Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Макушев Андрей Евгеньевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 07.07.2025 14:19:41
Уникальный программный ключ:
4c46f2d9ddda3fafb9e57685d11e5a4257b6ddfe

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Чувашский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

Кафедра эпизоотологии, паразитологии и ветеринарной санитарной экспертизы

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной
и научной работе
_____Л.М. Иванова
«14» апреля 2025 г.

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Б3.01(Г) ПОДГОТОВКА К СДАЧЕ И СДАЧА ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА

Б3.02(Д) ВЫПОЛНЕНИЕ И ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Укрупненная группа направлений подготовки
36.00.00 ВЕТЕРИНАРИЯ И ЗООТЕХНИЯ

Направление подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль)
Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения

Квалификация (степень) Бакалавр

Форма обучения очная, заочная

Год начала подготовки (по учебному плану) - 2025

Чебоксары, 2025

При разработке программы государственной итоговой аттестации в основу положены:
1) ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденный МОН РФ № 939 от 19.09.2017 г.
2) Учебный план по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза» направленности (профиля) Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ, протокол № 14 от 17.04.2025 г.

Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры эпизоотологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, протокол №08 от «14» марта 2025 г.

Заведующий кафедрой _____ И.О. Ефимова

Программа государственной итоговой аттестации одобрена методической комиссией, факультета ветеринарной медицины и зоотехнии протокол № 7 от «22» марта 2025 г.
Председатель методической
комиссии факультета _____ И.О. Ефимова

Директор научно-технической
библиотеки _____ В.А. Викторова

Разработчик:
Зав. кафедрой ЭПиВСЭ, доцент _____ И.О. Ефимова
доцент _____ Н.Г. Иванов
доцент _____ В.К. Тихонов
доцент _____ В.В. Григорьева

Эксперты:
Руководитель
Государственной ветеринарной
службы Чувашской Республики _____ А.В. Шакин

Начальник БУ ЧР «Чебоксарская городская
станция по борьбе с болезнями животных»
Госветслужбы Чувашской Республики _____ С.В. Сидоров

©Ефимова И.О., 2025
©ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ, 2025

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения государственной итоговой аттестации 5
1.1. Цель и задачи государственной итоговой аттестации 5
1.2. Место государственной итоговой аттестации в структуре ОПОП ВО 6
1.3. Типы задач профессиональной деятельности выпускника 7
1.4. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы 8
2. Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена 16
2.1. Процедура подготовки и проведения государственного экзамена 16
2.2. Фонд оценочных средств для государственного экзамена 17
2.2.1. Планируемые результаты освоения компетенций при прохождении ОПОП 17
2.2.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, шкала оценивания 21
2.2.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения компетенций, проверяемых на государственном экзамене 21
3. Выполнение и защита выпускной квалификационной работы 52
3.1. Требования к выполнению выпускной квалификационной 52
(бакалаврской) работе 52
3.2. Цель выполнения выпускной квалификационной (бакалаврской) работы и требования, предъявляемые к ней 52
3.3. Выбор темы выпускной квалификационной (бакалаврской) работы 55
3.4. Порядок написания, структура и содержание выпускной квалификационной (бакалаврской) работы 56
3.5. Оформление выпускной квалификационной работы 60
3.6. Подготовка и защита выпускной квалификационной работы 61
3.7. Примерный порядок защиты выпускной квалификационной работы 62
3.8.Фонд оценочных средств защиты выпускной квалификационной 62
(бакалаврской) работы 62
3.8.1. Планируемые результаты освоения компетенций в результате освоения образовательной программы 62
3.8.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, ... 69
шкала оценивания для ВКР 69
Описание показателей и критериев оценивания компетенций, шкала оценивания подробно представлены в приложении 2. 69
3.8.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения компетенций, проверяемых в ходе защиты выпускной квалификационной (бакалаврской) работы 69
4. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для подготовки к государственной итоговой аттестации 79
5. Материально-техническое обеспечение государственной итоговой аттестации 82
Приложение 1 84
Приложение 2 94

Приложение 3 111
Приложение 4 112
Приложение 5 114
Приложение 6 115
Приложение 7 116
Приложение 8 117
Приложение 9 120
Приложение 11 123
Приложение 12 126

1. Общие положения государственной итоговой аттестации

Программа разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказом Минобрнауки России от 19.09.2017 № 939 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза» (далее – ФГОС ВО).

- Приказом Минобрнауки России от 06 апреля 2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

- Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденным приказом Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. N 636;

- Приказом Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- Нормативными актами Министерства науки и высшего образования Российской Федерации;

- Уставом Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Чувашский государственный аграрный университет» (далее – Университет).

1.1. Цель и задачи государственной итоговой аттестации

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12.2012 г. №273-ФЗ), итоговая аттестация, завершающая освоение основных образовательных программ, является обязательной и проводится в порядке и в форме, которые установлены образовательной организацией.

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям Федерального государственного образовательного стандарта.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

При условии успешного прохождения всех установленных видов итоговых

аттестационных испытаний, входящих в государственную итоговую аттестацию, выпускнику образовательной организации высшего образования присваивается соответствующая квалификация и выдается диплом государственного образца о высшем образовании соответствующего уровня.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрена возможность приема-передачи информации в доступных для них формах и созданы условия, учитывающие их состояние здоровья и требования по доступности.

Государственная итоговая аттестация предусматривает защиту бакалаврской выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы) и государственный экзамен, устанавливаемые в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направленности (профилю): Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

Объем государственной итоговой аттестации составляет 9 зачетных единиц, ее продолжительность 6 недель.

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников по направленности (профилю): Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения требованиям ФГОС ВО квалификации «бакалавр», оценка качества освоения ОПОП и степени обладания выпускниками необходимыми универсальными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями оценка степени подготовленности выпускника к основным видам профессиональной деятельности; оценка уровня сформированности у выпускника необходимых компетенций, степени владения выпускником теоретическими знаниями, умениями и практическими навыками в области ветеринарно-санитарной экспертизы; оценка уровня понимания современных тенденций развития теории и практики в области ветеринарно-санитарной экспертизы; выявление уровня подготовленности выпускника к самостоятельной работе, в т.ч. в условиях неопределенности и быстро меняющихся факторов.

1.2. Место государственной итоговой аттестации в структуре ОПОП ВО

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации. Государственная итоговая аттестация включает подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена и выполнение и защиту выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы), которыми завершается реализация основной профессиональной образовательной программы.

Сдача государственного экзамена и защита выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы) базируется на глубоком знании дисциплин программы обучения, а также выбранной темы исследования.

Область профессиональной деятельности бакалавра по направленности (профилю): Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и

растительного происхождения включает:

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

Общая трудоемкость государственной итоговой аттестации составляет 9 зачетных единиц (продолжительность 6 недель), в том числе 3 зачетные единицы (продолжительность 2 недели) на подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена, 6 зачетных единиц (продолжительность 4 недели) на выполнение и защиту выпускной квалификационной работы. Всего выделено на государственную итоговую аттестацию 324 академических часа, в том числе 23 контактных часа (8 часов на подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена и 15 часов на выполнение и защиту выпускной квалификационной работы). На самостоятельную работу отводится 301 час.

1.3. Типы задач профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки выпускник по направленности (профилю): Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности:

- производственная деятельность;
- технологическая;
- организационно-управленческая деятельность.

1.4. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

Результаты освоения ОПОП ВО определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности. В ходе проведения государственной итоговой аттестации оценивается сформированность следующих универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

1.4.1.Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	**Код и наименование универсальной компетенции**	**Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции**
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Знать: методы осуществления поиска и анализа информации УК-1.2 Уметь: получать информацию, систематизировать ее, обобщать данные относящиеся к профессиональной деятельности УК-1.3 Иметь навыки: применения информациии о проблемах в профессиональной деятельности и методах решения поставленных задач
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1 Знать: методы определения задач, действующие правовые нормы, ресурсы и ограничения в профессиональной деятельности УК-2.2 Уметь: выявлять оптимальные способы решения поставленных профессиональных задач; использовать правовые нормы и ограничения УК-2.3 Иметь навыки: применения данных об обновленных правовых нормах, ресурсов и ограничений на основании законодательных актов РФ в своей профессиональной деятельности
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1 Знать: методы и принципы социального взаимодействия, критерии и параметры социальных проектов УК-3.2 Уметь: обосновывать теоритическую и практическую значимость социального взаимодействия; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к социальным проектам; образовывать команду единомышленников УК-3.3 Иметь навыки: применения информации о значимости социального взаимо-

		действия; работы в команде
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1 Знать: современные компьютерные технологии и информационные структуры; коммуникации в профессиональной этике; ее значение в профессиональном взаимодействии УК-4.2 Уметь: создавать на русском и иностранном языках письменные тесты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам УК-4.3 Иметь навыки: осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке и иностранных в своей профессиональной деятельности с использованием современных коммуникационных систем
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1 Знать: психологические основы социального взаимодействия, направленного на решение профессиональных задач УК-5.2 Уметь: грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдать этические нормы человека, анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей УК-5.3 Иметь навыки: организациии продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1 Знать: принципы и методы тайм-менеджмента, траекторию профессионального саморазвития, содержание процессов саморегуляции и саморазвития УК-6.2 Уметь: самостоятельно строить процесс овладения отработанной и структурированной информацией УК-6.3 Иметь навыки: применения приемов саморазвития, саморегуляции психоэмоциональных и функциональных состояний
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1 Знать: основные средства и методы подготовки должного уровня физического воспитания УК-7.2 Уметь: подбирать и применять методы и средства физической культуры для совершенствования основных физических

		качеств для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности УК-7.3 Иметь навыки: применения информациии о современных методах и условиях поддержания физической культуры
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1 Знать: общую характеристику обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности; классификацию чрезвычайных ситуаций военного характера, принципы и способы организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий УК-8.2 Уметь: оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимать меры по ее предупреждению УК-8.3 Иметь навыки: применения основных методов защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-9.1 Знать: основные документы, регламентирующие экономическую деятельность; источники финансирования профессиональной деятельности; принципы планирования экономической деятельности УК-9.2 Уметь: обосновывать принятие экономических решений, использовать методы экономического планирования для достижения поставленных целей УК-9.3 Иметь навыки: применения экономических инструментов
Гражданская позиция	УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-10.1 Знать: действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с проявлениями экстремизма, терроризма, коррупции в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики проявлений экстремизма, терроризма, коррупции УК-10.2 Уметь: предупреждать риски проявления экстремизма, терроризма, коррупционного поведения в профессиональной деятельности УК-10.3 Иметь навыки: взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействия им в своей профессиональной деятельности

1.4.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	**Код и наименование общепрофессиональной компетенции**	**Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции**
Общепрофессиональные навыки	ОПК-1. Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ОПК-1.1. Знать: технику безопасности и правила личной гигиены при работе с биологическими объектами, схемы клинического исследования животных и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса в сырье и продуктах растительного и животного происхождения ОПК-1.2. Уметь: собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные исследования, необходимые для определения качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения ОПК-1.3. Иметь практический опыт: самостоятельного проведения обследования сырья и продуктов растительного и животного происхождения
Учёт факторов внешней среды	ОПК-2. Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	ОПК-2.1. Знать: экологические факторы окружающей среды; их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; механизмы влияния анторпогенных и экологических факторов на организм животных ОПК-2.2. Уметь: использовать законы экологии в сельскохозяйственном производстве, методы экологического, экономического мониторинга; давать профессиональную оценку влияния на организм животных, а также на качество сырья и продуктов растительного животного происхождения; составлять планы по ликвидации негативных факторов ОПК-2.3. Иметь практический опыт: применения информации о современных благоприятных и неблагоприятных факторах влияющих на организм; наблюдения и анализа за социально-экономическими факторами
Правовые основы профессиональной	ОПК-3. Способен осуществлять профессиональную деятельность в	ОПК-3.1. Знать: основы национального международного ветеринарного законодательства, положения и правила, регулирующие ветеринарно-санитарную деятельность на местном,

деятельности	соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	национальном и международном уровне ОПК-3.2. Уметь: пользоваться современными достоверными источниками по ветеринарному законодательству и нормативно-правовым актам в сфере оценки качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения ОПК-3.3. Иметь практический опыт: применения нормативно-правовой базой и этических норм при осуществлении профессиональной деятельности
Современные технологии, оборудование и научные основы профессиональной деятельности	ОПК-4. Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	ОПК-4.1. Знать: технологические возможности современного специального оборудования; методы решения задач профессиональной деятельности ОПК-4.2. Уметь: применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, анализировать и давать заключение по результатам исследований ОПК-4.3. Иметь практический опыт: работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при оценке качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения
Представление результатов профессиональной деятельности	ОПК-5. Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Знать: современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и прикладные программы; технические средства реализации информационных процессов ОПК-5.2. Уметь: применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в профессиональной деятельности; работать со специализированными информационными базами данных ОПК-5.3. Иметь практический опыт: работы с операционными системами, текстовыми и табличными процессами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в интернете
Анализ рисков здоровью человека и животных	ОПК-6. Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	ОПК-6.1. Знать: существующие программы профилактики и контроля зооантропозанозов, контагиозных заболеваний, эмержентных или вновь возникающих инфекций; применение систем идентификации и контроля сырья и продуктов растительного и животного происхождения ОПК-6.2. Уметь: проводить оценку риска возникновения болезней животных и продуктов животного происхождения; осуществлять контроль запрещенных веществ в сырье и продуктах растительного и животного происхождения

		ОПК-6.3. Иметь практический опыт: проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер недопущения распространения заболеваний различной этиологии через сырье и продукты растительного и животного происхождения
Информационно-коммуникационные технологии для профессиональной деятельности	ОПК-7. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-7.1. Знать: принципы работы современных информационных технологий ОПК-7.2. Уметь: использовать современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности ОПК-7.3. Иметь практический опыт: решения задач профессиональной деятельности с использованием современных информационных технологий

1.4.3 Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения, определяемые самостоятельно на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников

Задача профессиональной деятельности	**Код и наименование профессиональной компетенции**	**Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции**	**Основание** (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: производственный			
Проведение ветеринарно- санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных	ПК-1. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры	ПК-1.1 Знать: порядок предубойного осмотра животных, требования к состоянию предубойных животных, формы описи убойных животных, порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры; признаки патоморфологических изменений при различных болезнях; дефекты, возникшие при хранении сырья и продукции животного и растительного происхождения; методики отбора проб и стандарт-	Профессиональный стандарт «Работник в области ветеринарии», 13.012

		ные методики проведения лабораторных исследований по экспертизе. ПК-1.2 Уметь: определять допустимость убоя животных на мясо; проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туши, мясных полуфабрикатов, молока, меда, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры; осуществлять видовую идентификацию; пользоваться органолептическими методами осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры, определять допустимость их реализации. ПК-1.3 Иметь практический опыт: проведения предубойного ветеринарного осмотра животных, мяса и продуктов убоя, отбора проб для проведения лабораторных исследований, осуществления анализа безопасности и возможности допуска к использованию в пищу, обеззараживания, утилизации и уничтожение некачественных и опасных продуктов.	
Тип задач профессиональной деятельности: технологический			
Проведение ветеринарно- санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных	ПК-2. Способен участвовать в технологическом процессе по производству продуктов животного и растительного происхождения, а также выполнять ветеринарно-санитарную экспертизу этих продуктов, анализировать полученные данные и де-	ПК-2.1 Знать: внешние показатели состояния туш, анатомические различия костей и внутренних органов; требования пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов; правила работы ветеринарно-санитарным оборудованием и средствами измерений; порядок	Профессиональный стандарт «Работник в области ветеринарии», 13.012

	лать заключения	клеймения мяса и мясопродуктов; порядок обеззараживания, утилизации и уничтожения опасной продукции животного и растительного происхождения ПК-2.2 Уметь: проводить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, разделанного мяса, а также свежемороженой, соленой, копченой, вяленной и сушенной рыбы перед реализацией.. ПК-2.3 Иметь практический опыт: проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, молока и молочной продукции, меда, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры.	
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий			
Проведение ветеринарно- санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных	ПК-3. Способен организовать выполнение ветеринарно-санитарных мероприятий по обеспечению безопасности и биологической защиты сырья и продуктов растительного и животного происхождения	ПК-3.1 Знать: правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, формы и правила оформления учетно-отчетной документации; специальное программное обеспечение, базы данных для решения профессиональных задач. ПК-3.2 Уметь: осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения сырья и продуктов животного и растительного происхождения; оформлять ветеринарные документы удостоверяющие благополучие продукции и разрешающие продажу ее на реализа-	Профессиональный стандарт «Работник в области ветеринарии», 13.012

		цию. ПК-3.3 Иметь практический опыт: организации охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей.	

2. Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
2.1. Процедура подготовки и проведения государственного экзамена

Подготовка к государственному экзамену является самостоятельной работой студента. Для оказания помощи студентам в этой ответственной работе выпускающая кафедра «Эпизоотология, паразитология и ветеринарно-санитарная экспертиза» организует обзорные лекции. Задача обзорных лекций состоит в систематизации ранее полученных студентами знаний и ознакомлении с новыми научными взглядами и изменениями в законодательстве Российской Федерации. Кафедрой по основным учебным дисциплинам разработаны материалы, позволяющие студентам как систематизировать большой массив пройденного ранее материала, полученных знаний и практического опыта работы в период прохождения учебной и производственной практик, а также провести самоконтроль знаний.

На государственном экзамене проверяется глубина знаний и определение соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по направленности (профилю): Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

Для проведения государственного экзамена создается государственная экзаменационная комиссия.

Для подготовки ответа на вопросы билета и решение ситуационной задачи студентам предоставляется время (не менее 40 минут). После окончания ответа на вопросы билета члены государственной экзаменационной комиссии могут задать студенту вопросы в порядке уточнения отдельных моментов по вопросам, содержащимся в билете.

По решению председателя государственной экзаменационной комиссии уточняющие вопросы могут задаваться и сразу после ответа студента по каждому вопросу билета. Если студент затрудняется ответить на уточняющие по билету вопросы, члены комиссии могут задавать дополнительные вопросы в рамках программы государственного экзамена.

Ответы студентов оцениваются каждым членом комиссии, а итоговая оценка по пятибалльной системе выставляется в результате закрытого обсуждения и простого голосования. Если мнения членов комиссии об оценке знаний студента разделяются, то решающим голосом обладает председатель государственной экзаменационной комиссии. Результаты государственного экзамена объявляются в день его проведения после оформления протокола заседания государственной экзаменационной комиссии.

2.2. Фонд оценочных средств для государственного экзамена

2.2.1. Планируемые результаты освоения компетенций при прохождении ОПОП

№ п/п	Индекс компетенций	Содержание компетенций	Критерии оценивания		
			знает	умеет	имеет навыки/ имеет практический опыт
1	2	3	4	5	6
9	УК-8	способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	общую характеристику обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности; классификацию чрезвычайных ситуаций военного характера, принципы и способы организации и защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий	оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимать меры по ее предупреждению	работы по обеспечению безопасности в системе – «человек-животное-среда обитания»
12	ОПК-1	способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	технику безопасности и правила личной гигиены при работе с биологическими объектами, схемы клинического исследования животных и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса в сырье и продуктах растительного и животного происхождения	собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные исследования, необходимые для определения качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения	работы по самостоятельному проведению обследования сырья и продуктов растительного и животного происхождения
13	ОПК-	способен осуществлять	экологические	использовать зако-	применения ин-

	2	профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	факторы окружающей среды; их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; механизмы влияния антропогенных и экологических факторов на организм животных	ны экологии в сельскохозяйственном производстве, методы экологического, экономического мониторинга; давать профессиональную оценку влияния на организм животных, а также на качество сырья и продуктов растительного животного происхождения; составлять планы по ликвидации негативных факторов	формацией о современных благоприятных и неблагоприятных факторах влияющих на организм; навыками наблюдения и анализа за социально-экономическими факторами
14	ОПК-3	способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	основы национального международного ветеринарного законодательства, положения и правила, регулирующие ветеринарно-санитарную деятельность на местном, национальном и международном уровне	пользоваться современными достоверными источниками по ветеринарному законодательству и нормативно-правовым актам в сфере оценки качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения	применения нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности
15	ОПК-4	способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофесиональных задач	технологические возможности современного специального оборудования; методы решения задач профессиональной деятельности	применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, анализировать и давать заключение по результатам исследований	работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при оценке качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения
16	ОПК-5	способен оформлять документацию с использование специализированных баз данных	современное программное обеспечение, базовые системные про-	применять новые информационные технологии для решения постав-	работы с операционными системами, текстовыми и табличными

		в профессиональной деятельности	граммные продукты и прикладные программы; технические средства реализации информационных процессов	ленных задач в профессиональной деятельности; работать со специализированными информационными базами данных	процессами, с системами управления базами данных, с информционно-поисковыми системами в интернете
17	ОПК-6	способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	существующие программы профилактики и контроля зооантропозанозов, контагиозных заболеваний, эмержентных или вновь возникающих инфекций; применение систем идентификации и контроля сырья и продуктов растительного и животного происхождения	проводить оценку риска возникновения болезней животных и продуктов животного происхождения; осуществлять контроль запрещенных веществ в сырье и продуктах растительного и животного происхождения	проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер недопущения распространения заболеваний различной этиологии через сырье и продукты растительного и животного происхождения
19	ПК-1	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры	порядок предубойного осмотра животных, требования к состоянию предубойных животных, формы описи убойных животных, порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры; признаки патоморфологических изменений при различных болезнях; дефекты,	определять допустимость убоя животных на мясо; проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туши, мясных полуфабрикатов, молока, меда, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры; осуществлять видовую идентификацию; пользоваться органолептическими методами осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры, определять допустимость их реализации.	проведения предубойного ветеринарного осмотра животных, мяса и продуктов убоя, отбора проб для проведения лабораторных исследований, осуществления анализа безопасности и возможности допуска к использованию в пищу, обеззараживания, утилизации и уничтожение некачественных и опасных продуктов.

			возникшие при хранении сырья и продукции животного и растительного происхождения; методики отбора проб и стандартные методики проведения лабораторных исследований по экспертизе.		
20	ПК-2	Способен участвовать в технологическом процессе по производству продуктов животного и растительного происхождения, а также выполнять ветеринарно-санитарную экспертизу этих продуктов, анализировать полученные данные и делать заключения	внешние показатели состояния туш, анатомические различия костей и внутренних органов; требования пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов; правила работы ветеринарно-санитарным оборудованием и средствами измерений; порядок клеймения мяса и мясопродуктов; порядок обеззараживания, утилизации и уничтожения опасной продукции животного и растительного происхождения	проводить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, разделанного мяса, а также свежемороженой, соленой, копченой, вяленной и сушенной рыбы перед реализацией	проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, молока и молочной продукции, меда, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры.
21	ПК-3	Способен организовать выполнение ветеринарно-санитарных мероприятий по обеспечению безопасности и биологической защиты сырья и продуктов растительного и животного происхождения	правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, формы и правила оформления учетно-отчетной документации; специальное	осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения сырья и продуктов животного и рас-	организации охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей.

			программное обеспечение, базы данных для решения профессиональных задач	тительного происхождения; оформлять ветеринарные документы удостоверяющие благополучие продукции и разрешающие продажу ее на реализацию. .	

2.2.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, шкала оценивания

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, шкала оценивания подробно представлены в приложении 1.

2.2.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения компетенций, проверяемых на государственном экзамене

Перечень вопросов к государственному экзамену

по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза,
направленности (профиль): Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья
и продуктов животного и растительного происхождения

Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Способы обезвреживания и использования условно-годного мяса

Способы обезвреживания условно-годного мяса: посол, замораживание, проварка. Условно-годное мясо используют для приготовления варёных колбас, мясных хлебов, мясных консервов.

2. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою. Обоснование.

Животных не допускают к убою при следующих особо опасных инфекционных болезнях:

- Сибирская язва, эмкар, чума верблюдов, грипп птиц, чума свиней африканская, бешенство, столбняк, злокачественный отек, чума КРС, брадзот, энтеротоксемия овец, катаральная лихорадка КРС и овец, туляремия, ботулизм, сап, мелоидоз (ложный сап), миксоматоз и геморрагическая болезнь кроликов, эпизоотический лимфангит.

- Животных не допускают к убою при агональном состоянии, молодняк моложе 14 суток, привитых вакциной против сибирской язвы, подвергшихся лечению сибиреязвенной сывороткой в течение 14 после инъекции, однокопытные животные, не подвергнутые маллеинизации на мясокомбинате или убойном пунк-

те, животные, которым вводили антибиотики в течение срока, указанном в наставлении и др.

3. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Способы и режимы обезвреживания молока больных животных.

Ветеринарно-санитарную экспертизу молока проводят по органолептическим и физико-химическим показателям. Органолептические показатели: вид, цвет, вкус, консистенция. Физико-химические: определение плотности, кислотности, жира, белка в молоке, определение сухого и сухого обезжиренного остатка в молоке.

Способы и режимы обезвреживания молока больных животных: кипячение от 5 до 10 мин., пастеризация. Режим пастеризации молока больных коров устанавливают в зависимости от характера заболевания, чаще это делается при температуре 85-90°С с выдержкой в течение 30 мин. При некоторых болезнях молоко кипятят в течение 5 мин и более.

4. Сущность и продолжительность процесса ферментации (созревания) мяса животных. Факторы, влияющие на процесс созревания мяса. Особенности ферментации мяса.

Созревание мяса представляет собой совокупность сложных биохимических процессов в мышечной ткани и изменений физикоколлоидной структуры белка, протекающих под воздействием его собственных ферментов, в результате которого мясо приобретает нежную консистенцию и сочность, хорошо выраженные специфические запах и вкус. Такое мясо лучше переваривается и усваивается.

В процессах автолитического изменения мяса можно выделить три периода: посмертного окоченения, собственное созревание мяса и глубокий автолиз.

Процесс созревания мяса наступает в разные сроки в зависимости от особенностей и состояния животного и параметров окружающей среды. Кулинарные показатели мяса - нежность, сочность, вкус, запах, усвояемость, достигают оптимального уровня для говядины при 0...10°С - через 12 суток, при 8...10°С - 5-6, при 16...18°С - через 3 суток.

5. Вынужденный убой животных. Пути реализации мяса. Под вынужденным убоем понимают лишение жизни больного животного ввиду нецелесообразности или неэффективности его дальнейшего лечения с целью недопущения падежа. Вынужденный убой скота на мясокомбинатах проводят только на санитарной бойне. Согласно «Правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов» при вынужденном убое, независимо от причин, проводят бактериологическое и физико-химическое исследования. В необходимых случаях прибегают к токсикологическому анализу. Мясо от вынужденно убитых животных, при хороших органолептических показателей мясо направляют на проварку или для переработки на мясные хлеба.

6. Мед и его экспертиза на продовольственных рыках. Фальсификация меда, методы ее распознавания и санитарная оценка. Натуральный мёд - это пищевой продукт, вырабатываемый медоносными пчелами из нектара цветов или пади растительного и животного происхождения. Мед исследуют органолептическим и лабораторными методами. Органолептические: цвет, аромат, вкус, конси-

стенция, наличие примесей и признаков брожения. Лабораторные методы исследования меда: определение влаги, диастазного числа, кислотности, содержание редуцирующих сахаров, содержание сахарозы и цветочной пыльцы. С целью фальсификации в мед добавляют сахарный песок, сахарный сироп и т.д. При фальсификации значительно снижается диастазная активность, количество инвертированного сахара, содержание минеральных веществ и повышается содержание сахарозы. Поэтому при подозрении на примесь к меду сахарного сиропа используют лабораторные методы исследования. Фальсифицированный мед к продаже не допускается.

