обеспечивающие реализацию программ профессионального образования.	6-7
ПК-5	Способен преподавать учебные курсы, дисциплины (модули) и отдельные виды учебных занятий по программам профессионального образования.	1-21

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение государственной итоговой аттестации

6.1. Рекомендуемая литература

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Психология и педагогика в профессиональной и социальной деятельности [Электронный ресурс] : методические указания по освоению дисциплины и самостоятельной

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Управление качеством и безопасностью продукции биологического происхождения [Электронный ресурс] : методические указания по освоению дисциплины и самостоятельной

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.2. Ресурсы сети Интернет

6.2.1. Электронные библиотечные системы

Перечень документов, подтверждающих наличие/право использования цифровых (электронных) библиотек, ЭБС (за период, соответствующий сроку получения образования по ОП)			
Учебный год	№ п/п	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия
2021-2022	1	Контракт № 358/ДУ от 30.08.2021. (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2021 – 23.09.2022
	2	Контракт № 775/ДУ от 29.12.2019. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2021 – 31.12.2021
	3	Контракт № 340 от 05.08.2021. (ЭБС ЮРАЙТ – (ВО))	01.08.2021 – 31.07.2022
	4	Контракт № 359-ДУ от 30.08.2021. ЭБС (ЭБС IPRbooks)	01.09.2021 – 30.09.2022
	5	Контракт № 410/ДУ от 17.11.2020 (ЭБС E-library)	28.11.2020 - 29.11.2021
	6	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 - 28.03.2022
	7	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно
2022-2023	1	Контракт № 358/ДУ от 30.08.2021. (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2021 – 23.09.2022
	2	Контракт № 612/ДУ от 27.12.2021. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2022 – 31.12.2022
	3	Контракт № 320/ДУ от 04.08.2022. (ЭБС ЮРАЙТ – (ВО))	05.08.2022 – 04.08.2023
	4	Контракт № 334-ДУ от 30.08.2022. (ЭБС IPRbooks)	01.09.2022 – 31.08.2023
	5	Контракт № 411-ДУ от 10.10.2022. (ЭБС «ЛАНЬ»)	12.10.2022 – 11.10.2023
	6	Контракт № 561/ДУ от 07.12.2021 (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2022 - 31.12.2022
	7	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 - 28.03.2022 (пролонгация до 28.03.2027)
	8	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно

6.2.2. Профессиональные базы данных и информационные системы

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

6.2.3. Сайты и информационные порталы

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

7. Материально-техническое и программное обеспечение государственной итоговой аттестации

7.1. Помещения для проведения государственной итоговой аттестации

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	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а. 320

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	
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 /Ред ОС	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений MS Office / OpenOffice/LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Microsoft Edge	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ

7.2.2. Специализированное программное обеспечение

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

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

Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность	Дата	Потребность в корректировке указанием соответствующих разделов рабочей программы	Информация о внесенных изменениях
Заведующий кафедрой Семенов С.Н. 	Протокол засед. каф. № 13 от 23.06. 2022 г.	Есть 4.3. Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся	В связи с изменением учебного плана на 2022-2023 г. скорректирован объем часов самостоятельной работы
Заведующий кафедрой Семенов С.Н. 	Протокол засед. каф. № 13 от 23.06. 2022 г.	Есть 7. Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины, п. 7.1. Помещения для ведения образовательного процесса и оборудование, 7.1.1. Для контактной работы, 7.1.2. Для самостоятельной работы	Заменено «GoogleChrome» на «Яндекс Браузер»
Заведующий кафедрой Семенов С.Н. 	Протокол засед. каф. № 13 от 23.06. 2022 г.	Есть 7.2.1 Программное обеспечение общего назначения	Внесены уточнения по программному обеспечению
Председатель МК ФВМ и ТЖ доцент Шапошникова Ю.В. 	Протокол МК ФВМ и ТЖ № 13 от 28.06.2022 г.	Рабочая программа актуализирована для 2022-2023 учебного года	-
Председатель МК ФВМиТЖ доцент Шапошникова Ю.В. 	Протокол МК ФВМиТЖ № 10 от 24.06.2024г	Рабочая программа актуализирована на 2024-2025 учебный год	