7. Организация и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов убойных животных в условиях мясоперерабатывающих предприятий. Клеймение мяса.

Послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов животных проводят на конвейерных линиях убойно-разделочных цехов мясокомбинатов. Места ветеринарного осмотра туш и органов должны быть удобными и хорошо освещены, иметь устройства для регистрации выявленных случаев заболеваний скота, стерилизаторы (для обеззараживания ножей, крючков и прочих инструментов), умывальники с горячей и холодной водой, мыло, бачки с дезинфицирующим раствором для обработки рук, полотенца. Ветеринарный врач для проведения работы должен иметь соответствующую спецодежду, нож, вилку, мусат (для направления лезвия ножа) и лупу. На конвейерных линиях убойно-разделочных цехов мясокомбинатов вначале осматривают голову, затем - внутренние органы и тушу. У всех животных порядок осмотра внутренних органов единый. Органы осматривают снаружи, определяют размер, цвет, упругость, состояние краев. При наружном осмотре туши устанавливают степень обескровливания, обращают внимание на состояние подкожной клетчатки, плевры, брюшины, изменения в мышцах и суставах. На мясоперерабатывающих предприятиях для клеймения используют клейма круглой, квадратной и треугольной формы (1-я, 2-я категория и тощее).

8. Требования к ветеринарно-санитарной оценке яиц. Пороки яиц.

При ветеринарно-санитарной оценке яиц устанавливают цвет, чистоту и целостность скорлупы. С помощью овоскопа определяют высоту воздушной камеры, состояние белка и желтка. Яйца куриные пищевые в зависимости от сроков хранения и качества подразделяют на диетические и столовые. К диетическим относят яйца, срок хранения которых не превышает 7 суток со дня сортировки (маркировки), не считая дня снесения. У столовых яиц срок хранения не превышает 25 суток со дня сортировки, не считая дня снесения, а если они находятся в холодильнике - не более 90 суток. В холодильнике яйца хранят при температуре -2...0°С.Пищевые пороки: выливка, присушка, бой, малое пятно. Технические пороки: красюк, кровяное кольцо, тумак, большое пятно.

9. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях.

Краснуха (псевдомоноз, геморрагическая септицемия, инфекционная водянка). Преимущественно поражает карповых рыб, внешне проявляется поражением

кожных покровов. При обнаружении единичных красных пятен или гнойно-некротических язв и ран, не проникающих в мышечную ткань, рыбу допускают к реализации для пищевых целей не позднее 6 ч после вылова. Такую рыбу используют в сети общественного питания после зачистки пораженных мест и проварки или прожаривают не менее 30 мин. При наличии на коже обширных красных пятен, обнаружении гнойно-некротических язв, очагов и гидремии в глубоких частях мышечной ткани рыбу направляют в техническую утилизацию или ее можно использовать в корм животным после хорошей проварки.

Оспа рыб. Вирусная болезнь, к которой восприимчивы карпы, лещи, язи, плотва, красноперки, лини, судаки, корюшки, сомы. При незначительных поражениях рыбу выпускают без ограничений, а при выявлении разростов, поражающих отдельные участки тела, ее используют в сети общественного питания после тщательной зачистки и кулинарной обработки или перерабатывают на консервы. Если имеются обширные хрящевые образования беловатого цвета, гидремия и другие патологические изменения, то после проварки такую рыбу используют в корм животным или направляют в техническую утилизацию.

Дифиллоботриоз. Инвазионная болезнь, вызываемая личиночной стадией цестоды лентеца широкого Diphillobothrium latum. Рыба, пораженная плероцеркоидами лентецов, обязательно подлежит проварке не менее 30 мин или используется для приготовления консервов. Допускается обеззараживание такой рыбы замораживанием при температуре минус 18 °С в течение 48 ч или при минус 12 °С не менее 6 суток, а также обработкой крепким или средним посолом в течение 14 суток (при крепком посоле содержание соли в мясе рыбы выше 14%, при среднем-10-14%). Сильно пораженную плероцеркоидом рыбу направляют в техническую утилизацию.

Описторхоз рыб. Болезнь карповых, вызываемая личиночной стадией трематоды Opisthorchus felineus.

При множественном поражении мускулатуры метацеркариями описторхиса рыбу направляют на техническую утилизацию. В случаях решения выпуска пораженной описторхозом рыбы на пищевые цели ее обеззараживают проваркой в течение не менее 30 мин, перерабатывают на консервы или подвергают замораживанию при температуре минус 11-15ºС не менее 30 суток, а при минус 28°С- не менее 24 ч. Возможно обеззараживание рыбы также крепким или средним посолом продолжительностью не менее 2 недель.

10. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек птицы при инфекционных заболеваниях (туберкулез, пастереллез, сальмонеллез).

Туберкулез поражает птицу всех видов, протекает так же, как и у млекопитающих, преимущественно хронически. При поражении туберкулезом нескольких или отдельных внутренних органов и при истощении тушки с органами утилизируют. При поражении отдельных органов, но при нормальной упитанности тушек внутренние органы утилизируют, а тушки выпускают после проварки. Пух и перо дезинфицируют.

Пастереллез - инфекционное заболевание, поражающее все виды птиц. Характерные признаки - множественные кровоизлияния на серозных оболочках и

внутренних органах, особенно на сердце. Все внутренние органы направляют на техническую утилизацию. Тушки проваривают (при t не ниже 100ºС до готовности не менее 30мин.), прожаривают (t жира не ниже 100ºС до готовности не менее 30мин., тушки гусей, индеек 18ºС не менее 90мин., уток - 1 час) или перерабатывают на консервы. Пух и перо дезинфицируют.

Сальмонеллез- инфекционное заболевание, поражающее преимущественно молодняк всех видов сельскохозяйственных и диких птиц. Болезнь характеризуется катаральным воспалением кишечника, печень увеличена и размягчена, на разрезе глинистого цвета, с неравномерной мраморной окраской. Внутренние органы уничтожают, тушки выпускают после проварки при 100ºС 4,5 часа.

11. Видовые особенности мяса собаки и баранины.

Мясо собаки от баранины отличают по анатомическим строения костей и внутренних органов, а также по лабораторным данным: (определение температуры плавление жира и гликогена, используют рефрактометрический способ, реакции преципитации или полимеразную цепную реакцию).

12. Методы определения мяса больных и убитых в агональном состоянии животных. Пути реализации продуктов убоя.

Методы определения мяса больных и убитых в агональном состоянии животных: органолептическое, бактериологическое, физико-химические исследования мяса. При определении мяса больного или убитого в агонии животного необходимо учитывать следующие признаки: состояние места зареза, степень обескровливания, наличие гипостазов и изменения в лимфатических узлах. Учитывают состояние бульона. При пробе варки бульон из мяса больных и убитых в агональном состоянии животных - мутный, с хлопьями.

13. Отбор проб, техника проведения трихинеллоскопии, особенности исследований не консервированного и консервированного мяса.

Отбирают пробы для исследования из ножек диафрагмы (на границе перехода мышечной ткани в сухожилие), при их отсутствии - части межрёберных, шейных, жевательных, поясничных, икроножных мышц, сгибателей и разгибателей пясти, а также мышцы языка, пищевода и гортани; от туш морских млекопитающих - мышцы кончика языка и глаза, по 5 г., общей массой пробы от одного животного не менее 25 г.Мышечные срезы из не консервированного мяса исследуют без обработки химреактивами, а срезы консервированного мяса - после обработки 0,5%-ным раствором соляной кислоты или раствором метиленового голубого, при этом паразит становится хорошо видимым.

14.Контроль натуральности молока на продовольственном рынке .

К продаже допускаются молоко и молочные продукты при наличии справки ветеринарных специалистов. Для исследования молока и молочных продуктов из каждой отдельной тары отбирают среднюю пробу молока - 250 мл. Пробы молока исследуются в течение часа после их взятия органолептически, на плотность, кислотность и чистоту. В теплое время года молоко проверяют на кислотность повторно через 2 часа после выпуска в продажу. Лабораторные методы исследования молока проводят на приборе анализаторе «Клевр-2 М» определяет одновременно в 20 мл пробе молока при температуре 20°С: СОМО, белок, жирность,

плотность, температуру. Определяют добавление воды, добавления обезжиренного молока (снятие жира) и двойную фальсификацию в молоке.

15.Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы.

Исследуют внешний вид рыбы, состояние чешуи и слизи, цвет жабер, состояние глаз, брюшка, консистенцию мышечной ткани, запах. Делают пробу шпилькой и проверяют удельный вес, погружая в воду. Кроме того, выявляют микробную обсемененность мышечной ткани, приготовив мазки-отпечатки с последующей окраской по Граму, выявляют наличие аммиака и сероводорода. Пробу варкой проводят аналогично исследованию мяса.

16. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве.

Органолептическое исследование проводят каждой партии колбасных изделий, осматривая не менее 10% батонов. отбирают не менее двух образцов по 200-250 г. Определяют внешний вид, запах, наличие слизи. Батоны разрезают вдоль и поперек, при этом устанавливают цвет фарша на разрезе и под оболочкой, консистенцию батонов, наличие воздушных пустот, серых пятен. Запах определяют дополнительно, разламывая батон. Лабораторные исследования включают химический анализ на содержание соли, нитратов, нитритов, влаги, крахмала, а также микробной загрязнённости.

17. Правила отбора проб мясных баночных консервов для исследований. Методы исследований и ветеринарно-санитарная оценка мясных баночных консервов.

Отбор единиц упаковки производят из разных мест партии. От каждой отобранной и вскрытой единицы упаковки отбирают 10 единиц потребительской расфасовки (банок). Выборку отдельных единиц расфасовки объединяют, и они являются исходным образцом. Исходный образец подвергают наружному осмотру для определения количества банок мятых, негерметичных по внешним признакам и с другими внешними дефектами. Для составления средней пробы от исходного образца отбирают количество единиц расфасовки. Например, (вместимость тары от 100 до 200 $см^3$)для органолептической оценки-4; для физико-химических испытаний-5; для бактериологического анализа-3.Методы исследований мясных баночных консервов: определение внешнего вида банок (согласно ГОСТ); определение герметичности тары; определение состояния внутренней поверхности металлической тары; органолептическое исследование содержимого; определение массовой доли составных частей консервов; определение массовой доля поваренной соли и определение общей кислотности. *Свободной реализации* подлежат консервы, соответствующие требованиям НТД по веем регламентированным показателям. *Промышленной переработке* подлежат консервы, имеющие удовлетворительные органолептические характеристики (без признаков порчи содержимого), но не отвечающие требованиям НТД хотя бы по одному нормируемому показателю. *Технической утилизации* подлежат консервы с содержимым, имеющим органолептические признаки порчи.

18.Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.

Особенности осмотра туш и органов диких промысловых животных и пернатой дичи. Предубойное исследование невозможно проводить. Знать эпизоотического состояния местности, систематическое наблюдение за дикими животными, предварительный опрос охотников в проведении промысловой дичи. Послеубойный осмотр - основной метод оценки качества продуктов убоя диких животных. Ветеринарно-санитарную оценку туш и органов дичи выполняют в местах заготовок, хранения и торговли, на железнодорожном, водном и других видах транспорта.

19. Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. Функции и задачи. Документация.

Государственная лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках является органом госветнадзора, организуется на постоянно действующем рынке. Задачи - организация мероприятий по предупреждению распространения заразных болезней животных, через продукции животного и растительного происхождения. Лаборатория имеет штамп с изображением своего наименования, клейма и штампы для клеймения мяса, журналы и бланки ветеринарных документов установленных форм.

20. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Правила и условия транспортировки, допустимые сроки, документация, ветсанконтроль.

Организация перевозок скоропортящихся продуктов животного и растительного происхождения. Виды транспортных средств и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним. Правила погрузки скоропортящихся продуктов в изотермические вагоны и рефрижераторы. Размещение различных пищевых продуктов в транспортных средствах. Условия и допустимые сроки транспортировки пищевых грузов. Документация на продукты, подлежащие транспортировке.

21. Изменения мяса и мясопродуктов при нарушении режимов хранения.

Послеубойные (нежелательные) изменения мяса и мясопродуктов при нарушении режимов хранения: загар, ослизнение, плесневение, покраснение, посинение, свечение. Причины и условия их возникновения. Гниение мяса и его сущность. Состав микрофлоры и биохимические изменения в мясе на различных стадиях гниения.

22. Предубойная и послеубойная диагностика рожи свиней. Ветсаноценка продуктов убоя.

Рожа свиней - острая инфекционная болезнь, протекающая в виде септицемии (острая форма), крапивницы (подострая, или кожная, форма) и хронически. Рожей болеют и люди. Предубойная диагностика зависит от течения болезни: остромхроническое. Селезенка увеличена, наполнена кровью. Лимфатические узлы увеличены, сочные, гиперемированы, фиолетово-красного цвета. Почки на поверхности имеют небольшие темные пятна, пронизанные точечными кровоизлияниями. Печень увеличена, полнокровна, с некротическими очагами. В легких отмечается слизисто-гнойный бронхит. Ветеринарно-санитарная оценка мяса. При наличии дегенеративных или патологических изменений в мышцах тушу с внутренними органами утилизируют. При отсутствии сальмонелл тушу и органы проваривают или перерабатывают на вареные, варено-копченые колбасы, варено-

копченые грудинки и корейки, консервы. Шкуры дезинфицируют.

23.Туберкулез (послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя).

Туберкулез - хронически протекающая инфекционная болезнь, свойственная всем домашним и диким млекопитающим животным, птице и человеку.

Первичный туберкулез характеризуется наличием туберкулезных поражений в легких и легочных лимфатических узлах, реже в кишечнике, печени и других органах: очаги могут *обызвествляться,* прорастать соединительной тканью и инкапсулироваться. При генерализации процесса развивается милиарный туберкулез. В этом случае в органах находят множественные мелкие очаги некроза, а в лимфатических узлах - признаки лучистого казеоза. *Ветеринарно-санитарная оценка мяса.* При генерализованном туберкулезном процессе направляют на техническую утилизацию или уничтожают. Туши средней и высшей упитанности при наличии туберкулезного очага*в одном из внутренних органов* или других тканях, а также непораженные органы идут *на проварку или на изготовление консервов.* Пораженные туберкулезом внутренние органы, технически утилизируют или уничтожают. Шкуры от туберкулезных животных после обычной посолки выпускают без ограничения. Свиные туши, их внутренние органы и кишечник при поражении туберкулезом подчелюстных и заглоточных лимфатических узлов выпускают без ограничения, а голову с языком проваривают.

24. Сибирская язва (послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя).

Сибирская язва — острозаразное заболевание. К нему восприимчивы все виды сельскохозяйственных животных и человек. Больных животных к убою на мясо не допускают. Туши крупного рогатого скота, овец, и свиней и других убойных животных, у которых обнаружена сибирская язва септической или карбункулезной формы, со всеми относящимися к ним органами и шкурами немедленно подвергают уничтожению (сжиганием) или технической утилизации в деструкторах. Сибиреязвенные кожи сжигают.

25. Диагностика лейкоза крупного рогатого скота. Ветсаноценка продуктов убоя.

Лейкоз - хроническое злокачественное вирусное заболевание. Болеют все домашние, сельскохозяйственные животные, более восприимчив крупный рогатый скот. Возбудитель РНК содержащий, онкогенный вирус. Послеубойная диагностика, субклиническая стадия лейкоза протекает без клинически заметного изменения состояния животного, поэтому прижизненная диагностика возможна на основании проведения иммунно-серологических и гематологических исследований. У животных больных лейкозом в клинической стадии, обнаруживают увеличением поверхностных лимфатических узлов, иногда развивается односторонний или двусторонний экзофтальм (пучеглазие), отмечаются опухолевые разрастания скелетной мускулатуре. В субклинической стадии лейкоза отмечаются слабовыраженные изменения отдельных лимфоузлов или селезенки. Наиболее характерные признаки лейкоза обнаруживаются в клинической стадии болезни. При поражении мышц, лимфатические узлы туши, нескольких паренхиматозных органов

или при выявлении лейкозных разрастаний (бляшек) на серозных покровах туши ее независимо от упитанности вместе с другими продуктами убоя утилизируют. При отсутствии патологических изменений, свойственных лейкозу, тушу и органы выпускают без ограничений.

26. Ветеринарно-санитарный контроль растительных пищевых продуктов на рынках.

Ветеринарно-санитарный контроль растительных пищевых продуктов (корнеклубнеплоды, овощи, зерно и зернопродукты и др.) ветеринарная служба осуществляет только на рынках. Выполняют эту работу специалисты лабораторий ветсанэкспертизы. Заключение о доброкачественности продуктов растительного происхождения дается на основании органолептического, а в необходимых случаях (спорных, подозрениях на фальсификацию, на наличие ядохимикатов и т. д.) и лабораторного исследования.

Органолептически определяют: внешний вид, форму, величину, цвет, консистенцию, прозрачность, запах, вкус, товарный вид, наличие или отсутствие загрязнений (почвой, песком и т. д.), вредных примесей (спорынья, куколь, вязель и др.), амбарных вредителей в зернопродуктах, повреждения и болезни растений.

При экспертизе следует иметь в виду, что на рынках запрещается продавать: все растительные пищевые продукты, непроверенные или забракованные лабораторией ветсанэкспертизы; пищевые полуфабрикаты и готовые кулинарные изделия из растительного сырья домашнего приготовления (котлеты, салаты, винегреты, заливные блюда, томатная и грибная паста, соусы, варенье и джемы из ягод и плодов и др.); консервированные растительные продукты в закатанных в домашних условиях банках; чай рассыпной, пластинчатые грибы в сушеном виде, грибы солено-отварные, соленые и маринованные.

27. Экспертиза съедобных грибов на продовольственном рынке.

На рынках разрешается продажа грибов в сыром виде. В зависимости от пищевой ценности съедобные грибы подразделяют на 4 категории. К 1-й категории относятся наиболее питательные и обладающие высоким вкусовым качествам грибы, а к четвертой категории - самые малоценные. Органолептические исследование, определяют внешний вид визуально, целостность, наличие минеральной примеси, вредителей, слизи и других поражений, а также запах, вкус общепринятыми методами. Кроме того устанавливают вид грибов, т.к известно что некоторые виды грибов обладают ядовитым свойством. При лабораторном исследование проводят определение массовой доли влаги, определение зараженности амбарными вредителями, определение посторонних примесей, определение кислотности крахмала.

28. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при несвойственных ему пороках (мясо бугаев, хряков и др.). DFD- и PSE- пороки.

PSE (бледное. мягкое, водянистое) – порок чаще выявляется в свинине и характеризуется экссудативной депигментированной дистрофией мышечной ткани и визуально определяется как бледное, мягкое экссудативное мясо. DFD (темное, жесткое, сухое) – порок обычно обнаруживается в говядине и характеризуется темных, твердым и сухим состоянием поперечно-полосатой скелетной мускула-

туры.PSE- DFD-мясо заметно отличается от нормального по внешним признакам, биохимическим и ветеринарно-санитарным показателям. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Изменение запаха и вкуса, мясо взрослых некастрированных самцов имеет неприятные запахи: у козлов – запах пота, у хряков – запах разлагающееся мочи, у бугаев – прелого чеснока. При наличии неприятного запаха и вкуса туши разрубают на куски и проветривают в течение 2 суток. При сохранении посторонних и несвойственных мясу запахов и вкусов его утилизируют.

29. Правила отбора проб. Органолептическое и лабораторное исследования мяса птицы.

Из ящиков выборки отбирают три образца (тушки) для органолептических, химических и микроскопических анализов. По результатам органолептической оценки делают заключение о степени свежести мяса птицы. Мясо птицы, отнесенное по результатам органолептической оценки к категории сомнительной свежести, подвергают химическим и микроскопическим исследованиям. При расхождении результатов органолептической оценки с результатами химических и микроскопических анализов мясо птицы подвергают повторно химическим исследованиям на вновь отобранных пяти образцах. Если части тушки птицы упакованы в потребительскую тару, то для лабораторных исследований отбирают не менее трех упаковочных единиц. От весовых частей тушек птицы отбирают среднюю пробу массой не менее 500г. Для бактериологических анализов отбирают три образца (тушки) от ящиков выборки. Каждый отобранный образец упаковывают в полиэтилен, целлофан или пергаментную бумагу. Образцы помещают в общую тару (ящик, пакет), которую затем опечатывают или пломбируют. Органолептически свежесть мяса птицы оценивают:

- по внешнему виду и цвету клюва, слизистой оболочки ротовой полости, глазного яблока, поверхности тушки, подкожной и внутренней жировой ткани, серозной оболочки грудобрюшной полости, мышцам на разрезе, а также по консистенции и запаху мяса, прозрачности и аромату бульона.

Химическое исследование свежести мяса птицы включает:

- определение содержания аммиака и солей аммония, пероксидазы, количества летучих жирных кислот, кислотного числа жира, перекисного числа жира.

30. Классификация и пищевая ценность субпродуктов.

Субпродукты - это внутренние органы, головы, ноги, хвосты, вымя, мясная вырезь, получаемые при переработке убойных животных. В зависимости от вида их подразделяют на говяжьи, бараньи и свиные. В зависимости от пищевой ценности и кулинарных качеств пищевые субпродукты делят на две категории - первую и вторую.К субпродуктам первой категории относят: язык, печень, почки, мозги, сердце, вымя говяжье, диафрагму, говяжий и бараний мясо-костный хвост, мясную обрезь.Ко второй категории: головы, легкие, мясо пищевода, калтыки, селезенку всех видов скота, уши, трахеи говяжьи и свиные; рубцы, сычуги говяжьи и бараньи, ноги и путовый сустав, губы, книжки говяжьи, ноги, хвосты и желудки свиные. К техническим субпродуктам относят: половые органы, рога и другие части туши, не имеющие пищевой ценности.В зависимости от особенностей морфологического строения субпродукты для обработки подразделяют на четыре

группы: мясо-костные; головы говяжьи, хвосты говяжьи и бараньи; мякотные - языки, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, мясо пищевода, селезенка, мозги, калтыки всех видов скота, трахеи говяжьи и свиные, говяжье вымя; слизистые - рубцы, сычуги говяжьи и бараньи, книжки говяжьи, желудки свиные; шерстные.

31. Организация ветеринарного надзора по охране территории страны от заноса заразных болезней животных из иностранных государств .

Ответственность за организацию государственного ветеринарного контроля в пунктах пропуска через государственную границу и охрану территории Российской Федерации от заноса заразных болезней из иностранных государств возложена на Министерство сельского хозяйства РФ (Постановление Правительства Российской Федерации от 29 октября 1992 г.). Утверждено Положение о государственной ветеринарной службе Российской Федерации по охране территории России от заноса заразных болезней животных из иностранных государств.В соответствии с положением государственный ветеринарный контроль в пунктах пропуска через границу и охрану территории России от заноса заразных болезней **осуществляют:**

- федеральный орган исполнительной власти в области ветеринарного надзора;
- территориальные органы Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору;
- пограничные контрольные ветеринарные пункты в морских и речных портах (на пристанях), на железнодорожных станциях, в аэропортах, на автомобильных дорогах и почтамтах;
- Республиканская ветеринарная экспедиция по борьбе с особо опасными болезнями;
- научно-исследовательские ветеринарные учреждения и государственные ветеринарные лаборатории в субъектах Российской Федерации.

Пограничному государственному ветеринарному надзору подлежат перевозимые любым видом транспорта и всеми видами отправлений следующие объекты:

- животные всех видов (включая птиц, пушных зверей, лабораторных, зоопарковых, домашних животных, морских зверей, пчел, рыб, других гидробионтов, эмбрионы и сперму животных, оплодотворенную икру);
- продукция животного происхождения (мясо, мясопродукты, молоко и молочные продукты, рыба, яйца, продукты пчеловодства, шкуры, шерсть, пушнина, пух, перо, эндокринное и кишечное сырье, кровь, кости и другие виды сырья);
- корма для животных;
- ветеринарные препараты, биологические материалы и предметы коллекционирования животного происхождения.

32. Отбор проб и лабораторные исследования на таможне.

Пробы и образцы товаров берут для следующих целей: таможенного контроля и таможенного оформления товаров, перемещаемых через таможенную границу РФ, и их таможенного обложения; подготовки заключений по экспертизам, на-

значенным в процессе производства таможенного контроля и таможенного оформления; обеспечения защиты интересов потребителей. Образец товара - это единица продукции, являющаяся тождественной по структуре, составу и свойствам всей серии (партии) продукции. Проба - оптимально необходимая часть образца товара, тождественная по составу и свойствам всему объекту исследования (экспертизы).

Отбор проб - важнейший этап экспертизы товара. Целью отбора проб является доставка для лабораторного испытания минимальной части данного товара, которая достоверно отражает его качественные характеристики, в том виде, в каком товар поступает на таможенную территорию. Для отбора проб и образцов товаров требуются определенные знания и умения, приспособления и транспортная тара. При этих операциях должна соблюдаться техника безопасности.

33. Ветеринарно-санитарные требования при импорте в Российскую Федерацию молока и молочных продуктов.

К ввозу в Российскую Федерацию допускаются молоко и молочные продукты, полученные от здоровых животных из хозяйств, официально свободных от заразных болезней животных, и произведенные на молокоперерабатывающих предприятиях, имеющих разрешение центральной государственной ветеринарной службы страны - экспортера о поставке продукции на экспорт и находящихся под ее постоянным контролем. Молоко и молочные продукты производятся и отгружаются из хозяйств и административных территорий, свободных от заразных болезней животных, в том числе:

- африканской чумы свиней - в течение последних 3 лет на территории страны;

- ящура, чумы, контагиозной плевропневмонии и везикулярного стоматита крупного рогатого скота - в течение последних 12 месяцев на территории страны;

- бруцеллеза крупного рогатого скота, лейкоза, туберкулеза и паратуберкулеза - в течение последних 12 месяцев на территории хозяйства;

- бруцеллеза овец и коз - в течение последних 2 лет на территории хозяйства;

- оспы овец и коз - в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства.

Молоко и молочные продукты получены от животных, не получавших корма, содержащие сырье, выработанное с использованием методов генной инженерии, или другие генетически модифицированные источники.

34. Ветеринарные правила ввоза (вывоза) на территорию РФ гидробионтов, рыбы, морепродуктов и произведенной из них продукции.

К ввозу на территорию Российской Федерации допускаются:

- здоровые гидробионты (рыбы, оплодотворенная икра, раки, лягушки, моллюски, беспозвоночные), происходящие из хозяйств и административных территорий, свободных от заразных болезней, в том числе от вирусной геморрагической септицемии форели (VHS), инфекционного некроза поджелудочной железы лососевых (IPN), аэромоноза (фурункулеза) лососевых, миксозомоза лососевых, весенней виремии карпов (VPS), дранкункулидоза угрей (в течение последних 3 лет в хозяйстве (водоеме вывоза);

- гидробионты, а также оплодотворенная икра, которые должны сопровож-

даться документами, выданными компетентным органом страны-экспортера, подтверждающими отсутствие возбудителей заразных болезней гидробионтов. Кормовые организмы (мотыль, яйца артемии и др.) не должны содержать токсикогенных и патогенных микроорганизмов;

- живая, охлажденная рыба, морепродукты, продукция из них, произведенные на предприятиях, имеющих разрешения компетентного органа страны-экспортера о поставке продукции на экспорт и находящихся под ее постоянным контролем;

- промысловая морская и пресноводная рыба, а также морепродукты, имеющие документы компетентного органа страны-экспортера, подтверждающие паразитарную чистоту и отсутствие бактериальных и вирусных инфекций. При наличии паразитов в пределах допустимых норм рыба должна быть обезврежена.

35. Ветеринарные сопроводительные документы. Их назначение и порядок выдачи.

В соответствии с п.2 Правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, утвержденных Приказом (далее — Правила), **под ветеринарными сопроводительными документами** понимаются ветеринарные сертификаты, ветеринарные свидетельства, ветеринарные справки, характеризующие территориальное и видовое происхождение, ветеринарно-санитарное состояние сопровождаемого подконтрольного товара, эпизоотическое состояние места его выхода и позволяющие идентифицировать подконтрольный товар. Они оформляются на подконтрольные товары, включенные в Единый перечень товаров, подлежащих ветеринарному контролю (надзору), утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 № 317 «О применении ветеринарно-санитарных мер в Таможенном союзе».

В соответствии с п. 3 Правил оформление ветеринарных сопроводительных документов осуществляется при:

- производстве партии подконтрольного товара (исключая производство для целей личного потребления);

- перемещении (перевозке) подконтрольного товара;

- при переходе права собственности на подконтрольный товар (за исключением передачи (реализации) подконтрольного товара покупателю для личного, семейного, домашнего или иного использования, не связанного с предпринимательской деятельностью).

Эпизоотология и инфекционные болезни

36. Бруцеллез животных: этиология, эпизоотология, диагностика, профилактические и оздоровительные мероприятия. Охрана здоровья людей, обслуживающих больных бруцеллезом животных.

Бруцеллез (brucellessis) – хроническая инфекционная болезнь животных и человека. У многих животных проявляется абортами и задержанием последа, орхитами, рождением нежизнеспособного молодняка и бесплодием. Экономический ущерб складывается из-за недополучения приплода, яловости, снижения продуктивности. Заболевание у человека может привести к инвалидности и даже к смер-

ти. Бактерии из рода Brucella подразделяют на 6 видов: Br. Abortus, Br. Melitensis, Br. Suis, Br. Neotomae, Br. Ovis, Br. Canis Больные животные подлежат убою. Для специфической профилактики бруцеллеза используют живые вакцины из штаммов №19, №82, REV – 1 и др.

37. Лейкоз крупного рогатого скота: этиология, эпизоотология, патоморфологическая диагностика, профилактические и оздоровительные мероприятия.

Лейкоз КРС - хроническая инфекционная болезнь, характеризующаяся злокачественным разрастанием кроветворной ткани, нарушением процесса созревания кровяных клеток с интенсивным образованием молодых клеточных форм, образованием опухолей в кроветворных и других органах и тканях. Возбудитель -вирус лейкоза крупного рогатого скота, относящийся к семейству Retroviridae. Профилактику обеспечивает недопущение ввода животных, инфицированных ВЛКРС. Лечение не разработано.

38. Сибирская язва: этиология, эпизоотология, диагностика, профилактика. Мероприятия в эпизоотическом очаге и угрожаемой зоне. Охрана здоровья людей.

Сибирская язва - острая инфекционная болезнь всех видов домашних, многих видов диких животных и человека. Возбудитель - Bac. anthracis- аэробная неподвижная спорообразующая Гр (+) палочка, в организме окружена капсулой. Лечение - гипериммунная сыворотка, специфический иммунный глобулин, антибиотикотерапия и симптоматическое лечение. С профилактической целью проводят вакцинацию.

39. Бешенство: этиология, симптомы, диагностика, профилактика и меры борьбы.

Бешенство - острая инфекционная болезнь всех теплокровных животных, а также человека. Возбудитель - нейротропный вирус. В настоящее время известно 8 вариантов фиксированного вируса: SAD, CVS-II, ERA, Внуково 32, Внуково 37, Fluzy, Pasteur, Pitman-More. Лечение не эффективно. Профилактика - вакцинация.

40. Туберкулез животных: этиология, эпизоотология, диагностика, профилактика. Мероприятия в эпизоотическом очаге.

Туберкулез (tubeculosis) –инфекционная хроническая болезнь характеризующаяся образованием в различных органах специфических узелков (туберкул), склонных к творожистому распаду и обызвествлению пораженного фокуса. Возбудитель - бактерия Mycobacterium подразделяющаяся на 3 основных вида: M. tuberculosis, M. bovis и M. avium. Аллергическая диагностика. Лечение не разработано. Профилактика - дважды в год проводить аллергическое исследование всего поголовья, с последующим удалением реагирующих животных, регулярно проводить дезинфекцию помещений.

41. Ящур этиология, эпизоотология, симптомы и лечение. Противоэпизоотические мероприятия в очаге и угрожаемой зоне.

Ящур - остропротекающая высококонтагиозная болезнь, характеризующаяся образованием афт на слизистой оболочке ротовой полости, на коже вымени и конечностей. Возбудитель - РНК-содержащий вирус. Различают семь серотипов: А,

С, О, САТ-1, САТ-2, САТ-3 и Азия-1; каждый серотип имеет по нескольку вариантов. Лечение: сывороткой реконвалесцентов или специфическим иммунолактаном. Клинически здоровым животным применяют активную и пассивную иммунизацию.

42.Классическая и Африканская чума свиней этиология, симптомы, диагностика, мероприятия по ее профилактике и ликвидации. Характерные особенности.

КЧС - инфекционная, высококонтагиозная вирусная болезнь, характеризующаяся при остром течении септицемией и геморрагическим диатезом, при подостром и хроническом – крупозной пневмонией и крупозно - дифтеритическим колитом. Возбудитель – РНК-содержащий вирус Лечение не эффективно. Заболевших чумой свиней убивают. Для профилактики рекомендована лапинизированная вирус-вакцина из штамма К.

АЧС – высококонтагиозная болезнь, характеризующаяся цианозом кожи, геморрагиями внутренних органов, лихорадкой и летальностью. Возбудитель ДНК – содержащий вирус. Против АЧС специфические средства профилактики и лечения не разработаны. Лечение не эффективно.

43.Пастереллез животных этиология, симптомы, диагностика, лечение и профилактика.

Пастереллез – бактериальная болезнь многих видов млекопитающих и птиц, характеризующаяся при остром течении симптомами геморрагической септицемии, при подостром и хроническом – крупозной или катаральной пневмонией. Возбудитель – Pasteurellamultocida Лечение – гипериммунная сыворотка и антибиотики. Для специфической профилактики рекомендованы инактивированные вакцины.

44. Сальмонеллезы: этиология, клинико-эпизоотологическая характеристика, профилактические и оздоровительные мероприятия.

Сальмонеллезы – группа бактериальных болезней преимущественно молодняка животных, вызываемых различными сероварами сальмонелл, характеризующихся при остром течении – лихорадкой, явлениями септицемии, токсикоза и поражением кишечника, при хроническом – воспалением легких, поражением суставов. У взрослых животных (коров, свиней, кобыл, овец) болезнь проявляется абортами; у людей – пищевойтоксикоинфекцией. Возбудители бактерии рода Salmonella семейства Enterobacteriaceae. S. dublin, S. typhimurium, S. enteritidis, S.choleraesuis, S.typhisuisS. abortus, S. abortusequi и др. Сальмонеллы мелкие (1-4 х 0,5 мкм) палочки с закругленными концами, подвижные, грамотрицательные, спор и капсул не образуют. Лечение. В качестве специфических средств используют поливалентные и ассоциированные сыворотки, сальмонеллезный бактериофаг, антибиотики, АБК, ПАБК, ацидофилин, пробиотики, премиксы, витамины, сульфаниламидные и нитрофурановые препараты. Для специфической профилактики используют инактивированные или живые вакцины.

45. Эмфизематозный карбункул КРС: этиология, симптомы, диагностика, профилактические, оздоровительные мероприятия и профилактика.

Эмкар – остро протекающая болезнь, характеризующаяся образованием кре-

питирующих припухлостей в различных группах мышц тела животного и лихорадкой.Возбудитель – Clostridiumchauvoei– облигатный анаэроб, образующий во внешней среде споры, длительно сохраняющие жизнеспособность во внешней среде. Болеют крупный рогатый скот, реже овцы и козы. Более восприимчив молодняк в возрасте от 3м. до 4 лет. Иммунитет. Телята до 3-месячного возраста устойчивы к болезни благодаря колостральному иммунитету, животные старше 4 лет – вследствие иммунизирующей субинфекции. Переболевшие животные приобретают длительный иммунитет. Лечение недостаточно эффективно. Применяют антибиотикотерапию в толщу отека вводят антисептики. Для специфической профилактики применяют концентрированную гидроокисьалюминиевую формолвакцину против эмфизематозного карбункула крупного рогатого скота и овец.

Паразитарные болезни

46. Фасциолез жвачных: биология возбудителя, симптомы, диагностика, лечение, профилактика и меры борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.

Фасциолез – гельминтозное, из группы трематодозов заболевание животных и человека, характеризуется поражением печени и желчевыделительной системы. Фасциолы – биогельминты. В основном клиника сводится к угнетению, снижению или прекращению удоев, болезненности в области печени, появлению гнойного воспаления матки. При хроническом течении наблюдаются брюшная водянка, отек тканей, исхудание, желтушность слизистых оболочек. Больных животных дегельминтизируют. При обнаружении фасциолеза в органах животных пораженные части удаляют и направляют на техническую утилизацию, а неизмененные части и тушу выпускают без ограничений. При поражении более двух третей органа последней целиком направляют на техническую утилизацию.

47. Описторхоз плотоядных животных: биология возбудителя, симптомы, диагностика, лечение, профилактика и меры борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя .

Описторхоз – природно-очаговое заболевание плотоядных животных и человека. Заражение основных хозяев происходит при употреблении в пищу инвазированных рыб семейства карповых. Половозрелые описторхисы паразитируют в желчных ходах, желчном пузыре и поджелудочной железе, вызывая тяжелое поражение печени. Метацеркарии возбудителя встречаются в мышечной ткани озерно-речных карповых. При установлении зараженности личинками описторхиса основных промысловых объектов и наличии в водоеме других потенциальных хозяев этого гельминта вся вылавливаемая из него рыба признается условно годной. В этих случаях реализация необеззараженной рыбы из неблагополучного водоема согласно существующей инструкции запрещается. Ее допускают в пищу при сохранении товарного вида и после обработки, гарантирующей полное обеззараживание от возбудителя болезни (посол, глубокое замораживание или термическая обработка).

48. Эхинококкоз сельскохозяйственных животных: биология возбудителя, симптомы, диагностика, профилактика и меры борьбы. Ветеринарно-

санитарная оценка продуктов убоя .

Эхинококкоз сельскохозяйственных животных и человека вызывается эхинококком – личиночной стадией ленточного червя Echinococcus granulosus. При локализации пузырей в печени преобладает желтушность и расстройство пищеварения, при поражении легких – затруднительное дыхание, одышка, кашель. Профилактика должна быть направлена на предохранение от заражения эхинококкозом человека и сельскохозяйственных животных, с одной стороны, и на недопущение инвазирования собак эхинококкозом, вызываемым половозрелой стадией возбудителя, - с другой. При множественном поражении эхинококкозом скелетной мускулатуры, внутренних органов, а также при желтушной окраске и истощении туши и органы утилизируют. В случае незначительного поражения туши и внутренние органы выпускают после зачистки. Все конфискаты обеззараживают как источник инвазии плотоядных.

49. Цистицеркоз свиней: биология возбудителя, симптомы, диагностика, профилактика и меры борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.

Цистицеркоз свиней – антропозоонозное заболевание. Личинки цестоды локализируются в скелетной мускулатуре туловища, мышцах языка, сердце, наружной и внутренней жевательных мышцах и других тканях и органах. Цестода ленточной стадии паразитирует в кишечнике человека. Туша считается сильно пораженной, если на площади 40 см² разрезов любых исследуемых мышц обнаруживают более трех живых или мертвых цистицерков, и слабо пораженной, если на той же площади разрезов выявляют до трех паразитов. При сильном поражении тушу и все внутренние органы, кроме кишечника, направляют на техническую утилизацию или уничтожают. При слабом заражении тушу и все субпродукты, имеющие мышечную ткань, а также печень, почки, мозги, вымя направляют на обезвреживание замораживанием, посолом или проваривanием. Внутренний жир и шпик, независимо от степени поражения туши, направляют на перетапливание при 100° С в течение 20 мин и используют для пищевых целей. Кишки и шкуры (после зачистки) выпускают без ограничений.

50. Диктиокаулез крупного рогатого скота: биология возбудителя, симптомы, диагностика, лечение и профилактика. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.

Диктиокаулезы – нематодозные заболевания животных, протекающие остро или хронически с признаками снижения аппетита, а также кашля и исхудания. Возбудителями болезни являются нематоды из рода диктиокаулюс. При диктиокаулезе развивается бронхопневмония, при осложнении секундарной инфекцией появляется гнойно-катеральная пневмония. Трупы истощены, анемия слизистых оболочек. Одним из основных мероприятий является изолированное содержание молодняка текущего года рождения от других возрастных групп животных, использование культурных пастбищ. Тушу выпускают без ограничений. Пораженные легкие утилизируют.

51. Аскариоз свиней: биология возбудителя, комплекс лечебно-профилактических мероприятий. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов

убоя.

Аскариоз свиней вызывается аскаридой Ascarissuum, чаще паразитирующей в тощей кишке, реже в подвздошной и 12-перстной кишках. Различают легочную и кишечную форму болезни. Легочная форма заболевания проявляется симптомами бронхопневмонии (кашель, учащенное дыхание, повышение температуры тела) и нервные расстройства (судороги, нарушение координации). Паразитирующие в тонких кишках свиней молодые и половозрелые аскариды расстраивают моторную и секреторную функции органов пищеварения. В репродукторных и племенных хозяйствах поросят профилактически дегельминтизируют препаратами пиперазина – с апреля по декабрь трехкратно. Свиноматок дегельминтизируют за месяц до массовых опоросов. Тушу выпускают без ограничений, пораженные органы и ткани направляют на утилизацию.

52.Гиподерматоз крупного рогатого скота: биология возбудителя, распространение, симптомы, диагностика, современные лечебно-профилактические мероприятия. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.

Гиподерматоз - хроническое заболевание крупного рогатого скота, которое вызывается личинками подкожных оводов рода Hypoderma и характеризуется воспалительными процессами в местах паразитирования, интоксикацией организма и снижением продуктивности животных. Диагноз на гиподерматоз ставят по наличию желваков в области спины, поясничной части и крестца. Для предупреждения заражения крупного рогатого скота гиподерматозом не допускается выгон на пастбища пораженных личинками оводов животных, а также завоз в хозяйства животных из неблагополучных регионов без обработки их инсектицидами. Ткани с наличием очагов воспаления и отечности зачищают, а тушу и другие продукты убоя выпускают без ограничений.

53. Эймериоз кроликов: морфология и биология возбудителя, симптомы, диагностика, лечение и профилактика. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.

Инвазионное заболевание, вызываемое паразитическими простейшими и характеризующееся истощением и расстройством функций пищеварительного канала. Трупы животных истощенные, слизистые оболочки анемичные и желтушные. Задняя часть тела трупа загрязнена. Наиболее выраженные изменения наблюдаются в кишечнике и в печени. В первом имеют место очаговые или диффузные воспаления слизистой оболочки. Во втором печень увеличена в размерах. На ее поверхности видны беловатые, изолированные очаги, расположенные в основном по ходу желчных протоков. При отсутствии истощения и желтушной окраски тушу и внутренние органы выпускают без ограничений. При истощении и желтушности продукты убоя направляют на утилизацию.

54. Трихинеллез: морфология и биология возбудителя, симптомы, методы диагностики, профилактика и меры борьбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.

Трихинеллез - гельминтозное заболевание животных, а также человека, при котором поражаются преимущественно поперечнополосатые мышцы. Вызывается

оно круглыми червями – трихинеллами. Трихинеллы обнаруживаются большей частью в диафрагме, мышцах языка, гортани, межреберных, грудных; иногда их находят в паренхиматозных органах и в сале свиней, целях предохранения от заражения людей и предотвращения распространения трихинеллеза, всех свиней, диких кабанов и медведей, убиваемых на мясо, исследуют на трихинеллез. Организация обязательного осмотра мяса свиней на трихинеллез – одно из важнейших профилактических мероприятий. При обнаружении в срезах на компрессориуме хотя бы одной трихинеллы, живой или мертвой (обызвестленной), тушу и субпродукты, имеющие мышечную ткань, уничтожают или направляют на техническую утилизацию.

55. Псороптоз мелкого рогатого скота: биология возбудителя, патогенез, симптомы, лечение и профилактика. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.

Псороптоз – накожниковая чесотка, инвазионная болезнь, вызываемая клещами рода Psoroptes, паразитирующими на коже животных. Распространена повсеместно. Симптомы: кожный зуд, выпадение шерсти, истощение. Диагноз ставят на основании эпизоотологических и клинических данных, а также результатов исследования соскобов кожи, взятых на границе здоровых и пораженных участков. При наличии патоморфологических изменений туши и другие продукты убоя используют после проведения бактериологического исследования на наличие сальмонелл. При этом в случае обнаружения в мясе или внутренних органах сальмонелл внутренние органы направляют на утилизацию, а туши используют после проварки или направляют на изготовление консервов. При отсутствии сальмонелл тушу, внутренние органы разрешается перерабатывать на консервы или направляют на проварку. Туши истощенных животных с наличием дистрофических изменений в органах и тканях направляют на утилизацию. Шкуры дезинфицируют.

Микробиологическая безопасность животного и растительного сырья

56. Основные методы микробиологического исследования.

Микроскопический метод – изучение живых или убитых микроорганизмов в окрашенном или неокрашенном виде с помощью микроскопа. С помощью этого метода определяют морфологические свойства микроорганизмов: форму, размеры, взаимное расположение клеток, подвижность, наличие спор и капсул, отношение к окраске (тинкториальные свойства).*Культуральный метод* – выращивание микроорганизмов на питательных средах и изучение свойств чистой культуры. *Серологический метод (иммунологический)* – определение неизвестных микробов или сыворотки, полученной от больных животных, при помощи известного антигена (микроба). Он основан на применении специфических (иммунных) сывороток крови животных. К серологическим реакциям относятся РА (реакция агглютинации), РСК (реакция связывания комплемента), РДСК (реакция длительного связывания комплемента), РН (реакция нейтрализации), РП (реакция преципитации), РИД (реакция иммунодиффузии), ПЦР (полимеразная цепная реакция) и др.*Биологический метод*– изучение некоторых свойств (вирулентных, патоген-

ных) микроорганизмов на лабораторных животных (белых мышах, морских свинках, кроликах, голубях и др.).

57. Морфологические, культуральные, биохимические (ферментативные) свойства микроорганизмов, используемые при определении вида бактерий.

Морфологические признаки. Морфологическим признаком микроорганизмов служат: размеры клеток в микрометрах (длина палочки, диаметр шаровидных форм), способность к спорообразованию и расположение в клетках спор (центральное, терминальное, субтерминальное), наличие капсул, способность к движению и тип жгутикования (монотрихи, амфитрихи, лофотрихи, перитрихи). Чаще жгутики бывают у палочковидных бактерий, реже - у шаровидных (кокков). Важный морфологический признак - окраска по Граму. ***Культуральные признаки***определяют похарактеру роста культур на МПБ и других средах в жидких или колоний на МПА и в других плотных средах. ***В жидких средах отмечают***: характер развития пленки (тонкая, сухая, складчатая, слизистая) и ее цвет, присутствие, характер осадка (обильный, плотный, хлопьевидный) и его цвет, наличие мути слабая, умеренная, сильная). Культуральные признаки ***на плотных средах*** следующие: форма колонии, профиль колоний, край колонии (гладкий, волнистый, зубчатый, ветвистый); ее поверхность гладкая, шероховатая,- складчатая, бугристая); размеры, цвет, (грязно - белый, серый, черный и т.д.); структура колоний (однородная, мелко - крупно зернистая, пленчатая и т.д.); консистенция (маслянистая, слизистая, сухая, плотная и т.д.). ***Биохимические свойства микроорганизмов.*** Ферменты, образуемые микробами, обладают способностью расщеплять сахара (углеводы) на альдегиды и кислоты. Разные ферменты неодинаково реагируют с одними и теми же сахарами. Это свойство использовано для биохимической дифференциации микроорганизмов. В лабораторной практике биохимические свойства микробов выявляют на средах с сахарами, которые представляют собой смесь сахара и индикатора в пептонной воде. Из сахаров используют: лактозу, сахарозу, глюкозу, мальтозу, маннит и др.

58. Отбор, консервирование, транспортировка и хранение материала для микробиологического исследования.

Отбор материала для микробиологического исследования. Правильный отбор материала и его транспортировка в значительной мере определяют успех исследований. Материал берут с учетом клинических признаков болезни, которые указывают на поражение той или иной системы, патологоанатомической картины при вскрытии (изменения в различных органах - печени, легких, кишечнике и т. д.), а также основываясь на предполагаемом диагнозе, поскольку для каждой инфекции характерна определенная локализация возбудителя в организме. Материал для исследования берут прижизненно или посмертно (от павших или убитых с диагностической целью животных). Во всех случаях желательно материал брать от животных, не подвергавшихся лечению антибиотиками, и в максимально короткие после их гибели сроки, так как через 2...3ч после смерти нормальная микрофлора начинает проникать в органы и ткани, что затрудняет выделение возбудителя в виде чистой культуры. Чтобы избежать контаминации посторонней мик-

рофлорой, исследуемый материал берут стерильно, с использованием стерильного инструмента и посуды для транспортировки. *Трупы* мелких животных направляют в лабораторию целиком. *Паренхиматозные органы* и их фрагменты (у крупных животных) берут, соблюдая требования асептики. Каждый орган (фрагмент) помещают в стерильную посуду, транспортируют в нативном виде или консервируют одним из способов. **Консервирование, транспортировка и хранение материала.** Материал помещают в стерильную стеклянную посуду (пробирки, флаконы, банки и т. д.), закупоривают. При подозрении на особо опасные инфекции сосуды с материалом помещают в герметичный металлический пенал (ящик), который опечатывают. Транспортировку и хранение материала до исследования проводят таким образом, чтобы предотвратить размножение сопутствующей микрофлоры и инактивацию искомого микроорганизма. С этой целью исследуемый материал (кусочки органов) помещают в стерильную смесь равных объемов глицерина и физиологического раствора или помещают в термос, содержащий: 1) снег или лед и поваренную соль (в соотношении 3:1), температура смеси -15-20°С; 2) равные части сухого льда и этанола, температура смеси около -70°С.В сопроводительном документе указывают: название и адрес хозяйства, фамилию ветеринарного работника, направляющего материал, вид животного, от которого материал получен, характер материала, на какую инфекцию необходимо исследовать. Кроме того, прилагают протокол патологоанатомического вскрытия и описание клинико-эпизоотологических данных.Поступивший в лабораторию неконсервированный материал можно хранить при 4°С 1-2 сут; консервированный в 50%-м растворе глицерина (кусочки органов) - несколько недель; для длительного хранения материал замораживают при -1-20 °С.

59. Принципиальная схема микробиологической диагностики инфекционных болезней.

Диагностика инфекционных болезней включает в себя комплекс исследований: эпизоотологические, клинические, патологоанатомические, микробиологические. При важности каждого из них и ценности именно комплексного подхода микробиологическое исследование особенно важно, поскольку с его помощью либо непосредственно обнаруживают этиологический (причинный) агент болезни, либо косвенными специфическими иммунологическими методами доказывают его присутствие. Микробиологическое исследование в принципе состоит из следующих этапов.

1. Обнаружение возбудителя непосредственно в исследуемом материале без изоляции в виде чистой культуры на питательных средах. На этом этапе применяют разные методы.

Неиммунологические методы включают в себя: а) выявление возбудителя путем микроскопического исследования окрашенных (по Граму и т. д.) мазков-отпечатков из органов и тканей; б) обнаружение при помощи генетических методов (генные зонды, ПЦР) нуклеиновых кислот возбудителя.

Иммунологические методы заключаются в выявлении антигенов возбудителя с помощью различных серологических реакций (РП, РСК, РДСК, РДП, ИФА, РИД и т.д.).

2. Обнаружение возбудителя (его токсинов) в биопробе (заражают исследуемым материалом чувствительных лабораторных животных).

3. Выделение культуры возбудителя из исследуемого материала путем посева на питательные среды.

4. Идентификация выделенной культуры микроорганизмов по совокупности морфологических, тинкториальных, культуральных, ферментативных и патогенных свойств. При этом широко используют серологические (РА, РП, РДП, ИФА и т.д.), а в случае необходимости генетические методы идентификации изолированных микроорганизмов.

5. Серологическая (ретроспективная) диагностика заключается в том, что при помощи различных серологических реакций (РА, РСК, ИФА и т. д.) в сыворотке крови исследуемых животных обнаруживают специфические следы пребывания возбудителя - антитела. Серологические реакции наиболее широко применяют при диагностике хронически протекающих бактериозов.

6. Аллергическое исследование в отличие от перечисленных выше методов проводят непосредственно на животных в хозяйстве. При помощи диагностических аллергенов у животных выявляют состояние гиперчувствительности замедленного типа. Аллергическую пробу в основном применяют для иммунологической диагностики хронических бактериозов.

Изложенная схема отражает возможные, но не обязательные направления микробиологических исследований. При каждой конкретной инфекции схему исследования определяют особенности биологии возбудителя и инфекционного процесса.

60. Пути внедрения в организм, распространение в нем и выделение из организма патогенных микробов.

В естественных условиях заражение происходит через пищеварительный тракт (***алиментарный путь***), когда животные поедают зараженный корм или пьют загрязненную воду. Болезнетворное начало может проникать через поврежденные слизистые оболочки рта, носа, глаз, мочеполовую систему, кожу. Основной источник и переносчик заразного начала - ***больной организм***. От больного могут заражаться здоровые животные при непосредственном контакте (контактный путь). Зараженная почва является источником заражения животных сибирской язвой, эмкаром, злокачественным отеком. Возбудитель инфекции передается также через воздух, такая инфекция называется ***аэрогенной*** (***респираторный путь***). Многие инфекционные болезни передаются через необезвреженное молоко больных животных, через кровососущих насекомых (пироплазмидиозы – ***трансмиссивный путь***). Источником инфекции может навоз, зараженный патогенными микробами. При некоторых инфекциях имеется ***внутриутробное заражение*** плода от больной матери (например, оспа, бруцеллез). Некоторые инфекции (лептоспироз, листериоз, сибирская язва, туберкулез, и т.д.) передаются от животных человеку. Проникнув в организм, патогенные микробы могут распространяться в нем разными путями: 1) по кровеносной систем (***гематогенный путь***) - когда микробы прямо с места внедрения попадают в кровь, 2) по лимфатической системе (***лимфогенный путь***), проникая при этом в лимфатические ще-

ли, 3) по нервной ткани (***неврогенный путь***).Изорганизмам животного патогенные микробы могут выделяться с молоком, калом, мочой, мокротой, слизью и другими путями.

Ветеринарная санитария

61. Дезинфекция животноводческих помещений. Дезинфекционные средства применяемые в ветеринарной санитарии.

Дезинфекция – это методы и средства уничтожения болезнетворных микроорганизмов на путях передачи от источника инфекции к здоровому организму. Основная задача дезинфекции — прерывание механизма передачи инфекции обеззараживанием различных объектов (вода, пищевые продукты, предметы бытовой обстановки и др.). Для проведения дезинфекции используют биологические, физические и химические средства.

62. Дезинсекция и ее виды. Дезинсекционные мероприятия в хозяйствах.

Дезинсекция – это наука о способах и средствах уничтожения вредящих человеку и животным членистоногих (чесоточных, пастбищных и куринных клещей, оводов, комаров, мокрецов, мошек, мух, клопов, пухопероедов, блох, вшей).Дезинсекционные мероприятия делят на *предупредительные (профилактические) и истребительные.*

63. Дезинвазия животноводческих помещений.

Дезинвазия – комплекс мероприятий, направленных на уничтожение во внешней среде возбудителей инвазионных болезней на различных стадиях развития. Проводят дезинвазию используя физические и химические средства. Различают *профилактическую, текущую и заключительную дезинвазию.* Дезинвазию животноводческих помещений, площадок относят к разряду вынужденной в случае массовых социально опасных паразитарных заболеваний животных при высокой интенсивности инвазии. Осуществляется она в составе комплекса противопаразитарных профилактических мероприятий.

64. Ветеринарно-санитарные требования при перевозке животных различными видами транспорта. Дезинфекция автотранспорта.

Автомобильный транспорт (автомашины, контейнеры, прицепы, тракторные тележки, различная тара), используемый для перевозки животных, кормов, пищевых продуктов и сырья животного происхождения, подвергают ветеринарно-санитарной обработке в животноводческих, птицеводческих хозяйствах, на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности и других местах в специально оборудованных помещениях или на площадках с твердым покрытием, обеспечивающих сбор сточных вод в автономный накопитель или общефермскую (общегородскую) канализацию. Помещения и площадки для мойки и дезинфекции транспортных средств общехозяйственного назначения животноводческих хозяйств оборудуют за пределами территории ферм в площадки для санитарной обработки внутрифермского транспорта - на территории производственной зоны; оборудование мест для санитарной обработки транспортных средств на предприятиях мясоперерабатывающей промышленности и других пищевых объектах про-

водят согласно указаниям органов Госветнадзора. Автомашины (тара, контейнеры) после перевозки в них здоровых животных, птицы и сырья животного происхождения, благополучных по заразным болезням, подлежат обязательной очистке и профилактической дезинфекции каждый раз после разгрузки на предприятии.

65. Ветеринарная санитария навоза. Методы обеззараживания твердой и жидкой фракции навоза. Контроль качества обеззараживания навоза, помета и стоков.

Навоз в санитарно-эпидемиологическом отношении представляет угрозу человеку и животным т.к. многие из инфекций длительное время сохраняются в навозе и являются источниками заражения. Вымываемость бактерий зависит от его состава, так в твёрдом навозе бактерии выживают в 3 раза меньше чем в жидком.

В настоящее время навоз обеззараживают:

- Физическим методами
- Химическими методами
- Биологическими методами.

Радиобиология с основами радиационной гигиены

66. Предмет «Радиобиология с основами радиационной гигиены». Задачи. Связь с другими дисциплинами.

РБ (от лат.Radius- луч и биология) – наука изучающая механизмы и закономерности влияния всех видов ионизирующего излучения (ИИ) на живые организмы и экосистемы (сообщества и биосферу в целом), распределение и миграцию в них радиоактивных веществ (РВ). Она является строго экспериментальной дисциплиной; РБ эффекты необходимо изучать на всех уровнях организации живой материи - от молекулярного до - биосферного, что обусловлено специфическим свойством ИИ, взаимодействующих с биологическими структурами любой природы и любого уровня сложности. Дисциплина имеет социально-экономическое значение, которое заключается в получении в условиях радиоактивного загрязнения (далее РЗ) безопасной продукции. Это имеет важнейшее значение для охраны здоровья людей, а так же способов повышения продуктивности и сохранности животных. В своем развитии РБ опирается на различные отрасли знаний: физику, химию (органическую, биологическую, радиационную), цитологию, генетику, физиологию, иммунологию, медицину и др.

67. Видовые особенности течения лучевой болезни у сельскохозяйственных животных и птицы.

Лучевая болезнь – общее нарушение жизнедеятельности организма, характеризующееся глубокими функциональными и морфологическими изменениями всех его систем и органов в результате поражающего действия различными видами ионизирующих излучений из внешних источников, а также при попадании радиоактивных веществ внутрь организма.

Лучевая болезнь крупного рогатого скота. При облучении $Лд_{50/30}$ у животных в течение первых трех дней (первый период болезни) наблюдаются возбуждение и дрожь. Температура тела повышается незначительно (на 1 °С), возвращаясь к норме у большинства животных в течение суток. Но у некоторых живот-

ных она достигает 41...42 °С. Нередко животные с такой температурой погибают через 4...7 дней после начала лихорадки. У животных, оставшихся в живых, в течение следующих 7... 10 дней (латентный период) клинических проявлений болезни не наблюдается. Иногда появляются лишь легкие признаки диареи с кровянистыми выделениями, что служит первым признаком поражения слизистой оболочки кишечника.

Лучевая болезнь лошадей. При общем внешнем гамма-облучении $Лд_{50...80/30}$ первичная реакция появляется сразу же после лучевого воздёйствия. У животных наблюдаются беспокойство, повышение тактильной чувствительности, усиление сердечного толчка и тонов сердца, появляются дыхательные шумы.

Лучевая болезнь овец и коз. При радиационном поражении $ЛД_{50/30}$ у этих животных впервые 2...3 дня наблюдаются раздражительность понижение аппетита и редко диарея, затем наступает скрытый период, который может длиться 10...15 дней и более.

Лучевая болезнь свиней. У свиней через час после облучения $ЛД_{80/30}$ появляются беспокойство и мышечная дрожь. Наблюдается отказ от корма, жажда, пугливость. Животные часто ложатся. Через 3 ч наступает угнетение, свиньи лежат, корм и воду не принимают, реакции на внешние раздражители повышенные. Содержание лейкоцитов увеличено на 10...20 % за счет нейтрофилов, процент лимфоцитов в лейкоцитарной формуле уменьшается в 3 раза. Через сутки животные угнетены, корм не едят, слизистые оболочки бледные, кал разжижен, общее состояние ухудшается, аппетит понижается, появляется понос. Кожные покровы и слизистые оболочки анемичные; возникают множественные точечные кровоизлияния на коже и слизистых оболочках. Смерть взрослых свиней при тяжелой степени острой лучевой болезни обычно наступает на 18...25-й день с ярко выраженными признаками геморрагического диатеза и общей слабости.

68. Правила отбора и подготовки проб для радиационной экспертизы.

Отбор проб объектов ветеринарного надзора проводят в соответствии с Законом РФ «О ветеринарии», Положением о государственном ветеринарном надзоре в РФ и действующим Положением о системе государственного ветеринарного радиологического контроля и другими нормативными документами Минсельхоза, Минздрава, Госстандарта России.

Отбор проб продукции включает в себя:

- выделение однородной партии;
- определение числа необходимых для проведения радиационного контроля средних проб;
- составление объема выборки упаковочных (транспортных) единиц для отбора проб;
- отбор точечных проб;
- составление объединенной пробы и формирование из нее средней пробы.

Приготовление средних проб для радиационной экспертизы заключается в предварительной мойке, измельчении, перемешивании.

1. Концентрирование для жидких проб:

- выпаривание,

- сжигание,
- озоление.

2. Твердые пробы:
- высушивание,
- сжигание,
- озоление.

69. Технологическая переработка мяса и молока в целях снижения ее радиоактивной загрязненности.

Способы переработки молока:
- сепарирование цельного молока,
- промывка сливок теплой питьевой водой,
- переработка сливок в сливочное масло,
- перетопка сливочного масла,
- переработка молока на сыры, творог, порошковое и сгущенное молоко.

Способы переработки мяса:
- утилизация щитовидной железы,
- хранение (виды),
- варка мяса,
- посол,
- перетопка сала,
- кулинарная обработка.

70. Организация работы с источниками ионизирующих излучений. Средства индивидуальной защиты.

Главная цель радиационной безопасности – охрана здоровья человека от вредного воздействия ионизирующего излучения путем соблюдения основных принципов и норм радиационной безопасности без необоснованных ограничений полезной деятельности при использовании излучения в различных областях хозяйства, в науке и медицине.

Разработаны и утверждены Нормы радиационной безопасности (НРБ-99). Установлены Основные санитарные правила обеспечения радиационной безопасности (ОСПОРБ-99).

Средства индивидуальной защиты:

- халаты, шапочки, перчатки, пластикатовые нарукавники, фартуки, полухалаты, полукомбинезоны, пневмокостюмы.

- дополнительная спецобувь - (резиновые сапоги, пластикатовые следы, бахилы).

- фильтрующие средства защиты органов дыхания - (респиратор, противогаз).

- для защиты глаз - (щитки из оргстекла).

Организация государственного ветеринарно-санитарного надзора

71. Организация государственного ветеринарного надзора.

Федеральные законодательства в области ветеринарии в РФ, в субъектах, городах, в сельских муниципальных районах, на транспорте, на государственной

границе РФ.

72. Полномочия и функции Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору в области ветеринарного контроля.

Структура ветеринарной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору по РФ и субъектов. Законодательство регламентирующее полномочия службы.

73. Организация ветеринарного надзора по охране территории страны от заноса заразных болезней животных из иностранных государств.

Порядок эксперта и импорта продукции животного и растительного происхождения животных и птиц

74. Организация ветеринарного надзора в животноводческих хозяйствах. Порядок проведения ветеринарного надзора в животноводческих хозяйствах.

75. Организация государственного ветеринарного надзора в городах, сельских муниципальных районах.

Порядок проведения ветеринарного надзора в животноводческих хозяйствах.

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания результатов освоения компетенций, проверяемых на государственном экзамене

Процедура оценивания результатов освоения образовательной программы включает в себя оценку уровня сформированности универсальных общепрофессиональных и профессиональных компетенций у студента при сдаче государственного экзамена.

Уровень сформированности компетенции (одной или нескольких) определяется по качеству ответов на вопросы экзаменационного билета и дополнительных вопросов членов государственной экзаменационной комиссии.

При сдаче государственного экзамена: профессиональные знания студента могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, степень владения профессиональными умениями – при решении других заданий.

Результаты государственного экзамена заносятся каждым членом государственной экзаменационной комиссии в лист экзаменатора. При обсуждении результатов государственного экзамена по каждому студенту заслушивается мнение всех членов государственной экзаменационной комиссии, коллегиально определяется уровень сформированности компетенций студента и выставляется оценка.

Критерии оценок ответов выпускников на государственном экзамене

Оценка	Критерии
Отлично	Студент показывает высокий уровень компетентности, знания материала программы, учебной, периодической и монографической литературы, раскрывает основные понятия и проводит их анализ на основании позиций различных авторов. Студент показывает высокий уровень теоретических знаний по дисциплинам, включенным в итоговый государственный экзамен по направлению подготовки (специальности), и видит междисциплинарные связи. Профессионально, грамотно, последовательно, хорошим языком четко излагает материал, аргументированно формулирует выводы. Знает в рамках требований к направлению подготовки (специальности) законодательно-нормативную и практическую базу. На вопросы членов комиссии отвечает кратко, аргументированно, уверенно, по существу.
Хорошо	Студент показывает достаточный уровень компетентности, знания лекционного материала, учебной и методической литературы. Уверенно и профессионально, грамотным языком, ясно, четко и понятно излагает состояние и суть вопроса. Знает нормативно-законодательную и практическую базу, но при ответе допускает несущественные погрешности. Студент показывает достаточный уровень профессиональных знаний, свободно оперирует понятиями, методами оценки принятия решений, имеет представление о междисциплинарных связях, увязывает знания, полученные при изучении различных дисциплин, умеет анализировать практические ситуации, но допускает некоторые погрешности. Ответ построен логично, материал излагается хорошим языком, привлекается информативный и иллюстративный материал, но при ответе допускает некоторые погрешности. Вопросы, задаваемые членами экзаменационной комиссии, не вызывают существенных затруднений.
Удовлетворительно	Студент показывает достаточные знания учебного и лекционного материала, но при ответе отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами. На поставленные членами комиссии вопросы отвечает неуверенно, допускает погрешности. Студент владеет практическими навыками, привлекает иллюстративный материал, но чувствует себя неуверенно при анализе междисциплинарных связей. В ответе не всегда присутствует логика, привлекаются недостаточно веские аргументы. Затрудняется с ответами на поставленные комиссией вопросы, показывает недостаточно глубокие знания.

Неудовлетворительно	Студент показывает слабые знания лекционного материала, учебной литературы, законодательства и практики его применения, низкий уровень компетентности, неуверенное изложение вопроса. Студент показывает слабый уровень профессиональных знаний, затрудняется при анализе практических ситуаций. Не может привести примеры из практики. Неуверенно и логически непоследовательно излагает материал. Неправильно отвечает на поставленные членами комиссии вопросы или затрудняется с ответом.

После окончания государственного экзамена, заполненные и подписанные членами государственной экзаменационной комиссии листы экзаменатора, сдаются секретарю государственной экзаменационной комиссии.

Обобщение результатов оценки государственной итоговой аттестации

Итоговая оценка прохождения государственного аттестационного испытания является комплексным показателем, отражающим освоение компетенций на основе подтвержденного уровня по каждому оценочному средству, ответы на вопросы членов ГЭК.

Итоговая оценка рассчитывается как среднее арифметическое оценок, определяющих уровень сформированности компетенций, выставленных каждым членом ГЭК по итогам прохождения итогового испытания каждым отдельным выпускником.

Оценочные листы составляются на каждого выпускника:

- для каждого члена ГЭК;
- сводный оценочный лист уровня сформированности компетенций.

По результатам оценок отдельных членов ГЭК формируется сводный оценочный лист. Оценочные листы хранятся в течение года после завершения итогового испытания.

Оценочный лист уровня сформированности компетенций
отдельным членом ГЭК

Оценочноесредство	Компетенции	Уровеньоценки
Ответы на вопросы экзаменационных билетов	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3	«отлично»,«хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»
Ответы на вопросы членов ГЭК	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3	«отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»
Средняя оценка уровня освоениякомпетенций	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3	Рассчитываетсякаксреднеарифметическое

Член ГЭК Ф.И.О

Сводный оценочный лист уровня сформированности компетенций
(оценка выставляется по пятибалльной шкале)

Оценочное средство	Компетенции	Уровеньосвоения				
		Член ГЭК	…….	Член ГЭК	Председатель	Итого
Ответы на вопросы экзаменационных билетов	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3	«отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»				
Ответы на во-просы	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2;	«отлично», «хорошо»,				Рассчитывается

членов ГЭК	ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3	«удовлетворительно», «неудовлетворительно»				как среднее арифметическое по оценочному средству
Итоговая оценка уровня освоения компетенций						Рассчитывается как среднее арифметическое итогового результата по оценочным средствам

ПредседательГЭК_____Ф.И.О

При необходимости определения уровня сформированности (У) по критериям: пороговый, продвинутый, высокий (превосходный), среднее значение вычисляется до десятых долей, перевести в проценты и определить уровень, используя приведенную таблицу.

Шкала оценки уровня сформированности компетенций

Уровень	**Значениепоказателя, %**
пороговый	$50 \leq У < 75$
продвинутый	$75 \leq У < 90$
высокий (превосходный)	$90 \leq У \leq 100$

3. Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

3.1. Требования к выполнению выпускной квалификационной (бакалаврской) работе

Выпускная квалификационная (бакалаврская) работа является завершающим этапом в подготовке высококвалифицированных ветеринарных кадров для региона и страны. Тематика и содержание выпускной квалификационной работы должны соответствовать уровню компетенций, полученных выпускником в объеме дисциплин профессионального цикла ОПОП бакалавра. Студент при защите выпускной квалификационной работы должен раскрыть свой потенциал и показать не только те знания, которые он получил в процессе обучения, но и знания, приобретенные им в процессе самостоятельной работы.

К выполнению бакалаврской работы допускаются студенты, завершившие полный курс обучения по основной профессиональной программе и успешно прошедшие все предшествующие аттестации, предусмотренные учебным планом, включая государственный экзамен по направлению подготовки.

Программа определяет принципы и требования к написанию выпускной квалификационной работы, обязательные для каждого студента. Они включают в себя единые требования к содержанию, структуре и объему выпускной квалификационной работы, определяют порядок выбора и утверждения темы выпускной квалификационной работы, организацию ее выполнения и защиты, критерии оценки выпускной квалификационной работы.

3.2. Цель выполнения выпускной квалификационной (бакалаврской) работы и требования, предъявляемые к ней

Выполнение выпускной квалификационной (бакалаврской) работы имеет своей целью систематизацию, закрепление и расширение полученных в вузе теоретических и практических знаний в области ветеринарно-санитарной экспертизы, а также определение степени подготовленности студентов к практической деятельности в условиях современной экономики.

Достижение данной цели обеспечивается развитием навыков применения полученных знаний при решении конкретных экономических, научных и практических задач по выбранному направлению подготовки, совершенствованием навыков обобщать и критически оценивать теоретические положения, вырабатывать собственную точку зрения по ветеринарным вопросам.

В процессе выполнения выпускной квалификационной работы студенты оттачивают умение делать выводы и разрабатывать конкретные предложения при решении выявленных проблемных вопросов, углубляют необходимые для практической деятельности навыки самостоятельной и исследовательской работы.

Выпускная квалификационная работа должна представлять собой законченную разработку актуальной ветеринарной проблемы и обязательно включать в себя:

- теоретическую часть, где студент должен продемонстрировать знание по разрабатываемой проблеме;

- практическую часть, в которой необходимо показать умение использовать методы ранее изученных учебных дисциплин для решения поставленных в работе задач.

Выпускная квалификационная работа должна содержать реферативную часть, отражающую общую профессиональную эрудицию автора, а также самостоятельную исследовательскую часть, выполненную индивидуально или в составе творческого коллектива по материалам, собранным или полученным самостоятельно обучающимся в период прохождения производственной практики. Темы выпускной квалификационной работы могут быть предложены кафедрами или самими обучающимися. В их основе могут быть материалы научно-исследовательских или научно-исследовательских работ кафедры, факультета, научных или хозяйственных организаций, учреждений.

Самостоятельная часть выпускной квалификационной работы должна быть законченным исследованием, свидетельствующим об уровне профессионально-специализированных компетенций автора.

К выпускной квалификационной работе предъявляются следующие основные требования согласно профессиональным компетенциям:

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

	терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.
ОПК-1	способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
ОПК-2	способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов
ОПК-3	способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса
ОПК-4	способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофесиональных задач
ОПК-5	способен оформлять документацию с использование специализированных баз данных в профессиональной деятельности
ОПК-6	способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
ОПК-7	способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
ПК-1	способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого и мясного сырья, мясной продукции, меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры
ПК-2	способен участвовать в технологическом процессе по производству продуктов животного и растительного происхождения, а также выполнять ветеринарно-санитарную экспертизу этих продуктов, анализировать полученные данные и делать заключения.
ПК-3	способен организовать выполнение ветеринарно-санитарных мероприятий по обеспечению безопасности и биологической защиты сырья и продуктов растительного и животного происхождения.

Вместе с тем единые требования к работе не исключают, а предполагают творческий подход к разработке каждой темы. Оригинальность постановки и решения конкретных вопросов в соответствии с особенностями исследования являются одним из основных критериев оценки качества выпускной квалификационной работы.

Выполнение выпускной квалификационной работы включает следующие этапы:

1. выбор и закрепление темы выпускной квалификационной работы, оформление задания на выполнение бакалаврской работы;
2. подготовка рукописи выпускной квалификационной работы;
3. подготовка выпускной квалификационной работы к защите;
4. защита перед Государственной экзаменационной комиссией (ГЭК).

3.3. Выбор темы выпускной квалификационной (бакалаврской) работы

Тематика выпускных квалификационных работ разрабатывается выпускающей кафедрой, рассматривается на заседании кафедры и утверждается деканом факультета. Перечень тем выпускных квалификационных работ бакалавров ежегодно обновляется и доводится до студентов.

Выбор темы выпускной квалификационной работы имеет важное значение. Студенты выбирают тему самостоятельно в соответствии со своими научными интересами, с учетом возможностей сбора конкретного материала на базе практики.

При выборе темы выпускной квалификационной работы студент должен исходить из своих научных и практических интересов, учитывать возможности использования ранее проводимых им разработок данной проблемы. Практика показывает, что более качественные работы предъявляют студенты, которые разрабатывают эти проблемы в курсовых работах, выступлениях, докладах и к моменту написания выпускной квалификационной работы имеют накопленный материал.

В отдельных случаях студент может самостоятельно предложить тему, не включенную в примерную тематику, или несколько изменить ее название, обосновав при этом важность и целесообразность ее разработки и написав соответствующее заявление на имя директора института.

Закрепление темы производится на основе заявления на имя ректора университета (прил. 3), в котором излагается просьба закрепить за ним избранную тему. На основании заявления студентов издается приказ университета о закреплении тем выпускных квалификационных работ.

В соответствии с темой выпускной квалификационной работы студенту выдается задание. В нем указываются цель, название разделов работы, тема углубленной проработки, перечень таблиц и графических материалов.

Для руководства выпускной квалификационной (бакалаврской) работой назначается научный руководитель из числа преподавателей, при необходимости для научного руководства могут привлекаться работники научно-исследовательских учреждений, высококвалифицированные специалисты финансовых, налоговых, казначейских органов, а также предприятий и организаций, имеющие достаточную теоретическую подготовку и богатый опыт практической работы. Руководитель выпускной квалификационной работы осуществляет методическое руководство его подготовкой. Он помогает студенту в организации процесса написания работы, составляет задание для подготовки выпускной квалификационной работы, оказывает методическую и консультационную помощь при составлении плана, источников литературы, подборе статистического и практического материала, контролирует полноту и содержание материала глав, дает отзыв на выпускную квалификационную работу, готовит студента к защите. Научный руководитель утверждается приказом университетом одновременно с закреплением тем выпускных квалификационных работ за исполнителями.

Научный руководитель:

- формулирует тему бакалаврской работы;

- выдает задание на бакалаврскую работу;

- составляет совместно со студентом календарный план подготовки ВКР и контролирует его выполнение;

- консультирует студента, оказывает ему помощь на всех этапах выполнения ВКР;

- готовит для ГЭК письменный отзыв по итогам выполнения ВКР (по установленной форме).

3.4. Порядок написания, структура и содержание выпускной квалификационной (бакалаврской) работы

Бакалаврская работа представляет собой самостоятельное и логически завершенное исследование небольшого объема или решение частной задачи, отвечающей тематике направления.

Бакалаврские работы могут быть основаны на обобщении результатов курсовых работ и проектов, выполненных студентом на завершающем этапе теоретического обучения.

Выпускная квалификационная работа выполняется на базе предприятия по переработке продуктов животноводства (государственных лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков), в которой предполагается получение научно обоснованных ответов на вопрос.

Выпускная квалификационная работа включает следующие обязательные элементы:

1. титульный лист (прил. 5);
2. задание на выпускную квалификационную работу (прил. 4);
3. содержание;
4. введение;
5. основную часть, как правило, состоящую из 2-3-х глав;
6. заключение;
7. список использованных источников;
8. приложения.

Объем работы должен составлять 40 – 42 (не более 60) страниц машинописного (компьютерного) текста. Указанный объем относится к текстовой части работы. Список использованных источников и приложения к работе в этом объеме не учитываются.

Содержание включает все заголовки разделов, подразделов, приложений и указываются номера страниц, на которых они помещены.

Во введении обосновывается актуальность выбранной темы, четко определяется цель и формируются конкретные задачи исследования, отражается степень изученности в литературе исследуемых вопросов, указываются объект и предмет выпускной квалификационной работы, перечисляются использованные основные материалы, приемы и методы исследования, в том числе экономико-математические методы, дается краткая характеристика работы.

Введение целесообразно откорректировать после выполнения основной час-

ти работы, так как в данном процессе написания выпускной квалификационной работы более точно и ясно определяется актуальность темы, цели и задачи исследования. По объему введение не превышает 2-3 стр. (здесь и далее указываются страницы машинописного текста, шрифт Times New Roman, кегль 14 пунктов, полуторный интервал).

Обзор литературы (30 - 35%). В разделе проводится системный анализ современной отечественной и зарубежной научно-технической литературы по изучаемому вопросу. Анализируется степень изученности вопроса и необходимость проведения дальнейших научных исследований, акцентируется внимание на противоречивых вопросах и данных, требующих уточнения, проверки, приводятся данные о нерешенных научно-производственных проблем.

В обзоре литературы должны быть сформулированы вопросы, на которые будет дан ответ в квалификационной работе. Раздел «Обзор литературы» должен строиться по принципу перехода от общего к частному, конкретному материалу темы квалификационной работы.

Для составления обзора научной литературы используются только те источники или тот материал, которые имеют непосредственное отношение к проводимым исследованиям. Для составления обзора литературы необходимо использовать 30 – 40 источников, в том числе 5 – 10 иностранных, опубликованных за последние 5 – 10 лет в научно-производственных журналах, в сборниках научных трудов, материалов научно-практических конференций, а также монографиях.

В обзоре литературы следует выразить мнение студента к тем или иным данным. Например, если в литературе имеются противоречия по изучаемому вопросу, то необходимо сгруппировать источники различных авторов и выразить свое отношение к ним.

Необходимое количество литературных источников систематизируют в соответствии с планом написания обзора литературы. Ссылка в тексте обзора литературы дается с упоминанием инициалов, фамилии авторов и в скобках, номер его работы по списку. Например, «Оражевский М.Д. [17] утверждает, что по сравнению с цветочным падевый мед имеет более слабые вкусовые и бактерицидные свойства, и рекомендует использовать в кондитерской промышленности». Если статья написана тремя или более авторами, то ссылка на источник может быть следующей: «Однако Ивашевская И.Д. с соавт. [17] утверждает, что падевый мед богаче цветочного минеральными элементами и белками и имеет высокие лечебные свойства».

При выборе литературных источников необходимо пользоваться библиографическими справочниками, библиотечными каталогами (картотеками) или реферативными журналами (например, реферативным журналом ВНИИТЭИ «Ветеринария» или информационными ресурсами Центральной научной сельскохозяйственной библиотеки на сайте www.cnshb.ru). Нужную научно-практическую информацию можно найти в таких журналах как: Научный журнал, Российский журнал «Проблемы ветеринарной санитарии, гигиены и экологии», «Аграрная наука», «Вестник Российской академии сельскохозяйственных наук», «Ветеринария», Российский паразитологический журнал, «Ветеринария и кормление», «Ве-

теринарная медицина», «Ветеринарная патология», «Ветеринарный врач».«Ветеринария сельскохозяйственных животных», Российский ветеринарный журнал «Сельскохозяйственные животные», «Вопросы нормативно-правового регулирования в ветеринарии», «Мясная индустрия», «Животноводство России», «Свиноводство», «Кролиководство и звероводство», «Птицеводство», «Рыбоводство и рыбное хозяйство», «Пчеловодство», «Международный сельскохозяйственный журнал» и др.

В завершении обзора литературы студенту необходимо сделать краткое заключение, обосновывающее актуальность выполняемой работы.

Основная часть

Материалы и методы исследований. При выполнении экспериментальных исследований дается подробная методика выполнения работы. Описывается место и сроки проведения исследований, нормативные документы, согласно которых проводились исследования (ГОСТы на продукцию и методы испытания, Технические регламенты, Правила и нормы и т.д.). Необходимо привести схему проведения исследований, указать их объем.

В методике исследований указываются методы определения органолептических, физико-химических, биохимических показателей исследуемых продуктов животного происхождения, методы проведения бактериологических и серологических исследований и другие методики, используемые при выполнении работы.

Характеристика предприятия (организации). В этом разделе кратко дается географическое расположение предприятия (организации), приводится описание структуры, основное направление его деятельности, ассортимент выпускаемой продукции. Дается характеристика подразделения государственной ветеринарной службы предприятия. При наличии производственной лаборатории приводится ее подробная характеристика.

Анализ состояния предприятия на соответствие ветеринарно-санитарным и санитарно-гигиеническим требованиям и нормативам (7-8%). В данном разделе должно найти отражение соответствие места расположения, планировки и технологических помещений предприятия ветеринарно-санитарным требованиям. Указывается, соблюдаются ли ветеринарно-санитарные требования, нормы ветеринарных правил и лабораторного контроля, температурно-влажностные и санитарные режимы в производственных помещениях (лабораториях). Приводится анализ соответствия нормам технологического процесса, хранения, отгрузки, реализации и др. (в зависимости от темы квалификационной работы).

Результаты исследований и их анализ. Может состоять из 4-5 глав, наименование которых соответствует вопросам, перечисленным в задании. Главы могут состоять из разделов и подразделов. В этом разделе отражают фактически полученный материал, отраженный и прокомментированный табличным материалом и рисунками в виде схем, графиков, диаграмм, фотографий. В работе могут быть использованы данные отчетности ветеринарных лабораторий, станций по борьбе с болезнями животных и др. Эти материалы следует размещать перед изложением собственных исследований.

После каждой таблицы следует давать пояснительный текст, который должен отмечать имеющиеся тенденции, различия, закономерности, выявленные при проведении анализа полученных данных.

После обсуждения наиболее важных положений необходимо сделать заключение, на основании которого будут сделаны выводы и разработаны практические предложения.

Заключения. (2-3%, не более 5%). В заключении суммируется проделанная работа, и излагаются в лаконичной форме основные результаты исследования.

Выводы. Должны быть краткими, четко сформулированными, иметь законченный характер и представлять собой обобщение полученных результатов.

Предложения производству. На основании результатов проведенных собственных исследований, анализа их теоретического и практического значения, а также сделанных выводов, разрабатываются рекомендации и предложения производству, которые излагаются в виде отдельных пунктов в пределах одного абзаца каждый.

Список использованных источников заканчивает изложение текста работы. В него включают только те издания, которые действительно были изучены и использованы в процессе подготовки работы: законодательные документы, нормативные акты, монографии, статьи из периодической печати и т.д. Список использованных источников должен включать не менее 10 наименований по нормативно-правовой базе и не менее 15-20 наименований по другим источникам и оформлен согласно предъявляемым требованиям (прил. 9).

Необходимым условием является наличие в списке использованных источников актуальных публикаций (год издания которых не превышает 3 лет).

Приложения. В приложениях размещают дополнительные и вспомогательные материалы: протоколы и акты испытаний или опытов, акты диагностических исследований, проведения дезинфекции, таблицы со вспомогательными цифровыми данными, акты внедрения, копии патентов, фотографии и др.

Приложения необходимо располагать в порядке ссылок в тексте квалификационной работы. Каждое приложение начинается с новой страницы, в правом верхнем углу пишут «Приложение». Каждое приложение должно быть пронумеровано и иметь тематически содержательный заголовок.

В процессе подготовки работы студент периодически, в установленные сроки консультируется с научным руководителем от кафедры. При необходимости может получить консультацию от преподавателей других кафедр, специалистов, обладающих высоким профессионализмом в области исследуемого вопроса. В этих случаях студенту оказывается содействие со стороны непосредственных руководителей работы.

Написанные рабочие главы работы в установленные сроки представляются научному руководителю, которые с его письменными замечаниями своевременно возвращаются студенту на доработку.

Графический материал является обязательной частью выпускной квалификационной (бакалаврской) работы. Он должен быть органически связан с содержанием работы и в наглядной форме иллюстрировать ее основные положения. Ти-

повыми графическими материалами являются схемы динамики основных экономических показателей, диаграммы и таблицы, характеризующие результаты анализа хозяйственной деятельности предприятия, экономико-математические модели. Наиболее рациональным является последовательное (по ходу изложения) размещение иллюстративного материала. Количество иллюстраций зависит от темы бакалаврской работы, однако, надо учитывать их достаточность, целесообразность и значимость для раскрытия выбранной темы исследования.

3.5. Оформление выпускной квалификационной работы

Выпускные квалификационные работы представляются на кафедру в бумажном варианте, набранном на компьютере шрифтом 14 «TimesNewRoman» через полуторный интервал. **К бумажному варианту обязательно прилагается электронный вариант.**

Текст работы распечатывается на одной стороне листа формата А4 с соблюдением следующих размеров полей: слева – 30 мм, справа – 15 мм, верхнее – 20 мм, нижнее - 20 мм. Абзацный отступ – 1,25 см.

Текст работы делится на главы, внутри глав на параграфы (2-3 параграфа). Названия глав и параграфов печатаются строчными буквами, кроме первой прописной и выделяются жирным. Главы и параграфы нумеруются арабскими цифрами, после номера ставится точка. Номер соответствующих глав и параграфов ставится в начале заголовка. Слова в заголовках не переносятся. Приложения нумеруются.

Заголовок параграфа не отделяется от заголовка главы. Текст работы от заголовка параграфа отделяется одним 1,5 интервалом.

Каждая глава начинается с нового листа. Один параграф от другого отделяется тремя 1,5 интервалами.

Все страницы работы нумеруются арабскими цифрами без пропусков и повторений. Порядковый номер страницы проставляется посередине нижнего поля. Первой страницей считается титульный лист Приложение 3. Номера страниц проставляются с первой страницы введения. Последней страницей нумеруется последний лист списка использованных источников. Приложения не нумеруются.

Таблицы размещают после первого упоминания о них в тексте. Они набираются шрифтом 12 «TimesNewRoman» через 1,0 интервал. Нумерация таблиц сплошная по всей работе, либо по главам. Их нумеруют арабскими цифрами. Над таблицей слева помещается слово «Таблица» с порядковым номером, например: «Таблица 1». Заголовок таблицы помещается за словом «Таблица» по ширине, начинается с прописной буквы и после окончания точка не ставится. Подчеркивать и выделять жирным шрифтом заголовок не следует.

Столбцы в таблицах не нумеруются в том случае, если таблица не разбивается. При переносе таблицы на следующую страницу столбцы нумеруются и повторяются. Над продолжением таблицы справа помещается слово «Продолжение» и номер таблицы, например «Продолжение таблицы 1».

На все таблицы в тексте должны быть ссылки. Если все абсолютные и отно-

сительные величины, приведенные в таблице, выражены в одних и тех же единицах, то обозначения единицы измерения помещают над таблицей в круглых скобках. Обозначения единицы абсолютной или относительной величины, общей для всех данных в строке или графе, вписывают в соответствующей строке или графе. В таблице отдельно графу «номер по порядку» не выделяют. Все показатели нумеруются по порядку в графе «Показатели». Во всех случаях обязателен анализ таблиц. В таблицах и в тексте слово «год» пишут в сокращенном виде «г.», например «в 2016 г.».

Рисунки располагаются в тексте после первой ссылки на них. Номер и название помещаются под иллюстрацией, например «рис. 1». Нумерация рисунков сплошная по всей работе.

Формулы и уравнения пишутся по центру и нумеруются. Пояснения значений символов приводятся непосредственно под формулой в той последовательности, в какой они даны в формуле. Пояснения начинают со слова («где», например).

Приложения располагаются в порядке упоминания их в тексте. Они могут состоять из таблиц, форм отчетности, схем большого формата. Каждое приложение имеет заголовок, начинается с новой страницы и нумеруются, например: «Приложение 5».

Список использованных источников включает в себя перечень литературы и других источников, использованных при выполнении выпускной квалификационной работы. Каждый источник дается строго в соответствии с его наименованием, с указанием места издания, издательства, года издания и количества страниц «п. 6».

Ссылки на использованные источники следует указывать в тексте работы порядковым номером по списку использованных источников, выделенным в квадратные скобки с указанием номера страницы. Например: [5, с. 121-123]

Подпись и дата завершения работы ставятся на последнем листе заключения.

3.6. Подготовка и защита выпускной квалификационной работы

Оформленная выпускная квалификационная (бакалаврская) работа, включающая задание на выполнение выпускной квалификационной работы и подписанная автором, представляется руководителю не позднее чем за 3 недели до защиты. После просмотра и одобрения работы руководитель подписывает ее и вместе со своим письменным отзывом Приложение 6. представляет заведующему кафедрой за две недели до защиты (в сроки указанные заведующим кафедрой для очной и заочной форм обучения). Выпускная квалификационная работа, допущенная выпускающей кафедрой к защите, о чем заведующий кафедрой заверяет своей подписью, направляется на рецензию. В рецензии дается оценка выполненной работы по пятибалльной системе. Содержание рецензии должно давать действительные обоснования для той или иной оценки Приложение 7.

В качестве рецензентов привлекаются высококвалифицированные специалисты организаций и предприятий, кредитных учреждений, различных научных уч-

реждений, преподаватели учебных заведений (за исключением преподавателей кафедры, где выполнена выпускная квалификационная работа). После рецензии не разрешается вносить в выпускную квалификационную работу дополнения и изменения.

Выпускные квалификационные работы остаются до защиты на кафедре и направляются в Государственную экзаменационную комиссию (ГЭК) в день защиты студента.

Обязательным является использование в качестве иллюстраций к докладу раздаточного материала и компьютерных презентаций (PowerPoint).

Раздаточный материал включает таблицы, схемы, графики, иллюстрирующие доклад студента во время его защиты.

Раздаточный материал оформляется на листах формата А4 и брошюруется. Количество экземпляров определяется числом членов Государственной экзаменационной комиссии.

3.7. Примерный порядок защиты выпускной квалификационной работы

Защита выпускной квалификационной (бакалаврской) работы проводится на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК). Для изложения содержания выпускной квалификационной работы студент готовит доклад, рассчитанный на выступление в течение 7-10 минут. Как правило, он строится в той же последовательности, в какой выполнена работа. Однако основную часть выступления должны составлять конструктивные разработки, конкретные предложения автора. Более полное обоснование дается тем предложениям, которые рекомендуются для внедрения в практику.

После доклада присутствующие члены ГЭК задают студенту вопросы, на которые он дает краткие, четко аргументированные ответы. Затем зачитываются отзывы руководителя и рецензия на работу, с которыми студент знакомится не менее чем за неделю до защиты. При защите желательно присутствие руководителя и рецензента. Студент отвечает на замечания рецензента.

3.8.Фонд оценочных средств защиты выпускной квалификационной (бакалаврской) работы

3.8.1. Планируемые результаты освоения компетенций в результате освоения образовательной программы

№ п/п	Индекс компетенций	Содержание компетенций	Критерии оценивания		
			знает	умеет	имеет навыки/ имеет практический опыт
1	2	3	4	5	6
2	УК-1	способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез	методы осуществления поиска и анализа информации	получать информацию, систематизировать ее,	работы с информацией о проблемах в профессио-

		информации, применять системный подход для решения поставленных задач		обобщать данные относящиеся к профессиональной деятельности	нальной деятельности и методах решения поставленных задач
3	УК-2	способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	методы определения задач, действующие правовые нормы, ресурсы и ограничения в профессиональной деятельности	выявлять оптимальные способы решения поставленных профессиональных задач; использовать правовые нормы и ограничения	Работы с данными о обновленных правовых нормах, ресурсов и ограничений на основании законодательных актов РФ в своей профессиональной деятельности
4	УК-3	способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	методы и принципы социального взаимодействия, критерии и параметры социальных проектов	обосновывать теоритическую и практическую значимость социального взаимодействия; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к социальным проектам; образовывать команду единомышленников	работы с информацией о значимости социального взаимодействия; навыками работы в команде
5	УК-4	способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)	современные компьютерные технологии и информационные структуры; коммуникации в профессиональной этике; ее значение в профессиональном взаимодействии	создавать на русском и иностранном языках письменные тесты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам	осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке и иностранных в своей профессиональной деятельности с использованием современных коммуникационных систем
6	УК-5	способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	психологические основы социального взаимодействия, направленного на решение профессиональных задач	грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдать этиче-	работы с организацией продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом межкультурного разнообразия об-

				ские нормы человека, анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей	щества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
7	УК-6	способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течении всей жизни	принципы и методы тайм-менеджмента, траекторию профессионального саморазвития, содержание процессов саморегуляции и саморазвития	самостоятельно строить процесс овладения отработанной и структурированной информацией	работы с приемами саморазвития, саморегуляции психоэмоциональных и функциональных состояний
8	УК-7	способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	основные средства и методы подготовки должного уровня физического воспитания	подбирать и применять методы и средства физической культуры для совершенствования основных физических качеств для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	работы с информацией о современных методах и условиях поддержания физической культуры
9	УК-8	способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	общую характеристику обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности; классификацию чрезвычайных ситуаций военного характера, принципы и способы организации и защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий	оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимать меры по ее предупреждению	работы по обеспечению безопасности в системе – «человек-животное-среда обитания»
10	УК-9	способен принимать обоснованные эконо-	основные документы, регламенти-	обосновать принятие экономиче-	работы применения экономиче-

		мические решения в различных областях жизнедеятельности	рующие экономическую деятельность; источники финансирования профессиональной деятельности; принципы планирования экономической деятельности	ских решений, использовать методы экономического планирования для достижения поставленных целей	ских инструментов
11	УК-10	способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.	действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с проявлениями экстремизма, терроризма, коррупционного поведения и противодействовать им в профессиональной деятельности.	предупреждать к проявления экстремизма, терроризма, коррупционное поведение и противодействовать им в профессиональной деятельности.	взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.
12	ОПК-1	способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	технику безопасности и правила личной гигиены при работе с биологическими объектами, схемы клинического исследования животных и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса в сырье и продуктах растительного и животного происхождения	собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные исследования, необходимые для определения качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения	работы по самостоятельному проведению обследования сырья и продуктов растительного и животного происхождения
13	ОПК-2	способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	экологические факторы окружающей среды; их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; механизмы влияния антропогенных и экологических факторов на организм животных	использовать законы экологии в сельскохозяйственном производстве, методы экологического, экономического мониторинга; давать профессиональную оценку влияния на организм животных, а также на качество	применения информацией о современных благоприятных и неблагоприятных факторах влияющих на организм; навыками наблюдения и анализа за социально-экономическими факторами

				сырья и продуктов растительного животного происхождения; составлять планы по ликвидации негативных факторов	
14	ОПК-3	способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	основы национального международного ветеринарного законодательства, положения и правила, регулирующие ветеринарно-санитарную деятельность на местном, национальном и международном уровне	пользоваться современными достоверными источниками по ветеринарному законодательству и нормативно-правовым актам в сфере оценки качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения	применения нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности
15	ОПК-4	способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофесиональных задач	технологические возможности современного специального оборудования; методы решения задач профессиональной деятельности	применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, анализировать и давать заключение по результатам исследований	работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при оценке качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения
16	ОПК-5	способен оформлять документацию с использование специализированных баз данных в профессиональной деятельности	современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и прикладные программы; технические средства реализации информационных процессов	применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в профессиональной деятельности; работать со специализированными информационными базами данных	работы с операционными системами, текстовыми и табличными процессами, с системами управления базами данных, с информционно-поисковыми системами в интернете

17	ОПК-6	способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	существующие программы профилактики и контроля зооантропозанозов, контагиозных заболеваний, эмержентных или вновь возникающих инфекций; применение систем идентификации и контроля сырья и продуктов растительного и животного происхождения	проводить оценку риска возникновения болезней животных и продуктов животного происхождения; осуществлять контроль запрещенных веществ в сырье и продуктах растительного и животного происхождения	проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер недопущения распространения заболеваний различной этиологии через сырье и продукты растительного и животного происхождения
18	ОПК-7	способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	принципы работы современных информационных технологий	использовать современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности	опыт решения задач профессиональной деятельности с использованием современных информационных технологий
19	ПК-1	способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого и мясного сырья, мясной продукции, меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры	порядок предубойного осмотра животных, требования к состоянию предубойных животных, формы описи убойных животных, порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры; признаки патоморфологических изменений при различных болезнях; дефекты, возникшие при хранении сырья и продукции животного и растительно-	определять допустимость убоя животных на мясо; проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туши, мясных полуфабрикатов, молока, меда, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры; осуществлять видовую идентификацию; пользоваться органолептическими методами осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры, определять допустимость их	проведения предубойного ветеринарного осмотра животных, мяса и продуктов убоя, отбора проб для проведения лабораторных исследований, осуществления анализа безопасности и возможности допуска к использованию в пищу, обеззараживания, утилизации и уничтожение некачественных и опасных продуктов.

			го происхождения; методики отбора проб и стандартные методики проведения лабораторных исследований по экспертизе.	реализации.	
20	ПК-2	способен участвовать в технологическом процессе по производству продуктов животного и растительного происхождения, а также выполнять ветеринарно-санитарную экспертизу этих продуктов, анализировать полученные данные и делать заключения.	внешние показатели состояния туш, анатомические различия костей и внутренних органов; требования пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов; правила работы ветеринарно-санитарным оборудованием и средствами измерений; порядок клеймения мяса и мясопродуктов; порядок обеззараживания, утилизации и уничтожения опасной продукции животного и растительного происхождения	проводить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, разделанного мяса, а также свежемороженой, соленой, копченой, вяленной и сушенной рыбы перед реализацией.	практический опыт: проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, молока и молочной продукции, меда, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры..
21	ПК-3	способен организовать выполнение ветеринарно-санитарных мероприятий по обеспечению безопасности и биологической защиты сырья и продуктов растительного и животного происхождения.	правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, формы и правила оформления учетно-отчетной документации; специальное программное обеспечение, базы данных для решения профессиональных задач.	осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения сырья и продуктов животного и растительного происхождения; оформлять ветеринарные документы удостоверяющие благопо-	практический опыт: организации охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей.

				лучие продукции и разрешающие продажу ее на реализацию.	

3.8.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, шкала оценивания для ВКР

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, шкала оценивания подробно представлены в приложении 2.

3.8.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения компетенций, проверяемых в ходе защиты выпускной квалификационной (бакалаврской) работы

Задание для выпускной квалификационной работы обучающегося

Введение;
1. Обзор литературы;
2.Основная часть;
2.1. Материалы и методы исследований;
2.2. Характеристика предприятия (организации);
2.3. Анализ состояния предприятия на соответствие ветеринарно-санитарным и санитарно-гигиеническим требованиям и нормативам;
2.4. Результаты исследований и их анализ;
3. Заключения, выводы, предложения производству;
4. Список использованной научной литературы;
5. Приложения.

Вопросы для подготовки к защите выпускной квалификационной (бакалаврской) работы

1. Перечислите задачи, поставленные в выпускной квалификационной работе.
2. Назовите источники информации для написания выпускной квалификационной работы.
3. Перечислите используемые методы исследования.
4. Перечислите состав аналитического материала, послуживший основой для оценки предлагаемых изменений.
5. Какие типовые методики по ветеринарно-санитарной экспертизе использовались при решении задач практики?
6. Перечислите методики ветеринарно-санитарной экспертизы при исследования.
7. Приведите примеры нестандартных ситуаций, которые могут возникать в

профессиональной деятельности.

8. Перечислите основные типы и виды управленческих решений.

9. На основании ГОСТов вы проводили заключения исследований?

10. В чем заключается анализ деятельности исследуемого объекта?

12. Какой опыт, полученный в ходе выполнения выпускной квалификационной работы, могли бы Вы использовать в преподавании дисциплин по ветеринарно-санитарной экспертизы?

13. Может ли опыт, полученный в ходе выполнения выпускной квалификационной работы, помочь разработать учебно-методическое обеспечение ветеринарно-санитарных дисциплин?

14. Использовались средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни сотрудников в объекте исследования?

15. Оценивали Вы риски чрезвычайных ситуаций, какие могли бы выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности.

Доклад на защиту ВКР

При подготовке к защите выпускной квалификационной работы обучающийся готовит доклад, иллюстрационный материал (таблицы, графики, диаграммы) для членов комиссии. Представленный материал должен раскрывать содержание исследования, иметь достаточную информацию для оценки членами ГЭК результатов ВКР.

Доклад должен содержать информацию:

- о результатах исследования в области изученности проблемы (теоретическая часть работы), обоснование актуальности выбранной темы;
- цель исследования, поставленные и решенные задачи;
- о фактическом состоянии объекта исследования;
- результаты исследования в виде рекомендаций, перечня мероприятий и т.п.

Иллюстрационный материал должен отражать содержание работы и быть логически связан с текстом доклада.

Содержание доклада и иллюстрационного материала согласовывается с научным руководителем. Продолжительность доклада не более 7минут.

Портфолио

Основные разделы:

1. Образовательная деятельность: включает сведения о результатах обучения (средний балл), прохождения практик, защиты курсовых работ, темы курсовых работ;

2. Научно-исследовательская деятельность: участие в научно-исследовательских, научно-практических конференциях, семинарах, конкурсах, олимпиадах, публикации, участие в СНО;

3 Общественная деятельность: участие в творческой деятельности, спортивных, военно-патриотических мероприятиях, волонтерском движении.

Оценка качества ВКР рецензентом

(примерные показатели, оцениваемые рецензентом по пятибалльной шкале)

1. Обоснована значимость выбранной темы исследования.
2. Профессиональная проблема решена в соответствии с нормативно-правовыми документами, регламентирующими профессиональную деятельность.
3. Обоснована собственная профессиональная позиция.
4. Работа оформлена в соответствии с требованиями, предъявляемыми к ВКР
5. Обоснована практическая (теоретическая)значимость.
6. Осуществлен сравнительный анализ различных точек зрения на изучаемую тему.
7. Установлена связь между теоретическими и практическими результатами и их соответствие с целями, задачами, гипотезой исследования.
8. Степень комплексности работы, применения в ней знаний междисциплинарного характера.
9. Использование различных технологий, в том числе инновационных в процессе исследования.

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания результатов освоения компетенций, проверяемых на защите выпускной квалификационной работы

Оценка выпускной квалификационной работы

После окончания публичной защиты, члены государственной экзаменационной комиссии, на коллегиальной основе, выводят общую оценку по пятибалльной системе с учетом соответствия содержания ВКР заявленной теме, глубины ее раскрытия, соответствия оформления принятым стандартам, проявленной во время защиты способности студента демонстрировать собственное видение проблемы и умение мотивированно его отстоять, владения теоретическим материалом, способности грамотно его излагать и аргументированно отвечать на поставленные вопросы.

При неудовлетворительной оценке выпускная квалификационная работа не засчитывается и диплом об окончании вуза не выдается.

На открытом заседании в день защиты председатель ГЭК объявляет принятое решение об оценке работ и о присуждении квалификации выпускникам, успешно окончившим вуз.

Отметки о сдаче и допуске к защите выпускной квалификационной работы, оценка работы, данная ГЭК, постановление ГЭК о присвоении квалификации выпускнику оформляется в зачетной книжке секретарем ГЭК и подтверждается подписями председателя и членов ГЭК. На титульном листе выпускной квалификационной работы секретарем ГЭК делается пометка о приеме защиты (номер протокола заседания ГЭК и дата защиты).

Критерии оценки выпускных квалификационных работ

Оценка	Критерии
Отлично (выполнены все пункты)	В работе раскрывается заявленная тема, решены поставленные задачи. Теоретическая и практическая часть работы органически взаимосвязаны. В работе на основе изучения источников дается самостоятельный анализ фактического материала. В работе делаются самостоятельные выводы, выпускник демонстрирует свободное владение материалом, уверенно отвечает на основную часть вопросов. Работа представлена своевременно, с развернутыми отзывами и сопроводительными документами.
Хорошо (выполнены все пункты)	Содержание работы недостаточно раскрывает заявленную тему, не все поставленные задачи решены. Теоретическая и практическая часть работы недостаточно связаны между собой. Выпускник владеет материалом, но не на все вопросы дает удовлетворительные ответы. Недостаточная самостоятельность при анализе фактического материала и источников. Работа представлена своевременно, с развернутыми отзывами и сопроводительными документами.
Удовлетворительно (выполнены 3 и более пунктов)	Содержание работы плохо раскрывает заявленную тему, предъявленное решение поставленных задач не является удовлетворительным (вызывает массу возражений и вопросов без ответов). Слабая источниковая база. Отсутствует самостоятельный анализ литературы и фактического материала. Слабое знание теоретических подходов к решению проблемы и работ ведущих ученых в данной области. Неуверенная защита работы. Работа представлена с нарушением срока предоставления выпускных квалификационных работ, имеются существенные замечания к содержанию.
Неудовлетворительно (выполнен хотя бы один из пунктов)	Работа представлена с нарушением срока предоставления выпускных квалификационных работ, имеются существенные замечания к содержанию. Отсутствует рецензия на выпускную квалификационную работу. Работа не соответствует требованиям ФГОС ВО Выпускник не может привести подтверждение теоретическим положениям. Выпускник не знает источников по теме работы или не может их охарактеризовать. Студент на защите не может аргументировать выводы, не отвечает на вопросы. В работе отсутствуют самостоятельные разработки, решения и выводы. В работе обнаружены большие куски заимствованного текста без указания его авторов.

Выпускные квалификационные работы вместе с отзывом, рецензией передаются секретарем ГЭК на кафедру, где они регистрируются в специальном журнале, после чего сдаются на хранение в архив университета. В специальном журнале указывается год, порядковый номер, название темы, фамилии студентов-выпускников и руководителя.

По заявкам кафедр выпускные квалификационные (бакалаврские) работы могут быть переданы им из архива во временное пользование для практического применения.

Выдача выпускных квалификационных (бакалаврских) работ во временное пользование осуществляется по распоряжению ректора. Запросы хранятся в архиве. По истечении срока, на который были представлены работы, кафедра обязана возвратить их.

Оценка доклада по результатам работы

Важной составляющей защиты ВКР является доклад – продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление в виде представления полученных результатов по ВКР. Показывает умение раскрыть суть исследуемой проблемы. Для оценки доклада и ответов на вопросы используется следующий шаблон.

Оценка доклада по результатам ВКР

Уровни освоения компетенций			
Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
Доклад не соответствует содержанию ВКР. Из доклада видно, что работа не закончена, не оригинальна, имеются грубые ошибки при формировании задач исследования, выборе методов. Работа ф агментирована, отсутствует взаимосвязь отдельных еесоставляющих. Полностью отсутствует владение терминологией.	Доклад соответствует содержанию ВКР. Из доклада видно, что имеется минимальный необходимый материал. Имеются ошибки в представленном материале. Обнаруживается плохое владение специфичной терминологией.	Доклад соответствует содержанию ВКР. Обнаруживается наличие необходимого материала, интеграция элементов работы. Содержание работы в целом соответствует цели, задачам, что нашло отражение в докладе. Владеет профессиональной терминологией.	Доклад соответствует содержанию ВКР. Продемонстрировано уверенное владение материалом, правильная и гармоничная интеграция элементов работы. Видно, что работа последователь на, целостна, креативна, имеет законченный вид, имеет практическое применение, присутствует наличие элементов научных исследований. Адекватное владение терминологией.

Оценка ответов на вопросы членов ГЭК

В процессе ответов на вопросы членов ГЭК по результатам ВКР обучающийся должен подтвердить готовность решать профессиональные задачи по видам деятельности, на которые ориентирована образовательная программа. Вопросы задаются в рамках проведенного исследования.

Ответы оцениваются членами комиссии.

Общая оценка выставляется в зависимости от доли правильных ответов в общем количестве заданных вопросов в соответствии с регламентом защиты ВКР, но не более 6 вопросов:

Доля правильных ответов до 30 % – «неудовлетворительно».

Доля правильных ответов от 31 % до 60 % – «удовлетворительно».

Доля правильных ответов от 61 % до 85 % – «хорошо».

Доля правильных ответов от 86 % до 100 % – «отлично».

Оценка портфолио

Портфолио – целевая подборка работ выпускника, раскрывающая его индивидуальные образовательные достижения в одной или нескольких учебных дисциплинах, а также другие достижения в области науки, творчества, общественной жизни. Позволяет оценивать достижения в самообразовании развитии личности и

показывает конкретные способности применения знаний и умений и демонстрирует уровень их владения.

Оценка портфолио выпускника

Слабыйуровень (неудовлетворительно)	Среднийуровень (удовлетворительно)	Высокий (хорошо)	Самый высокий уровень (отлично)
Портфолио непредставлено.	Полностью представ- лены документы по блоку «Образователь- ная деятельность», по которому можно су- дить о минимальном уровне сформированности компетенций. Отсутствуют материа- лы и зостальных бло- ков портфолио.	В портфолио полностью представле- ны материалы по блоку «Образова- тельная деятель- ность», по которому можно судить о вы- соком уровне сфор- мированности компетенций. Представ- лены документы о достижения либо в области науки, либо творчества, обще-ственной жизни	Характеризуется всесторонностью в отра- жении материалов трех блоков и высоким уровнем по всем кри- териям оценки. Со- держание портфолио свидетельствует о больших приложенных усилиях и очевидном прогрессе обучающе- гося.

Обобщение результатов оценки государственного аттестационного испытания

Итоговая оценка прохождения государственного аттестационного испытания является комплексным показателем, отражающим освоение компетенций на основе подтвержденного уровня по каждому оценочному средству (ВКР и доклад по результатам), ответы на вопросы членов ГЭК, портфолио, рецензия.

Итоговая оценка рассчитывается как среднее арифметическое оценок, определяющих уровень сформированности компетенций, выставленных каждым членом ГЭК по итогам прохождения итогового испытания каждым отдельным выпускником.

Оценочные листы составляются на каждого выпускника:

- для каждого члена ГЭК;
- сводный оценочный лист уровня сформированности компетенций.

По результатам оценок отдельных членов ГЭК формируется сводный оценочный лист. Оценочные листы хранятся в течение года после завершения итогового испытания.

Оценочный лист уровня сформированности компетенций
отдельным членом ГЭК

Оценочное средство	Компетенции	Уровеньоценки
ВКР	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-7.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3	«отлично»,«хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»
Доклад по результатам ВКР	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-7.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3	«отлично»,«хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»
Ответы на вопросы членов ГЭК	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-7.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3	«отлично»,«хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»
Потфолио	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2;	«отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»

	ОПК-7.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3	
Средняя оценка уровня освоениякомпетенций	х	Рассчитываетсякаксреднееарифметическое

Член ГЭК Ф.И.О

Сводный оценочный лист уровня сформированности компетенций
(оценка выставляется по пятибалльной шкале)

Оценочное средство	Компетенции	Уровеньосвоения				
		Член ГЭК	…… .	Член ГЭК	Пред- седа- тель	Итого
ВКР	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-7.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3	«отлично», «хорошо», «удовле-творитель-но», «неудовле-творитель-но»				Рассчитывается как среднее арифметическое по оценочному средству
Доклад по результатам ВКР	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2;	«отлично», «хорошо», «удовле-творитель-но», «неудовле-творитель-но»				Рассчитывается как среднее арифметическое по оценочному средству

	ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-7.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3					
Ответы на вопросы членов ГЭК	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-7.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3	«отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»				Рассчитывается как среднее арифметическое по оценочному средству
Потфолио	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-7.3; ПК-1.1;	«отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»				Рассчитывается как среднее арифметическое по оценочному средству

	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3					
Итоговая оценка уровня освоения компетенций						Рассчитывается как среднее арифметическое итогового результата по оценочным средствам

Председатель ГЭК_____Ф.И.О

При необходимости определения уровня сформированности (У) по критериям: пороговый, продвинутый, высокий (превосходный), среднее значение вычисляется до десятых долей, перевести в проценты и определить уровень, используя приведенную таблицу.

Шкала оценки уровня сформированности компетенций

Уровень	**Значение показателя, %**
пороговый	$50 \leq У < 75$
продвинутый	$75 \leq У < 90$
высокий (превосходный)	$90 \leq У \leq 100$

4. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для подготовки к государственной итоговой аттестации

Б1.О.17 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 268 с. — ISBN 978-5-507-48968-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/401018
Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; Под ред.: Боровков М. Ф.. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 476 с. — ISBN 978-5-507-47001-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/322529
Мишанин, Ю. Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учебное пособие / Ю. Ф. Мишанин. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1295-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211031
Маловастый, К. С. Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы : учебное пособие / К. С. Маловастый. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 512 с. — ISBN 978-5-8114-1354-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211187

Б1.О.15 Эпизоотология и инфекционные болезни
Эпизоотология с микробиологией : учебник / А. С. Алиев, Ю. Ю. Данко, И. Д. Ещенко [и др.] ; под редакцией В. А. Кузьмина, А. В. Святковского. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-5804-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/145838
Латыпов, Д. Г. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза / Д. Г. Латыпов, О. Т. Муллакаев, И. Н. Залялов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 456 с. — ISBN 978-5-507-46247-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/303329
Кравцов, А. П. Судебно-ветеринарная экспертиза / А. П. Кравцов, Ю. С. Лущай, Л. В. Ткаченко. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 72 с. — ISBN 978-5-507-47222-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/352097
Урбан, В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / В. Г. Урбан ; Под ред.: Воронин Е. .. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46287-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305255

Б1.О.14 Паразитология
Лутфуллин, М.Х. Ветеринарная гельминтология [Электронный ресурс] : учебное пособие / М.Х. Лутфуллин, Д.Г. Латыпов, М.Д. Корнишина. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 304 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/102228
Паразитарные болезни животных : учебное пособие для вузов / А. М. Атаев, М. М. Зубаирова, Н. Т. Карсаков, З. М. Джамбулатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-8012-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/187489

Б1.О.24 Микробиологическая безопасность животного и растительного сырья
Сычева, М. В. Микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения : учебное пособие / М. В. Сычева, О. Л. Карташова. — Оренбург : Оренбургский ГАУ, 2022. — 80 с. — ISBN 978-5-6047813-5-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/311927
Толстых, А. С. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / А. С. Толстых, А. Е. Иванова. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2022. — 194 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/338888

Б1.О.19 Ветеринарная санитария
Основы ветеринарной санитарии : учебное пособие для вузов / Н. В. Сахно, В. С. Буяров, О. В. Тимохин [и др.] ; Под общей редакцией Н. В. Сахно. — 3-е, стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-7581-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/162388
Ветеринарная санитария / Т. Д. Абдыраманова, Д. С. Брюханов, П. Н. Щербаков, К. В. Степанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 156 с. — ISBN 978-5-507-45663-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/311756

Ветеринарная санитария : учебное пособие / А. А. Сидорчук, В. Л. Крупальник, Н. И. Попов [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-1071-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/212732

Б1.В.05 Радиобиология с основами радиационной гигиены
Степанов, В. Г. Ветеринарная радиобиология : учебное пособие / В. Г. Степанов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-3001-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/212978
Сашенкова, С. А. Ветеринарная радиобиология: практикум : учебное пособие / С. А. Сашенкова, Г. В. Ильина, Д. Ю. Ильин. — Пенза : ПГАУ, 2021. — 147 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/261524

Б1.В.04 Организация государственного ветеринарно-санитарного надзора
Никитин, И. Н. Организация государственного ветеринарного надзора : учебник для вузов / И. Н. Никитин, А. И. Никитин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 460 с. — ISBN 978-5-8114-9093-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/184157
Никитин, И. Н. Организация ветеринарного дела : учебное пособие / И. Н. Никитин. — 4-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-1228-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211196

Программное обеспечение

Офисные программы: Microsoft Office 2007; Microsoft Office 2010, Microsoft Office 2013, Microsoft Visual Studio 2008-2015, по программе MS DreamSpark MS Project Professional 2016, по программе MS DreamSpark, MS Visio 2007-2016, по программе MS DreamSpark, MS Access 2010-2016, по программе MS DreamSpark MS Windows, 7 pro 8 pro 10 pro, AutoCAD, Irbis, My Test, BusinessStudio 4.0, 1С: Предприятие 8. Сельское хозяйство. Комплект для обучения в высших и средних УЗ, Консультационно-справочные службы Гарант (обновление 2024 г.), Консультант (обновление 2024 г.), SuperNovaReaderMagnifier (Программа экранного увеличения с поддержкой речи для лиц с ограниченными возможностями).

Интернет-ресурсы

1. Справочное периодическое издание / ЗАО «КонсультантПлюс».- Электрон.дан. – М : ЗАО «КонсультантПлюс», 1992-2015. - Режим доступа: локальная сеть университета, свободный. - Загл. с экрана. - Яз. рус.ная Правовая Система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: эл

2. "Система ГАРАНТ" [Электронный ресурс]: электронное периодическое издание / ООО НПП «Гарант Сервис Университет».- Электрон.дан. – М : ООО НПП «Гарант Сервис Университет», 1990-2015. - Режим доступа: локальная сеть университета, свободный. - Загл. с экрана. - Яз.рус.

3. Электронно-библиотечная система «Издательства «Лань» [Электронный ресурс] / ООО «Издательство Лань». – Электрон.дан. – СПб : ООО «Издательство Лань», 2010-2015. - Режим доступа: http://e.lanbook.com, необходима регистрация. - Загл. с экрана. - Яз.рус.

4. Научная электронная библиотека [Электронный ресурс]: информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования / ООО Научная электронная библиотека. – Электрон.дан. – М : ООО Научная электронная библиотека, 2000-2015. - Режим доступа: http://elibrary.ru, необходима регистрация. - Загл. с экрана. - Яз.рус.

5. Материально-техническое обеспечение государственной итоговой аттестации

Материально-техническое обеспечение включает перечень аудиторий, лабораторий с установленным в них оборудованием, в которых проводятся аудиторные занятия:

1. Поточная лекционная аудитория (ауд. 404): ученические столы (20 шт.), стол преподавателя (1 шт.), стул (81 шт.), трибуна (1 шт.), доска классная (1шт.), демонстрационное оборудование (экран настенный с электроприводом (1 шт.), проектор – LG DS125 (1 шт.), ноутбук JBM Lenovo i32350 (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия.

2. Автоматизированный учебный класс (ауд. 406): доска классная (1 шт.), персональный компьютер (10 шт.), микроскоп биологический БИОМЕД С2вар4 (18 шт.), микроскоп микмед-1вар1/Р11// (7 шт.), стол для преподавателя (1 шт.), стол ученический 2-х местный (8 шт.), стул ISO (1 шт.), стул офисный ISO (10 шт.), стул ученический (16 шт.), шкаф медицинский 2-х ств. железный (2 шт.) с оборудованием
ОС Windows 8. Microsoft Office 2008. Электронный периодический справочник «Система Гарант». Справочная правовая система КонсультантПлюс. Архиватор 7-Zip, растровый графический редактор GIMP, программа для работы с электронной почтой и группами новостей MozillaThinderbird, офисный пакет приложений LibreOffice, веб-браузер MozillaFirefox , медиапроигрыватель VLC.

3. Помещение для самостоятельной работы (ауд. 123). Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации (19 шт.), столы (17 шт.), компьютерный стол 6-и местный (3 шт.), стулья ученические (34 шт.),

стулья п/м (18 шт.), стеллажи с литературой, видеоувеличитель Optelec Wide Screen (1 шт.) SuperNovaReaderMagnifier. ОС Windows 7. Microsoft Office 2007 Suites. Электронный периодический справочник «Система Гарант». Справочная правовая система КонсультантПлюс. Архиватор 7-Zip, растровый графический редактор GIMP, программа для работы с электронной почтой и группами новостей MozillaThinderbird, офисный пакет приложений LibreOffice, веб-браузер MozillaFirefox , медиапроигрыватель VLC

4. Библиотека и электронный читальный зал, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, требованиям техники безопасности.

Приложение 1

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, шкала оценивания для государственного экзамена

Планируемые результатыосвоениякомпетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов					
Знает общую характеристику обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности; классификацию чрезвычайных ситуаций военного характера, принципы и способы организации и защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий	Фрагментарные представления о общей характеристике обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности; классификацию чрезвычайных ситуаций военного характера, принципы и способы организации и защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий	Неполные представления о общей характеристике обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности; классификацию чрезвычайных ситуаций военного характера, принципы и способы организации и защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о о общей характеристике обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности; классификацию чрезвычайных ситуаций военного характера, принципы и способы организации и защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий	Сформированные систематические представления о общей характеристике обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности; классификацию чрезвычайных ситуаций военного характера, принципы и способы организации и защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
Умеет оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимать меры по ее предупреждению	Фрагментарные умения оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимать меры по ее предупреждению	В целом удовлетворительные, но недостаточно оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимать меры по ее предупреждению	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы умения оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимать меры по ее предупреждению	Сформированные систематические представления оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимать меры по ее предупреждению о	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
Имеет навыки работы по обеспечению безопасности в системе – «человек-животное-среда обитания»	Фрагментарные представления о работы по обеспечению безопасности в системе – «человек-животное-среда обитания»	Н работы по обеспечению безопасности в системе – «человек-животное-среда обитания» неполные представления	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы работы по обеспечению безопасности в системе – «человек-животное-среда обитания»	Сформированные умения создавать работы по обеспечению безопасности в системе – «человек-животное-среда обитания»	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
ОПК-1. Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и про-					

дуктов животного и растительного происхождения					
Знает технику безопасности и правила личной гигиены при работе с биологическими объектами, схемы клинического исследования животных и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса в сырье и продуктах растительного и животного происхождения	Фрагментарные представления о технике безопасности и правилах личной гигиены при работе с биологическими объектами, схемах клинического исследования животных и порядке исследования отдельных систем организма; методологии распознавания патологического процесса в сырье и продуктах растительного и животного происхождения	Неполные представления о технике безопасности и правилах личной гигиены при работе с биологическими объектами, схемах клинического исследования животных и порядке исследования отдельных систем организма; методологии распознавания патологического процесса в сырье и продуктах растительного и животного происхождения	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о технике безопасности и правилах личной гигиены при работе с биологическими объектами, схемах клинического исследования животных и порядке исследования отдельных систем организма; методологии распознавания патологического процесса в сырье и продуктах растительного и животного происхождения	Сформированные систематические представления о технике безопасности и правилах личной гигиены при работе с биологическими объектами, схемах клинического исследования животных и порядке исследования отдельных систем организма; методологии распознавания патологического процесса в сырье и продуктах растительного и животного происхождения	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
Умеет собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные исследования, необходимые для определения качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения	Фрагментарные умения собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные исследования, необходимые для определения качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения	В целом удовлетворительные, но не систематизированные умения собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные исследования, необходимые для определения качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы в умении собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные исследования, необходимые для определения качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения	Сформированные умения собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные исследования, необходимые для определения качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
Имеет практический опыт самостоятельного проведения обследования сырья и продуктов растительного и животного происхождения	Отсутствие практических самостоятельного проведения обследования сырья и продуктов растительного и животного происхождения	Фрагментарные владения практическими навыками по самостоятельного проведения обследования сырья и продуктов растительного и животного происхождения	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы во владении практическими навыками по самостоятельному проведению исследования сырья и продуктов растительного и животного происхождения	Успешное владение практическими навыками по самостоятельному проведению исследования сырья и продуктов растительного и животного происхождения	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
ОПК-2. Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов					
Знаетэкологические факторы окружающей среды; их классификацию и ха-	Фрагментарные представления о экологических факторах окружающей среды; их клас-	Неполные представления о экологических факторах окружающей среды;	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы о экологических фак-	Сформированные систематические представления о экологических факторах ок-	Вопросы экзаменационного билета и допол-

рактер взаимоотношений с живыми организмами; механизмы влияния антропогенных и экологических факторов на организм животных	сификации и характере взаимоотношений с живыми организмами; механизмах влияния антропогенных и экологических факторов на организм животных	их классификации и характере взаимоотношений с живыми организмами; механизмах влияния антропогенных и экологических факторов на организм животных	торах окружающей среды; их классификации и характере взаимоотношений с живыми организмами; механизмах влияния антропогенных и экологических факторов на организм животных	ружающей среды; их классификации и характере взаимоотношений с живыми организмами; механизмах влияния антропогенных и экологических факторов на организм животных	нительные вопросы членов ГЭК
Умеет использовать законы экологии в сельскохозяйственном производстве, методы экологического, экономического мониторинга; давать профессиональную оценку влияния на организм животных, а также на качество сырья и продуктов растительного и животного происхождения; составлять планы по ликвидации негативных факторов	Фрагментарные умения использовать законы экологии в сельскохозяйственном производстве, методы экологического, экономического мониторинга; давать профессиональную оценку влияния на организм животных, а также на качество сырья и продуктов растительного и животного происхождения; составлять планы по ликвидации негативных факторов	В целом удовлетворительные, но не систематизированные умения использовать законы экологии в сельскохозяйственном производстве, методы экологического, экономического мониторинга; давать профессиональную оценку влияния на организм животных, а также на качество сырья и продуктов растительного и животного происхождения; составлять планы по ликвидации негативных факторов	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы в умении использовать законы экологии в сельскохозяйственном производстве, методы экологического, экономического мониторинга; давать профессиональную оценку влияния на организм животных, а также на качество сырья и продуктов растительного и животного происхождения; составлять планы по ликвидации негативных факторов	Сформированные умения использовать законы экологии в сельскохозяйственном производстве, методы экологического, экономического мониторинга; давать профессиональную оценку влияния на организм животных, а также на качество сырья и продуктов растительного и животного происхождения; составлять планы по ликвидации негативных факторов	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
Имеет практический опыт применения информации о современных благоприятных и неблагоприятных факторах влияющих на организм; навыками наблюдения и анализа за социально - экономическими факторами	Отсутствие информации о современных благоприятных и неблагоприятных факторах влияющих на организм; навыками наблюдения и анализа за социально - экономическими факторами	Фрагментарные владения информацией о современных благоприятных и неблагоприятных факторах влияющих на организм; навыками наблюдения и анализа за социально - экономическими факторами	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы во владении информацией о современных благоприятных и неблагоприятных факторах влияющих на организм; навыками наблюдения и анализа за социально - экономическими факторами	Успешное владение информацией о современных благоприятных и неблагоприятных факторах влияющих на организм; навыками наблюдения и анализа за социально - экономическими факторами	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
ОПК-3. Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса					
Знает основы национального международного ветеринарного законодательства, положения и	Фрагментарные представления о основах национального международного ветеринарного законодательства, поло-	Неполные представления о основах национального международного ветеринарного законодательст-	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы об основах национального международного	Сформированные систематические представления об основах национального международного ветеринарно-	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные во-

правила, регулирующие ветеринарно-санитарную деятельность на местном, национальном и международном уровне	жениях и правилах, регулирующих ветеринарно-санитарную деятельность на местном, национальном и международном уровне	ва, положениях и правилах, регулирующих ветеринарно-санитарную деятельность на местном, национальном и международном уровне	ветеринарного законодательства, положениях и правилах, регулирующих ветеринарно-санитарную деятельность на местном, национальном и международном уровне	го законодательства, положениях и правилах, регулирующих ветеринарно-санитарную деятельность на местном, национальном и международном уровне	просы членов ГЭК
Умеет пользоваться современными достоверными источниками по ветеринарному законодательству и нормативно – правовым актам в сфере оценки качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения	Фрагментарные умения пользоваться современными достоверными источниками по ветеринарному законодательству и нормативно – правовым актам в сфере оценки качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения	В целом удовлетворительные, но не систематизированные умения пользоваться современными достоверными источниками по ветеринарному законодательству и нормативно – правовым актам в сфере оценки качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы умения пользоваться современными достоверными источниками по ветеринарному законодательству и нормативно – правовым актам в сфере оценки качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения	Сформированные базовые умения пользоваться современными достоверными источниками по ветеринарному законодательству и нормативно – правовым актам в сфере оценки качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
Имеет практический опыт работы с нормативно - правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности	Отсутствие навыков работы по нормативно - правовой базе и этическим нормам при осуществлении профессиональной деятельности	Фрагментарные владения навыками по нормативно - правовой базе и этическим нормам при осуществлении профессиональной деятельности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы владение нормативно - правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности	Успешное владение навыками по нормативно - правовой базе и этическим нормам при осуществлении профессиональной деятельности	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
ОПК-4. Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач					
Знает технологические возможности современного специального оборудования; методы решения задач профессиональной деятельности	Фрагментарные представления о технологических возможностях современного специального оборудования; методах решения задач профессиональной деятельности	Неполные представления о технологических возможностях современного специального оборудования; методах решения задач профессиональной деятельности	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы о технологических возможностях современного специального оборудования; методах решения задач профессиональной деятельности	Сформированные систематические представления о технологических возможностях современного специального оборудования; методах решения задач профессиональной деятельности	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
Умеет применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельно-	Фрагментарные умения применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельно-	В целом удовлетворительные, но не систематизированные умения применять современные	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы умения применять современные технологии и	Сформированные базовые умения применять современные технологии и методы исследований в профес-	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные во-

сти, анализировать и давать заключение по результатам исследований	сти, анализировать и давать заключение по результатам исследований	технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, анализировать и давать заключение по результатам исследований	методы исследований в профессиональной деятельности, анализировать и давать заключение по результатам исследований	сиональной деятельности, анализировать и давать заключение по результатам исследований	просы членов ГЭК
Имеет практический опыт работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при оценке качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения	Отсутствие представлений о навыках работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при оценке качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения	Фрагментарные представления о навыках работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при оценке качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы владение навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при оценке качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения	Успешное владение навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при оценке качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
ОПК-5. Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности					
Знает современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и прикладные программы; технические средства реализации информационных процессов	Фрагментарные представления о современном программном обеспечении, базовых системных программных продуктах и прикладных программ; технических средствах реализации информационных процессов	Неполные представления о современном программном обеспечении, базовых системных программных продуктах и прикладных программ; технических средствах реализации информационных процессов	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы о современном программном обеспечении, базовых системных программных продуктах и прикладных программ; технических средствах реализации информационных процессов	Сформированные систематические представления о современном программном обеспечении, базовых системных программных продуктах и прикладных программ; технических средствах реализации информационных процессов	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
Умеет применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в профессиональной деятельности; работать со специализированными информационными базами данных	Фрагментарные умения применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в профессиональной деятельности; работать со специализированными информационными базами данных	В целом удовлетворительные, но не систематизированные умения применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в профессиональной деятельности; работать со специализированными информационными базами данных	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы в умении применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в профессиональной деятельности; работать со специализированными информационными базами данных	Сформированные базовые умения применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в профессиональной деятельности; работать со специализированными информационными базами данных	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
Имеет практический опыт работы со специали-	Отсутствие представления о навыках работы со специали-	Фрагментарные представления о навыках ра-	В целом успешное, но содержащее отдельные про-	Успешное владение навыками работы со специализи-	Вопросы экзаменационного

зированным оборудованием для реализации поставленных задач при оценке качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения	зированным оборудованием для реализации поставленных задач при оценке качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения	боты со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при оценке качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения	белы владение навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при оценке качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения	рованным оборудованием для реализации поставленных задач при оценке качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения	билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
ОПК-6. Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии					
Знает существующие программы профилактики и контроля зооантропозанозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации и контроля сырья и продуктов растительного и животного происхождения	Фрагментарные представления о существующих программах профилактики и контроля зооантропозанозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций; применении систем идентификации и контроля сырья и продуктов растительного и животного происхождения	Неполные представления о существующих программах профилактики и контроля зооантропозанозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций; применении систем идентификации и контроля сырья и продуктов растительного и животного происхождения	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы о существующих программах профилактики и контроля зооантропозанозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций; применении систем идентификации и контроля сырья и продуктов растительного и животного происхождения	Сформированные систематические представления о существующих программах профилактики и контроля зооантропозанозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций; применении систем идентификации и контроля сырья и продуктов растительного и животного происхождения	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
Умеет проводить оценку риска возникновения болезней животных и продуктов животного происхождения; осуществлять контроль запрещенных веществ в сырье и продуктах растительного происхождения	Фрагментарные умения проводить оценку риска возникновения болезней животных и продуктов животного происхождения; осуществлять контроль запрещенных веществ в сырье и продуктах растительного происхождения	В целом удовлетворительные, но не систематизированные умения проводить оценку риска возникновения болезней животных и продуктов животного происхождения; осуществлять контроль запрещенных веществ в сырье и продуктах растительного происхождения	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы в умении проводить оценку риска возникновения болезней животных и продуктов животного происхождения; осуществлять контроль запрещенных веществ в сырье и продуктах растительного происхождения	Сформированные базовые умения проводить оценку риска возникновения болезней животных и продуктов животного происхождения; осуществлять контроль запрещенных веществ в сырье и продуктах растительного происхождения	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
Имеет практический опыт проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер недопущения распространения заболеваний различной этиологии через сырье и	Отсутствие представления навыков проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер недопущения распространения заболеваний различной этиологии через сырье и продукты растительь-	Фрагментарные представления о навыках проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер недопущения распространения заболеваний различ-	В целом успешное владение навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер недопущения распространения заболеваний различной этиологии через сырье	Успешное владение навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер недопущения распространения заболеваний различной этиологии через сырье и продукты	Вопросы экзаменационного билета и дополн ительные вопросы членов ГЭК

продукты растительного и животного происхождения	ного и животного происхождения	ной этиологии через сырье и продукты растительного и животного происхождения	и продукты растительного и животного происхождения	растительного и животного происхождения	
ПК-1. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры					
Знает порядок предубойного осмотра животных, требования к состоянию предубойных животных, формы описи убойных животных, порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры; признаки патоморфологических изменений при различных болезнях; дефекты, возникшие при хранении сырья и продукции животного и растительного происхождения; методики отбора проб и стандартные методики проведения лабораторных исследований по экспертизе.	Фрагментарные представления о порядке предубойного осмотра животных, требования к состоянию предубойных животных, формы описи убойных животных, порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры; признаки патоморфологических изменений при различных болезнях; дефекты, возникшие при хранении сырья и продукции животного и растительного происхождения; методики отбора проб и стандартные методики проведения лабораторных исследований по экспертизе.	Неполные представления о порядке предубойного осмотра животных, требования к состоянию предубойных животных, формы описи убойных животных, порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры; признаки патоморфологических изменений при различных болезнях; дефекты, возникшие при хранении сырья и продукции животного и растительного происхождения; методики отбора проб и стандартные методики проведения лабораторных исследований по экспертизе.	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы о порядке предубойного осмотра животных, требования к состоянию предубойных животных, формы описи убойных животных, порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры; признаки патоморфологических изменений при различных болезнях; дефекты, возникшие при хранении сырья и продукции животного и растительного происхождения; методики отбора проб и стандартные методики проведения лабораторных исследований по экспертизе.	Сформированные систематические представления о порядке предубойного осмотра животных, требования к состоянию предубойных животных, формы описи убойных животных, порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры; признаки патоморфологических изменений при различных болезнях; дефекты, возникшие при хранении сырья и продукции животного и растительного происхождения; методики отбора проб и стандартные методики проведения лабораторных исследований по экспертизе.	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
Умеет определять допустимость убоя животных на мясо; проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туши,	Фрагментарные умения определять допустимость убоя животных на мясо; проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туши,	В целом удовлетворительные, но не систематизированные умения определять допустимость убоя животных на	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы умения определять допустимость убоя животных на мясо; проводить по-	Сформированные систематические представления о определении допустимости убоя животных на мясо; проводить послеубойный	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов

мясных полуфабрикатов, молока, меда, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры; осуществлять видовую идентификацию; пользоваться органолептическими методами осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры, определять допустимость их реализации.	мясных полуфабрикатов, молока, меда, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры; осуществлять видовую идентификацию; пользоваться органолептическими методами осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры, определять допустимость их реализации.	мясо; проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туши, мясных полуфабрикатов, молока, меда, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры; осуществлять видовую идентификацию; пользоваться органолептическими методами осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры, определять допустимость их реализации.	слеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туши, мясных полуфабрикатов, молока, меда, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры; осуществлять видовую идентификацию; пользоваться органолептическими методами осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры, определять допустимость их реализации.	ветеринарно-санитарный осмотр туши, мясных полуфабрикатов, молока, меда, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры; осуществлять видовую идентификацию; пользоваться органолептическими методами осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры, определять допустимость их реализации.	ГЭК
Имеет практический опыт: проведения предубойного ветеринарного осмотра животных, мяса и продуктов убоя, отбора проб для проведения лабораторных исследований, осуществления анализа безопасности и возможности допуска к использованию в пищу, обеззараживания, утилизации и уничтожение некачественных и опасных продуктов.	Отсутствие навыков проведения предубойного ветеринарного осмотра животных, мяса и продуктов убоя, отбора проб для проведения лабораторных исследований, осуществления анализа безопасности и возможности допуска к использованию в пищу, обеззараживания, утилизации и уничтожение некачественных и опасных продуктов.	Фрагментарные навыки проведения предубойного ветеринарного осмотра животных, мяса и продуктов убоя, отбора проб для проведения лабораторных исследований, осуществления анализа безопасности и возможности допуска к использованию в пищу, обеззараживания, утилизации и уничтожение некачественных и опасных продуктов.	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы умения проведения предубойного ветеринарного осмотра животных, мяса и продуктов убоя, отбора проб для проведения лабораторных исследований, осуществления анализа безопасности и возможности допуска к использованию в пищу, обеззараживания, утилизации и уничтожение некачественных и опасных продуктов.	Успешное и систематическое применение навыков проведения предубойного ветеринарного осмотра животных, мяса и продуктов убоя, отбора проб для проведения лабораторных исследований, осуществления анализа безопасности и возможности допуска к использованию в пищу, обеззараживания, утилизации и уничтожение некачественных и опасных продуктов.	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
ПК-2. Способен участвовать в технологическом процессе по производству продуктов животного и растительного происхождения, а также выполнять ветеринарно-санитарную экспертизу этих продуктов, анализировать полученные данные и делать заключения					
Знает внешние показатели состояния туш, анатомические различия костей и внутренних органов; требования пищевой безопасности по содержанию хи-	Фрагментарные представления о внешних показателях состояния туш, анатомические различия костей и внутренних органов; требования пищевой безопасности по со-	Неполные представления о внешних показателях состояния туш, анатомические различия костей и внутренних органов; требования пищевой	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы о внешних показателях состояния туш, анатомические различия костей и внутренних органов; тре-	Сформированные систематические представления о внешних показателях состояния туш, анатомические различия костей и внутренних органов; требования	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК

мических, радиоактивных веществ, биологических организмов; правила работы ветеринарно-санитарным оборудованием и средствами измерений; порядок клеймения мяса и мясопродуктов; порядок обеззараживания, утилизации и уничтожения опасной продукции животного и растительного происхождения	держанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов; правила работы ветеринарно-санитарным оборудованием и средствами измерений; порядок клеймения мяса и мясопродуктов; порядок обеззараживания, утилизации и уничтожения опасной продукции животного и растительного происхождения .	безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов; правила работы ветеринарно-санитарным оборудованием и средствами измерений; порядок клеймения мяса и мясопродуктов; порядок обеззараживания, утилизации и уничтожения опасной продукции животного и растительного происхождения	бования пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов; правила работы ветеринарно-санитарным оборудованием и средствами измерений; порядок клеймения мяса и мясопродуктов; порядок обеззараживания, утилизации и уничтожения опасной продукции животного и растительного происхождения	пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов; правила работы ветеринарно-санитарным оборудованием и средствами измерений; порядок клеймения мяса и мясопродуктов; порядок обеззараживания, утилизации и уничтожения опасной продукции животного и растительного происхождения	
Умеет проводить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, разделанного мяса, а также свежемороженой, соленой, копченой, вяленной и сушенной рыбы перед реализацией	Фрагментарные умения проводить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, разделанного мяса, а также свежемороженой, соленой, копченой, вяленной и сушенной рыбы перед реализацией	В целом удовлетворительные, но не систематизированные умения проводить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, разделанного мяса, а также свежемороженой, соленой, копченой, вяленной и сушенной рыбы перед реализацией	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы умения проводить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, разделанного мяса, а также свежемороженой, соленой, копченой, вяленной и сушенной рыбы перед реализацией.	Сформированные систематические представления о проведении ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, разделанного мяса, а также свежемороженой, соленой, копченой, вяленной и сушенной рыбы перед реализацией.	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
Иметь практический опыт: проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, молока и молочной продукции, меда, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры.	Отсутствие навыков владения по проведению лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, молока и молочной продукции, меда, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры.	Фрагментарные навыки владения проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, молока и молочной продукции, меда, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры.	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы умения проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, молока и молочной продукции, меда, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры.	Успешное и систематическое применение навыков проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, молока и молочной продукции, меда, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры.	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК

ПК-3. Способен организовать выполнение ветеринарно-санитарных мероприятий по обеспечению безопасности и биологической защиты сырья и продуктов растительного и животного происхождения					
Знает правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, формы и правила оформления учетно-отчетной документации; специальное программное обеспечение, базы данных для решения профессиональных задач	Фрагментарные представления о правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, формы и правила оформления учетно-отчетной документации; специальное программное обеспечение, базы данных для решения профессиональных задач	Неполные представления о правилах оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, формы и правила оформления учетно-отчетной документации; специальное программное обеспечение, базы данных для решения профессиональных задач	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы о правилах оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, формы и правила оформления учетно-отчетной документации; специальное программное обеспечение, базы данных для решения профессиональных задач	Сформированные систематические представления о правилах оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, формы и правила оформления учетно-отчетной документации; специальное программное обеспечение, базы данных для решения профессиональных задач	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
Умеет: осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения сырья и продуктов животного и растительного происхождения; оформлять ветеринарные документы удостоверяющие благополучие продукции и разрешающие продажу ее на реализацию.	Фрагментарные умения организовывать и управлять мероприятиями осуществления контроля за соблюдением ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения сырья и продуктов животного и растительного происхождения; оформлять ветеринарные документы удостоверяющие благополучие продукции и разрешающие продажу ее на реализацию.	В целом удовлетворительные, но не систематизированные умения осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения сырья и продуктов животного и растительного происхождения; оформлять ветеринарные документы удостоверяющие благополучие продукции и разрешающие продажу ее на реализацию..	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы умения осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения сырья и продуктов животного и растительного происхождения; оформлять ветеринарные документы удостоверяющие благополучие продукции и разрешающие продажу ее на реализацию.	Сформированные систематические представления умения осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения сырья и продуктов животного и растительного происхождения; оформлять ветеринарные документы удостоверяющие благополучие продукции и разрешающие продажу ее на реализацию	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
Иметь практический опыт: организации охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей.	Отсутствие навыков владения организации охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей.	Фрагментарные навыки владения организации охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей.	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы умения организации охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей.	Успешное и систематическое применение навыков владения организации охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей.	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК

Приложение 2

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, шкала оценивания для ВКР

Планируемые результатыосвоениякомпетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач					
Знает основные методы осуществления поиска и анализа информации	Фрагментарные представления об основных методах осуществления поиска и анализа информации	Неполные представления об основных методах осуществления поиска и анализа информации	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления об основных методах осуществления поиска и анализа информации	Сформированные систематические представления об основных методах осуществления поиска и анализа информации	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
Умеет - получать информацию, систематизировать ее, обобщать данные относящиеся к профессиональной деятельности	Фрагментарные умения получать информацию, систематизировать ее, обобщать данные относящиеся к профессиональной деятельности	В целом удовлетворительные, но не систематизированные умения получать информацию, систематизировать ее, обобщать данные относящиеся к профессиональной деятельности	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы умения получать информацию, систематизировать ее, обобщать данные относящиеся к профессиональной деятельности	Сформированные умения пользоваться основными умениями получать информацию, систематизировать ее, обобщать данные относящиеся к профессиональной деятельности	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
Имеет навыки работы с информацией о проблемах в профессиональной деятельности и методах решения поставленных задач	Отсутствие навыков владения информацией о проблемах в профессиональной деятельности и методах решения поставленных задач	Фрагментарные навыки владения информацией о проблемах в профессиональной деятельности и методах решения поставленных задач	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы владения информацией о проблемах в профессиональной деятельности и методах решения поставленных задач	Успешное и систематическое применение навыков владения информацией о проблемах в профессиональной деятельности и методах решения поставленных задач	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений					
Знает - методы определения задач, действующие правовые нормы, ресурсы и ограничения в профессиональной деятельности	Фрагментарные представления о методах определения задач, действующие правовые нормы, ресурсы и ограничения в профессиональной деятельности	Неполные представления о методах определения задач, действующие правовые нормы, ресурсы и ограничения в профессиональной деятельности	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы о методах определения задач, действующие правовые нормы, ресурсы и ограничения в профессиональной деятельности	Сформированные систематические представления о методах определения задач, действующие правовые нормы, ресурсы и ограничения в профессиональной деятельности	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
Умеет - выявлять оптимальные способы решения поставленных профессиональных	Фрагментарные умения выявлять оптимальные способы решения поставленных профессиональных задач; исполь-	В целом удовлетворительные, но не систематизированные умения выявлять оптимальные	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы умения выявлять оптимальные способы реше-	Сформированные умения выявлять оптимальные способы решения поставленных профессиональных задач;	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные во-

задач; использовать правовые нормы и ограничения	зовать правовые нормы и ограничения	способы решения поставленных профессиональных задач; использовать правовые нормы и ограничения	ния поставленных профессиональных задач; использовать правовые нормы и ограничения	использовать правовые нормы и ограничения	просы членов ГЭК
Имеет навыки работы с данными о обновленных правовых нормах, ресурсов и ограничений на основании законодательных актов РФ в своей профессиональной деятельности	Отсутствие навыков владения обновленных правовых норм, ресурсов и ограничений на основании законодательных актов РФ в своей профессиональной деятельности	Фрагментарные навыки владения обновленных правовых норм, ресурсов и ограничений на основании законодательных актов РФ в своей профессиональной деятельности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в применении, обновленных правовых норм, ресурсов и ограничений на основании законодательных актов РФ в своей профессиональной деятельности	Успешное и систематическое применение навыков владения обновленных правовых норм, ресурсов и ограничений на основании законодательных актов РФ в своей профессиональной деятельности	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде					
Знает методы и принципы социального взаимодействия, критерии и параметры социальных проектов	Фрагментарные представления о методах и принципах социального взаимодействия, критерии и параметры социальных проектов	Неполные представления об методах и принципах социального взаимодействия, критерии и параметры социальных проектов	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знаний о методах и принципах социального взаимодействия, критерии и параметры социальных проектов	Сформированные систематические представления об методах и принципах социального взаимодействия, критерии и параметры социальных проектов	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
Умеет обосновывать теоретическую и практическую значимость социального взаимодействия; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к социальным проектам; образовывать команду единомышленников	Фрагментарные умения выявлять и обосновывать теоретическую и практическую значимость социального взаимодействия; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к социальным проектам; образовывать команду единомышленников	В целом удовлетворительные, но не систематизированные умения обосновывать теоретическую и практическую значимость социального взаимодействия; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к социальным проектам; образовывать команду единомышленников	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы умения выявлять и обосновывать теоретическую и практическую значимость социального взаимодействия; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к социальным проектам; образовывать команду единомышленников	Сформированные систематические представления о обосновании теоретической и практической значимости социального взаимодействия; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к социальным проектам; образовывать команду единомышленников	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
Имеет навыки применения информации о значимости и социального взаимодействия; работы в команде	Отсутствие навыков владения применения информации о значимости и социального взаимодействия; работы в команде	Фрагментарные навыки владения применения информации о значимости и социального взаимодействия; работы в команде	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы умения применения информации о значимости и социального взаимодействия; работы в команде	Успешное и систематическое применение навыков владения применения информации о значимости и социального взаимодействия; работы в команде	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК

УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)					
Знает - современные компьютерные технологии и информационные структуры; коммуникации профессиональной этике; ее значение в профессиональном взаимодействии	Фрагментарные представления о современных компьютерных технологиях и информационной структуре; коммуникациях профессиональной этики; ее значение в профессиональном взаимодействии	Неполные представления о современных компьютерных технологиях и информационной структуре; коммуникациях профессиональной этики; ее значение в профессиональном взаимодействии	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления современных компьютерных технологиях и информационной структуре; коммуникациях профессиональной этики; ее значение в профессиональном взаимодействии	Сформированные систематические представления о современных компьютерных технологиях и информационной структуре; коммуникациях профессиональной этики; ее значение в профессиональном взаимодействии	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
Умеет - создавать на русском и иностранном языках письменные тесты научного и официально – делового стилей речи по профессиональным вопросам	Фрагментарные умения создавать на русском и иностранном языках письменные тесты научного и официально – делового стилей речи по профессиональным вопросам	В целом удовлетворительные, но не систематизированные умения создавать на русском и иностранном языках письменные тесты научного и официально – делового стилей речи по профессиональным вопросам	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы умения создавать на русском и иностранном языках письменные тесты научного и официально – делового стилей речи по профессиональным вопросам	Сформированные умения создавать на русском и иностранном языках письменные тесты научного и официально – делового стилей речи по профессиональным вопросам	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
Имеет навыки осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке и иностранных в своей профессиональной деятельности с использованием современных коммуникационных систем	Отсутствие владения навыками осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке и иностранных в своей профессиональной деятельности с использованием современных коммуникационных систем	Фрагментарные навыки осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке и иностранных в своей профессиональной деятельности с использованием современных коммуникационных систем	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в навыках осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке и иностранных в своей профессиональной деятельности с использованием современных коммуникационных систем	Успешное владение навыками осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке и иностранных в своей профессиональной деятельности с использованием современных коммуникационных систем	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах					
Знает психологические основы взаимодействия, направленного на решение профессиональных задач	Фрагментарные представления о психологических основах взаимодействия, направленного на решение профессиональных задач	Неполные представления о психологических основах взаимодействия, направленного на решение профессиональных задач	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы о психологических основах взаимодействия, направленного на решение профессиональных задач	Сформированные умения создавать о психологических основах взаимодействия, направленного на решение профессиональных задач	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
Умеет грамотно, доступно	Фрагментарные умения выяв-	В целом удовлетвори-	В целом успешные, но со-	Сформированные система-	Вопросы экза-

излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдать этические нормы человека, анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей	лять грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдать этические нормы человека, анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей	тельные, но не систематизированные умения грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдать этические нормы человека, анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей	держащие отдельные пробелы умения выявлять грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдать этические нормы человека, анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей	тические представления о грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдать этические нормы человека, анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей	менационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
Имеет навыки организации продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Отсутствие навыков владения организации продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Фрагментарные навыки владения организации продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы умения организации продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Успешное и систематическое применение навыков владения организации продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни					
Знает принципы и методы тайм-менеджмента, траекторию профессионального саморазвития, содержание процессов саморегуляции и саморазвития	Фрагментарные представления о принципах и методах тайм-менеджмента, траекторию профессионального саморазвития, содержание процессов саморегуляции и саморазвития	Неполные представления о принципах и методах тайм-менеджмента, траекторию профессионального саморазвития, содержание процессов саморегуляции и саморазвития	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы о принципах и методах тайм-менеджмента, траекторию профессионального саморазвития, содержание процессов саморегуляции и саморазвития	Сформированные умения создавать принципы и методы тайм-менеджмента, траекторию профессионального саморазвития, содержание процессов саморегуляции и саморазвития	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
Умеет самостоятельно строить процесс овладения отработанной и структурированной информацией	Фрагментарные умения выявлять и самостоятельно строить процесс овладения отработанной и структурированной информацией	В целом удовлетворительные, но не систематизированные умения самостоятельно строить процесс овладения отработанной и структурированной информацией	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы умения выявлять самостоятельно строить процесс овладения отработанной и структурированной информацией	Сформированные систематические представления о самостоятельно строить процесс овладения отработанной и структурированной информацией	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
Имеет навыки примене-	Отсутствие навыков владения	Фрагментарные навыки	В целом успешные, но со-	Успешное и систематиче-	Вопросы экза-

ния приемов саморазвития, саморегуляции психоэмоциональных и функциональных состояний	применения приемов саморазвития, саморегуляции психоэмоциональных и функциональных состояний	владения применения приемов саморазвития, саморегуляции психоэмоциональных и функциональных состояний	держащие отдельные пробелы умения применения приемов саморазвития, саморегуляции психоэмоциональных и функциональных состояний	ское применение навыков владения применения приемов саморазвития, саморегуляции психоэмоциональных и функциональных состояний	менационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности					
Знает основные средства и методы подготовки должностного уровня физического воспитания	Фрагментарные представления о основных средствах и методах подготовки должностного уровня физического воспитания	Неполные представления о основных средствах и методах подготовки должностного уровня физического воспитания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы основных средствах и методах подготовки должностного уровня физического воспитания	Сформированные умения создавать основных средствах и методах подготовки должностного уровня физического воспитания	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
Умеет подбирать и применять методы и средства физической культуры для совершенствования основных физических качеств для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Фрагментарные умения выявлять подбирать и применять методы и средства физической культуры для совершенствования основных физических качеств для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	В целом удовлетворительные, но не систематизированные умения подбирать и применять методы и средства физической культуры для совершенствования основных физических качеств для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы умения выявлять подбирать и применять методы и средства физической культуры для совершенствования основных физических качеств для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Сформированные систематические представления о подборе и применении методов и средств физической культуры для совершенствования основных физических качеств для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
Имеет навыки применения информации о современных методах и условиях поддержания физической культуры	Отсутствие навыков владения применения информации о современных методах и условиях поддержания физической культуры	Фрагментарные навыки владения применения информации о современных методах и условиях поддержания физической культуры	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы умения применения информации о современных методах и условиях поддержания физической культуры	Успешное и систематическое применение навыков владения применения информации о современных методах и условиях поддержания физической культуры	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов					
Знает общую характеристику обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности; классификацию чрезвы-	Фрагментарные представления о общей характеристике обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности; классификацию чрез-	Неполные представления о общей характеристике обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности;	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о о общей характеристике обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сфе-	Сформированные систематические представления о общей характеристике обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедея-	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК

чайных ситуаций военного характера, принципы и способы организации и защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий	вычайных ситуаций военного характера, принципы и способы организации и защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий	классификацию чрезвычайных ситуаций военного характера, принципы и способы организации и защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий	рах жизнедеятельности; классификацию чрезвычайных ситуаций военного характера, принципы и способы организации и защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий	тельности; классификацию чрезвычайных ситуаций военного характера, принципы и способы организации и защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий	
Умеет оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимать меры по ее предупреждению	Фрагментарные умения оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимать меры по ее предупреждению	В целом удовлетворительные, но недостаточно оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимать меры по ее предупреждению	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы умения оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимать меры по ее предупреждению	Сформированные систематические представления оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимать меры по ее предупреждению о	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
Имеет навыки работы по обеспечению безопасности в системе – «человек-животное-среда обитания»	Фрагментарные представления о работы по обеспечению безопасности в системе – «человек-животное-среда обитания»	Н работы по обеспечению безопасности в системе – «человек-животное-среда обитания» неполные представления	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы работы по обеспечению безопасности в системе – «человек-животное-среда обитания»	Сформированные умения создавать работы по обеспечению безопасности в системе – «человек-животное-среда обитания»	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности					
Знает основные документы, регламентирующие экономическую деятельность; источники финансирования профессиональной деятельности; принципы планирования экономической деятельности	Фрагментарные представления о основные документы, регламентирующие экономическую деятельность; источники финансирования профессиональной деятельности; принципы планирования экономической деятельности	Неполные представления о основных документах, регламентирующих экономическую деятельность; источники финансирования профессиональной деятельности; принципы планирования экономической деятельности	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы основные документы, регламентирующие экономическую деятельность; источники финансирования профессиональной деятельности; принципы планирования экономической деятельности	Сформированные умения создавать основные документы, регламентирующие экономическую деятельность; источники финансирования профессиональной деятельности; принципы планирования экономической деятельности	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
Умеет обосновать принятие экономических решений, использовать методы экономического планирования для достижения по-	Фрагментарные умения обосновать принятие экономических решений, использовать методы экономического планирования для достижения	В целом удовлетворительные, но недостаточно может обосновать принятие экономических решений, использовать	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы в умении обосновать принятие экономических решений, использовать ме-	Сформированные систематические представления обосновать принятие экономических решений, использовать методы экономиче-	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов

ставленных целей	поставленных целей	методы экономического планирования для достижения поставленных целей	тоды экономического планирования для достижения поставленных целей	ского планирования для достижения поставленных целей	ГЭК
Имеет навыки применения экономических документов	Отсутствие практических навыков применения экономических документов	Фрагментарные владения практическими навыками применения экономических документов	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы работы по применения экономических документов	Сформированные умения создавать работы по применения экономических документов	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.					
Знает действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с проявлениями экстремизма, терроризма, коррупционного поведения и противодействовать им в профессиональной деятельности.	Фрагментарные представления о действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с проявлениями экстремизма, терроризма, коррупционного поведения и противодействовать им в профессиональной деятельности.	Неполные представления о действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с проявлениями экстремизма, терроризма, коррупционного поведения и противодействовать им в профессиональной деятельности.	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с с проявлениями экстремизма, терроризма, коррупционного поведения и противодействовать им в профессиональной деятельности.	Сформированные систематические представления о действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с с проявлениями экстремизма, терроризма, коррупционного поведения и противодействовать им в профессиональной деятельности.	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
Умеет проявить нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.	Фрагментарные умения проявить нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.	В целом удовлетворительные умения нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и умению противодействовать им в профессиональной деятельности.	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы в умении форимировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и уметь противодействовать им в профессиональной деятельности.	Сформированные умения проявлять нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
Имеет навыки предупреждать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.	Отсутствие практических навыков предупреждать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.	Фрагментарные владения практическими навыками предупреждать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной дея-	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы работы по нетерпимому отношению к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.	Сформированные умения создавать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК

		тельности.			
ОПК-1. Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения					
Знает технику безопасности и правила личной гигиены при работе с биологическими объектами, схемы клинического исследования животных и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса в сырье и продуктах растительного и животного происхождения	Фрагментарные представления о технике безопасности и правилах личной гигиены при работе с биологическими объектами, схемах клинического исследования животных и порядке исследования отдельных систем организма; методологии распознавания патологического процесса в сырье и продуктах растительного и животного происхождения	Неполные представления о технике безопасности и правилах личной гигиены при работе с биологическими объектами, схемах клинического исследования животных и порядке исследования отдельных систем организма; методологии распознавания патологического процесса в сырье и продуктах растительного и животного происхождения	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о технике безопасности и правилах личной гигиены при работе с биологическими объектами, схемах клинического исследования животных и порядке исследования отдельных систем организма; методологии распознавания патологического процесса в сырье и продуктах растительного и животного происхождения	Сформированные систематические представления о технике безопасности и правилах личной гигиены при работе с биологическими объектами, схемах клинического исследования животных и порядке исследования отдельных систем организма; методологии распознавания патологического процесса в сырье и продуктах растительного и животного происхождения	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
Умеет собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные исследования, необходимые для определения качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения	Фрагментарные умения собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные исследования, необходимые для определения качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения	В целом удовлетворительные, но не систематизированные умения собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные исследования, необходимые для определения качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы в умении собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные исследования, необходимые для определения качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения	Сформированные умения собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные исследования, необходимые для определения качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
Имеет практический опыт самостоятельного проведения обследования сырья и продуктов растительного и животного происхождения	Отсутствие практических самостоятельного проведения обследования сырья и продуктов растительного и животного происхождения	Фрагментарные владения практическими навыками по самостоятельного проведения обследования сырья и продуктов растительного и животного происхождения	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы во владении практическими навыками по самостоятельному проведению исследования сырья и продуктов растительного и животного происхождения	Успешное владение практическими навыками по самостоятельному проведению исследования сырья и продуктов растительного и животного происхождения	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
ОПК-2. Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов					

Знаетэкологические факторы окружающей среды; их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; механизмы влияния антропогенных и экологических факторов на организм животных	Фрагментарные представления о экологических факторах окружающей среды; их классификации и характере взаимоотношений с живыми организмами; механизмах влияния антропогенных и экологических факторов на организм животных	Неполные представления о экологических факторах окружающей среды; их классификации и характере взаимоотношений с живыми организмами; механизмах влияния антропогенных и экологических факторов на организм животных	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы о экологических факторах окружающей среды; их классификации и характере взаимоотношений с живыми организмами; механизмах влияния антропогенных и экологических факторов на организм животных	Сформированные систематические представления о экологических факторах окружающей среды; их классификации и характере взаимоотношений с живыми организмами; механизмах влияния антропогенных и экологических факторов на организм животных	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
Умеет использовать законы экологии в сельскохозяйственном производстве, методы экологического, экономического мониторинга; давать профессиональную оценку влияния на организм животных, а также на качество сырья и продуктов растительного и животного происхождения; составлять планы по ликвидации негативных факторов	Фрагментарные умения использовать законы экологии в сельскохозяйственном производстве, методы экологического, экономического мониторинга; давать профессиональную оценку влияния на организм животных, а также на качество сырья и продуктов растительного и животного происхождения; составлять планы по ликвидации негативных факторов	В целом удовлетворительные, но не систематизированные умения использовать законы экологии в сельскохозяйственном производстве, методы экологического, экономического мониторинга; давать профессиональную оценку влияния на организм животных, а также на качество сырья и продуктов растительного и животного происхождения; составлять планы по ликвидации негативных факторов	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы в умении использовать законы экологии в сельскохозяйственном производстве, методы экологического, экономического мониторинга; давать профессиональную оценку влияния на организм животных, а также на качество сырья и продуктов растительного и животного происхождения; составлять планы по ликвидации негативных факторов	Сформированные умения использовать законы экологии в сельскохозяйственном производстве, методы экологического, экономического мониторинга; давать профессиональную оценку влияния на организм животных, а также на качество сырья и продуктов растительного и животного происхождения; составлять планы по ликвидации негативных факторов	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
Имеет практический опыт применения информации о современных благоприятных и неблагоприятных факторах влияющих на организм; навыками наблюдения и анализа за социально - экономическими факторами	Отсутствие информации о современных благоприятных и неблагоприятных факторах влияющих на организм; навыками наблюдения и анализа за социально - экономическими факторами	Фрагментарные владения информацией о современных благоприятных и неблагоприятных факторах влияющих на организм; навыками наблюдения и анализа за социально - экономическими факторами	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы во владении информацией о современных благоприятных и неблагоприятных факторах влияющих на организм; навыками наблюдения и анализа за социально - экономическими факторами	Успешное владение информацией о современных благоприятных и неблагоприятных факторах влияющих на организм; навыками наблюдения и анализа за социально - экономическими факторами	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
ОПК-3. Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса					
Знает основы националь-	Фрагментарные представле-	Неполные представления	Сформированные, но со-	Сформированные система-	Вопросы экза-

ного международного ветеринарного законодательства, положения и правила, регулирующие ветеринарно-санитарную деятельность на местном, национальном и международном уровне	ния о основах национального международного ветеринарного законодательства, положениях и правилах, регулирующих ветеринарно-санитарную деятельность на местном, национальном и международном уровне	о основах национального международного ветеринарного законодательства, положениях и правилах, регулирующих ветеринарно-санитарную деятельность на местном, национальном и международном уровне	держащие отдельные пробелы об основах национального международного ветеринарного законодательства, положениях и правилах, регулирующих ветеринарно-санитарную деятельность на местном, национальном и международном уровне	тические представления об основах национального международного ветеринарного законодательства, положениях и правилах, регулирующих ветеринарно-санитарную деятельность на местном, национальном и международном уровне	менационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
Умеет пользоваться современными достоверными источниками по ветеринарному законодательству и нормативно – правовым актам в сфере оценки качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения	Фрагментарные умения пользоваться современными достоверными источниками по ветеринарному законодательству и нормативно – правовым актам в сфере оценки качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения	В целом удовлетворительные, но не систематизированные умения пользоваться современными достоверными источниками по ветеринарному законодательству и нормативно – правовым актам в сфере оценки качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы умения пользоваться современными достоверными источниками по ветеринарному законодательству и нормативно – правовым актам в сфере оценки качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения	Сформированные базовые умения пользоваться современными достоверными источниками по ветеринарному законодательству и нормативно – правовым актам в сфере оценки качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
Имеет практический опыт работы с нормативно - правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности	Отсутствие навыков работы по нормативно - правовой базе и этическим нормам при осуществлении профессиональной деятельности	Фрагментарные владения навыками по нормативно - правовой базе и этическим нормам при осуществлении профессиональной деятельности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы владение нормативно - правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности	Успешное владение навыками по нормативно - правовой базе и этическим нормам при осуществлении профессиональной деятельности	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
ОПК-4. Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач					
Знает технологические возможности современного специального оборудования; методы решения задач профессиональной деятельности	Фрагментарные представления о технологических возможностях современного специального оборудования; методах решения задач профессиональной деятельности	Неполные представления о технологических возможностях современного специального оборудования; методах решения задач профессиональной деятельности	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы о технологических возможностях современного специального оборудования; методах решения задач профессиональной деятельности	Сформированные систематические представления о технологических возможностях современного специального оборудования; методах решения задач профессиональной деятельности	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
Умеет применять совре-	Фрагментарные умения при-	В целом удовлетвори-	В целом успешные, но со-	Сформированные базовые	Вопросы экза-

менные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, анализировать и давать заключение по результатам исследований	менять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, анализировать и давать заключение по результатам исследований	тельные, но не систематизированные умения применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, анализировать и давать заключение по результатам исследований	держащие отдельные пробелы умения применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, анализировать и давать заключение по результатам исследований	умения применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, анализировать и давать заключение по результатам исследований	менационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
Имеет практический опыт работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при оценке качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения	Отсутствие представлений о навыках работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при оценке качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения	Фрагментарные представления о навыках работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при оценке качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы владение навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при оценке качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения	Успешное владение навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при оценке качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
ОПК-5. Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности					
Знает современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и прикладные программы; технические средства реализации информационных процессов	Фрагментарные представления о современном программном обеспечении, базовых системных программных продуктах и прикладных программ; технических средствах реализации информационных процессов	Неполные представления о современном программном обеспечении, базовых системных программных продуктах и прикладных программ; технических средствах реализации информационных процессов	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы о современном программном обеспечении, базовых системных программных продуктах и прикладных программ; технических средствах реализации информационных процессов	Сформированные систематические представления о современном программном обеспечении, базовых системных программных продуктах и прикладных программ; технических средствах реализации информационных процессов	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
Умеет применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в профессиональной деятельности; работать со специализированными информационными базами данных	Фрагментарные умения применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в профессиональной деятельности; работать со специализированными информационными базами данных	В целом удовлетворительные, но не систематизированные умения применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в профессиональной деятельности; работать со специализированными информационными базами	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы в умении применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в профессиональной деятельности; работать со специализированными информационными базами данных	Сформированные базовые умения применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в профессиональной деятельности; работать со специализированными информационными базами данных	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК

		данных			
Имеет практический опыт работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при оценке качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения	Отсутствие представления о навыках работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при оценке качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения	Фрагментарные представления о навыках работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при оценке качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы владение навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при оценке качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения	Успешное владение навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при оценке качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
ОПК-6. Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии					
Знает существующие программы профилактики и контроля зооантропозанозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации и контроля сырья и продуктов растительного и животного происхождения	Фрагментарные представления о существующих программах профилактики и контроля зооантропозанозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций; применении систем идентификации и контроля сырья и продуктов растительного и животного происхождения	Неполные представления о существующих программах профилактики и контроля зооантропозанозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций; применении систем идентификации и контроля сырья и продуктов растительного и животного происхождения	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы о существующих программах профилактики и контроля зооантропозанозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций; применении систем идентификации и контроля сырья и продуктов растительного и животного происхождения	Сформированные систематические представления о существующих программах профилактики и контроля зооантропозанозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций; применении систем идентификации и контроля сырья и продуктов растительного и животного происхождения	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
Умеет проводить оценку риска возникновения болезней животных и продуктов животного происхождения; осуществлять контроль запрещенных веществ в сырье и продуктах растительного происхождения	Фрагментарные умения проводить оценку риска возникновения болезней животных и продуктов животного происхождения; осуществлять контроль запрещенных веществ в сырье и продуктах растительного происхождения	В целом удовлетворительные, но не систематизированные умения проводить оценку риска возникновения болезней животных и продуктов животного происхождения; осуществлять контроль запрещенных веществ в сырье и продуктах растительного происхождения	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы в умении проводить оценку риска возникновения болезней животных и продуктов животного происхождения; осуществлять контроль запрещенных веществ в сырье и продуктах растительного происхождения	Сформированные базовые умения проводить оценку риска возникновения болезней животных и продуктов животного происхождения; осуществлять контроль запрещенных веществ в сырье и продуктах растительного происхождения	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
Имеет практический опыт проведения проце-	Отсутствие представления навыков проведения процедур	Фрагментарные представления о навыках	В целом успешное владение навыками проведения	Успешное владение навыками проведения процедур	Вопросы экзаменационного

дур идентификации, выбора и реализации мер недопущения распространения заболеваний различной этиологии через сырье и продукты растительного и животного происхождения	идентификации, выбора и реализации мер недопущения распространения заболеваний различной этиологии через сырье и продукты растительного и животного происхождения	проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер недопущения распространения заболеваний различной этиологии через сырье и продукты растительного и животного происхождения	процедур идентификации, выбора и реализации мер недопущения распространения заболеваний различной этиологии через сырье и продукты растительного и животного происхождения	идентификации, выбора и реализации мер недопущения распространения заболеваний различной этиологии через сырье и продукты растительного и животного происхождения	билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
ОПК-7. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности					
Знает принципы работы современных информационных технологий	Фрагментарные представления о принципы работы современных информационных технологий	Неполные представления о принципы работы современных информационных технологий	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о принципы работы современных информационных технологий	Сформированные систематические представления о принципы работы современных информационных технологий	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
Умеет использовать современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности	Фрагментарные умения использовать современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности	В целом удовлетворительные, но недостаточные умения использование современных информационных технологий для решения задач в профессиональной деятельности	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы в умении использовать современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности	Сформированные систематические представления использовать современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
Имеет практический опыт решения задач профессиональной деятельности с использованием современных технологий	Отсутствие практических навыков решения задач профессиональной деятельности с использованием современных технологий	Фрагментарные владения практическими навыками решения задач профессиональной деятельности с использованием современных технологий	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы работы по решению задач профессиональной деятельности с использованием современных технологий	Сформированные умения создавать работы по решению задач профессиональной деятельности с использованием современных технологий	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
ПК-1. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры					
Знает порядок предубойного осмотра животных, требования к состоянию предубойных животных, формы описи убойных животных, порядок проведения ветеринарно-	Фрагментарные представления о порядке предубойного осмотра животных, требования к состоянию предубойных животных, формы описи убойных животных, порядок проведения ветеринарно-	Неполные представления о порядке предубойного осмотра животных, требования к состоянию предубойных животных, формы описи убойных животных, порядок про-	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о порядке предубойного осмотра животных, требования к состоянию предубойных животных, формы описи	Сформированные систематические представления о порядке предубойного осмотра животных, требования к состоянию предубойных животных, формы описи убойных животных, по-	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК

санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры; признаки патоморфологических изменений при различных болезнях; дефекты, возникшие при хранении сырья и продукции животного и растительного происхождения; методики отбора проб и стандартные методики проведения лабораторных исследований по экспертизе.	санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры; признаки патоморфологических изменений при различных болезнях; дефекты, возникшие при хранении сырья и продукции животного и растительного происхождения; методики отбора проб и стандартные методики проведения лабораторных исследований по экспертизе.	ведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры; признаки патоморфологических изменений при различных болезнях; дефекты, возникшие при хранении сырья и продукции животного и растительного происхождения; методики отбора проб и стандартные методики проведения лабораторных исследований по экспертизе.	убойных животных, порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры; признаки патоморфологических изменений при различных болезнях; дефекты, возникшие при хранении сырья и продукции животного и растительного происхождения; методики отбора проб и стандартные методики проведения лабораторных исследований по экспертизе.	рядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры; признаки патоморфологических изменений при различных болезнях; дефекты, возникшие при хранении сырья и продукции животного и растительного происхождения; методики отбора проб и стандартные методики проведения лабораторных исследований по экспертизе.	
Умеет определять допустимость убоя животных на мясо; проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туши, мясных полуфабрикатов, молока, меда, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры; осуществлять видовую идентификацию; пользоваться органолептическими методами осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры, определять допустимость их	Фрагментарные умения определять допустимость убоя животных на мясо; проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туши, мясных полуфабрикатов, молока, меда, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры; осуществлять видовую идентификацию; пользоваться органолептическими методами осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры, определять допустимость их реализации.	В целом удовлетворительные, но недостаточные умения определять допустимость убоя животных на мясо; проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туши, мясных полуфабрикатов, молока, меда, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры; осуществлять видовую идентификацию; пользоваться органолептическими методами осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы в умении определять допустимость убоя животных на мясо; проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туши, мясных полуфабрикатов, молока, меда, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры; осуществлять видовую идентификацию; пользоваться органолептическими методами осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидро-	Сформированные систематические умения определять допустимость убоя животных на мясо; проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туши, мясных полуфабрикатов, молока, меда, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры; осуществлять видовую идентификацию; пользоваться органолептическими методами осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры, определять допустимость их	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК

реализации.		продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры, определять допустимость их реализации.	бионтов и икры, определять допустимость их реализации.	реализации.	
Имеет практический опыт применения практический опыт: проведения предубойного ветеринарного осмотра животных, мяса и продуктов убоя, отбора проб для проведения лабораторных исследований, осуществления анализа безопасности и возможности допуска к использованию в пищу, обеззараживания, утилизации и уничтожение некачественных и опасных продуктов.	Отсутствие практических навыков проведения предубойного ветеринарного осмотра животных, мяса и продуктов убоя, отбора проб для проведения лабораторных исследований, осуществления анализа безопасности и возможности допуска к использованию в пищу, обеззараживания, утилизации и уничтожение некачественных и опасных продуктов.	Фрагментарные владения практическими навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных, мяса и продуктов убоя, отбора проб для проведения лабораторных исследований, осуществления анализа безопасности и возможности допуска к использованию в пищу, обеззараживания, утилизации и уничтожение некачественных и опасных продуктов.	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы практического опыта проведения предубойного ветеринарного осмотра животных, мяса и продуктов убоя, отбора проб для проведения лабораторных исследований, осуществления анализа безопасности и возможности допуска к использованию в пищу, обеззараживания, утилизации и уничтожение некачественных и опасных продуктов.	Сформированный практический опыт проведения предубойного ветеринарного осмотра животных, мяса и продуктов убоя, отбора проб для проведения лабораторных исследований, осуществления анализа безопасности и возможности допуска к использованию в пищу, обеззараживания, утилизации и уничтожение некачественных и опасных продуктов.	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
ПК-2. Способен участвовать в технологическом процессе по производству продуктов животного и растительного происхождения, а также выполнять ветеринарно-санитарную экспертизу этих продуктов, анализировать полученные данные и делать заключения					
Знает внешние показатели состояния туш, анатомические различия костей и внутренних органов; требования пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов; правила работы ветеринарно-санитарным оборудованием и средствами измерений; порядок клеймения мяса и мясопродуктов; порядок обеззараживания, утилизации и уничтожения опасной продукции животного и растительного	Фрагментарные представления о внешних показателях состояния туш, анатомические различия костей и внутренних органов; требования пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов; правила работы ветеринарно-санитарным оборудованием и средствами измерений; порядок клеймения мяса и мясопродуктов; порядок обеззараживания, утилизации и уничтожения опасной продукции животного и растительного происхождения	Неполные представления о показателях состояния туш, анатомические различия костей и внутренних органов; требования пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов; правила работы ветеринарно-санитарным оборудованием и средствами измерений; порядок клеймения мяса и мясопродуктов; порядок обеззараживания, утилизации и уничтожения опасной	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы в знаниях о внешних показателях состояния туш, анатомические различия костей и внутренних органов; требования пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов; правила работы ветеринарно-санитарным оборудованием и средствами измерений; порядок клеймения мяса и мясопродуктов; порядок обеззараживания, утилизации и уничтожения	Сформированные систематические представления о внешних показателях состояния туш, анатомические различия костей и внутренних органов; требования пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов; правила работы ветеринарно-санитарным оборудованием и средствами измерений; порядок клеймения мяса и мясопродуктов; порядок обеззараживания, утилизации и уничтожения опасной продукции живот-	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК

происхождения		продукции животного и растительного происхождения	опасной продукции животного и растительного происхождения	ного и растительного происхождения	
Умеет проводить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, разделанного мяса, а также свежемороженой, соленой, копченой, вяленной и сушенной рыбы перед реализацией	Фрагментарные умения проводить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, разделанного мяса, а также свежемороженой, соленой, копченой, вяленной и сушенной рыбы перед реализацией	В целом удовлетворительные, но недостаточные умения проводить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, разделанного мяса, а также свежемороженой, соленой, копченой, вяленной и сушенной рыбы перед реализацией	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы в умении проводить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, разделанного мяса, а также свежемороженой, соленой, копченой, вяленной и сушенной рыбы перед реализацией	Сформированный практические умения проводить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, разделанного мяса, а также свежемороженой, соленой, копченой, вяленной и сушенной рыбы перед реализацией	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
Иметь практический опыт: проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, молока и молочной продукции, меда, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры.	Отсутствие практических навыков проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, молока и молочной продукции, меда, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры.	Фрагментарные владения практическими навыками проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, молока и молочной продукции, меда, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры.	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы практического опыта проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, молока и молочной продукции, меда, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры.	Сформированный практический опыт проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, молока и молочной продукции, меда, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры.	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
ПК-3. Способен организовать выполнение ветеринарно-санитарных мероприятий по обеспечению безопасности и биологической защиты сырья и продуктов растительного и животного происхождения					
Знает правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, формы и правила оформления учетно-отчетной документации; специальное программное обеспечение, базы данных для решения профессиональных задач	Фрагментарные представления о заключениях по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, формы и правила оформления учетно-отчетной документации; специальное программное обеспечение, базы данных для решения профессиональных задач	Неполные представления о правилах оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, формы и правила оформления учетно-отчетной документации; специальное программное обеспечение, базы данных для решения профессиональных задач	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы в знаниях о оформлении заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, формы и правила оформления учетно-отчетной документации; специальное программное обеспечение, базы данных для решения профессиональных задач	Сформированные систематические представления о правилах оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, формы и правила оформления учетно-отчетной документации; специальное программное обеспечение, базы данных для решения профессиональных задач	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
Умеет осуществлять кон-	Фрагментарные умения про-	В целом удовлетвори-	В целом успешные, но со-	Сформированные умения	Вопросы экза-

троль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения сырья и продуктов животного и растительного происхождения; оформлять ветеринарные документы удостоверяющие благополучие продукции и разрешающие продажу ее на реализацию.	водить осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения сырья и продуктов животного и растительного происхождения; оформлять ветеринарные документы удостоверяющие благополучие продукции и разрешающие продажу ее на реализацию.	тельные, но недостаточные умения осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения сырья и продуктов животного и растительного происхождения; оформлять ветеринарные документы удостоверяющие благополучие продукции и разрешающие продажу ее на реализацию.	держащие отдельные пробелы в умении осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения сырья и продуктов животного и растительного происхождения; оформлять ветеринарные документы удостоверяющие благополучие продукции и разрешающие продажу ее на реализацию.	проведения контроля соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения сырья и продуктов животного и растительного происхождения; оформлять ветеринарные документы удостоверяющие благополучие продукции и разрешающие продажу ее на реализацию.	менационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК
Иметь практический опыт: организации охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей.	Отсутствие практических навыков опыта организации охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей.	Фрагментарные владения практическими навыками организации охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей.	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы практического опыта организации охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей.	Сформированный практический опыт проведения организации охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей.	Вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы членов ГЭК

Приложение 3

Образец заявления на утверждение темы выпускной квалификационной работы

Поле для визы заведующего выпускающей кафедрой

Заведующему выпускающей кафедрой

_____

название кафедры

_____

ФИО заведующего

от студента _____ группы _____ курса

_____факультета

_____

ФИО студента

_____

контактный телефон студента

ЗАЯВЛЕНИЕ

Дата _____

Прошу утвердить мне тему выпускной квалификационной (бакалаврской) работы _____

_____

для выполнения на кафедре _____

В качестве руководителя кафедра утверждает _____

_____

ФИО руководителя, занимаемая должность

Подпись студента _____

Руководитель ВКР _____

Заведующий кафедрой _____

Приложение 4

Образец задания на выполнение выпускной квалификационной работы

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Чувашский государственный аграрный университет»

(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

Факультет _____

Направление подготовки _____

Профиль подготовки _____

Выпускающая кафедра _____

УТВЕРЖДАЮ:

Зав. выпускающей кафедрой

_____

«____» _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ

по выполнению выпускной квалификационной (бакалаврской) работы

Студента(ки) ___ группы _____курса

_____

1. Тема работы _____

_____

_____

2. Дата утверждения темы и номер приказа «____» _____20__г.

3. Срок сдачи студентом законченной работы«____» _____20__г.

4. Исходные данные к работе _____

_____

_____

_____

_____

_____

5.Содержание расчетно-пояснительной записки (перечень подлежащих разработке вопросов)_____

_____

_____

_____

___

Оборотная сторона Приложение 4

6. Перечень графического (или иллюстрационного) материала _____
_____
_____
_____
_____

7. Консультанты по работе

Раздел: _____

Консультант:_____

Раздел:_____

Консультант:_____

8. Календарный план выполнения работы

Наименование разделов и этапов выполнения ВКР	Сроки выполнения этапов работы	Примечания
1. Подбор и предварительное знакомство с литературой		
2. Составление плана работы и согласование его с руководителем		
3. Поэтапное написание текста ВКР:		
3.1. введения		
3.2. главы 1		
3.3. главы 2		
3.4. заключения		
4. Написание текста ВКР, представление чернового варианта работы руководителю		
5. Доработка ВКР в соответствии с замечаниями руководителя		
6. Получение отзыва руководителя, печать титульного листа, передача работы на рецензирование		
7. Получение рецензии. Передача завершенной работы с отзывом и рецензией на выпускающую кафедру		
8. Подготовка к защите (подготовка доклада, компьютерной презентации, раздаточного материала)		
9. Защита ВКР		

9Дата рассмотрения выполненной работы на кафедре «____» _____ 20__ г.

10Дата выдачи настоящего задания «____» _____ 20__ г.

Руководитель_____ Студент_____

_____ _____

Приложение 5

Образец титульного листа выпускной квалификационной работы

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Чувашский государственный аграрный университет»

(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

Факультет ветеринарной медицины и зоотехнии

Кафедра эпизоотологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Направление подготовки _____

_____

Допустить к защите
Зав. выпускающей кафедрой
_____

«___» _____20__г.

ВЫПУСКНАЯ
КВАЛИФИКАЦИОННАЯ (БАКАЛАВРСКАЯ) РАБОТА

ИВАНОВА АНДРЕЯ ВИКТРОВОИЧА

На тему: Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при инфекционных болезнях коров

Руководитель:
кандидат ветеринарных наук,
доцент Н.Г.Яковлев

Чебоксары 20__

Приложение 6

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Чувашский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

ОТЗЫВ

руководителя на выпускную квалификационную (бакалаврскую) работу студента (ки)

_____

на тему: _____
_____
_____

В отзыве должна содержаться характеристика проделанной студентом работы по всем разделам выпускной квалификационной работы:

обоснование выбора темы, ее научное и практическое значение;

отношение студента к работе при ее написании, его аккуратность, добросовестность, трудоспособность;

степень самостоятельности и инициативности студента при выборе темы и написании работы;

работа с литературой, наблюдение и накопление фактов, их анализ и сопоставление;

умение обобщать и делать правильные выводы и предложения из полученных данных;

оценка автора работы как будущего специалиста и возможностей заниматься тем или иным видом трудовой деятельности (производство, наука, предпринимательство);

рекомендация о допуске к защите в ГАК и присуждении квалификации.

Фамилия, имя и отчество _____

ученое звание, степень, должность _____

_____

“____”_____20__г. _____ (подпись)

Приложение 7
Образец рецензии

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Чувашский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

РЕЦЕНЗИЯ
на выпускную квалификационную работу студента(ки)

_____

Направление подготовки _____

Тема выпускной квалификационной работы _____

_____

Выполнена на кафедре_____
Под руководством_____
Количество страниц записки_____
Количество технологических карт_____
Количество листов чертежей_____
Количество таблиц_____
Заключение о степени соответствия выполненной работы заданию_____

_____

_____

Характер выполнения каждого раздела работы, степень использования выпускником достижений науки и техники и передовых методов работы_____

_____

Перечень положительных качеств выпускной квалификационной работы_____

_____

Перечень основных недостатков работы_____

_____

Оценка графической части_____

_____

Оценка общеобразовательной, технической и технологической подготовки выпускника (по результатам собеседования)_____

_____

Отзыв о работе в целом и предлагаемая оценка_____

_____

Рецензент_____
Фамилия, имя, отчество (полностью)

ученое звание, степень, должность _____

_____

Место работы_____

_____

« ____ » « _____ » 20__ г.

Подпись_____

Приложение 8

Список рекомендуемых тем
выпускных квалификационных работ для студентов по направлению подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленности (профилю):
Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и
растительного происхождения

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при вынужденном убое.
2. Ветеринарно-санитарный контроль при приеме и предубойном содержании, убое и переработке птицы (на примере птицекомбината, цеха убоя птицы при птицефабрике).
3. Организация и методика проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя птицы (на примере птицекомбината, цеха убоя птицы при птицефабрике).
4. Организация и методика проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов крупного рогатого скота (на примере мясокомбината, бойни, убойного пункта сельскохозяйственного предприятия).
5. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль производства колбасных изделий (на приеме конкретного колбасного цеха).
6. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль производства мясных баночных консервов (на примере конкретного мясоконсервного завода, цеха).
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезнях.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях, не передающихся человеку через мясо рыб.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительной продукции на продовольственных рынках.
11. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль производства соленой и копченой рыбы (на примере конкретного рыбопосолочного и рыбокоптильного цеха).
12. Организация и методика проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя свиней (мясокомбинаты, бойни, убойные пункты сельскохозяйственных предприятий).
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых куриных яиц и яичных продуктов.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и других продуктов пчеловодства на рынках.
15. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров.
16. Гигиена получения молока и его первичная обработка на молочно- товарной ферме.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на

продовольственных рынках.

18. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов (на примере молочного завода).

19. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при инфекционных болезнях коров.

20. Организация и методика ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов у убойного скота и птицы (на примере конкретных мясокомбината, бойни, убойного пункта сельхозпредприятия).

21. Организация и методика предубойного ветеринарного осмотра сельскохозяйственных животных и птицы. Значение предубойного осмотра.

22. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при сальмонеллезе сельскохозяйственных животных и птицы.

23. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при гриппе птиц.

24. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и молока при лейкозе крупного рогатого скота.

25. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и молока при туберкулезе сельскохозяйственных животных и птицы.

26. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и молока при бруцеллезе.

27. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при клостридиозах.

28. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при актиномикозе и пастереллезе.

29. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов при инфекционных болезнях (миксоматозе, геморрагической болезни, пастереллезе, кокцидиозе, сальмонеллезе).

30. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при трихинеллезе.

31. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при цистицеркозах крупного рогатого скота.

32. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при цистицеркозах свиней.

33. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при токсоплазмозе и гемоспоридиозах убойных животных.

34. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при эхинококкозе, саркоцистозе и дикроцелиозе убойных животных.

35. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при пироплазмидозах.

36. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях животных и обработке их ветеринарными препаратами.

37. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях незаразной этиологии.

38. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при PSE - и - DFD пороках мяса.

39. Ветеринарно-санитарный контроль на таможнях при импорте мяса и мясных продуктов в Россию.

40. Ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов на таможнях.

41. Ветеринарно-санитарный контроль рыбы и рыбных продуктов.

42. Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продукции животного происхождения на таможенных терминалах.

43. Ветеринарно-санитарная экспертиза сыра на продовольственных рынках.

44. Ветеринарно-санитарная экспертиза творога на продовольственных рынках.

45. Ветеринарно-санитарная экспертиза сливок на продовольственных рынках.

46. Ветеринарно-санитарная экспертиза орехов на продовольственных рынках.

47. Ветеринарно-санитарная экспертиза ягод на продовольственных рынках.

48. Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов на продовольственных рынках.

Приложение 9

Список использованных источников (пример оформления)

I. Нормативно-правовые (законодательные) акты

1. Об аудиторской деятельности : федеральный закон от 30 декабря 2008 года № 307-ФЗ. – Текст : электронный // КонсультантПлюс : официальный сайт компании «КонсультантПлюс». – URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_83311/ (дата обращения: 12.02.2020)
2. Об утверждении Положения по бухгалтерскому учету «Доходы организации» ПБУ 9/99» : приказ Минфина РФ от 6 мая 1999 года № 32н. – Текст: электронный. – Доступ из справочной-правовой системы «Гарант» (дата обращения: 25.10.2019
3. ГОСТ 3623-73. Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации : издание официальное : утвержден и введен в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 28.02.73 N 503 : дата введения 1976-01-01. – Москва : ИПК Издательство стандартов, 2003. – 22 с. – Текст : непосредственный.
4. ГОСТ 24291-90. Электрическая часть электростанции и электрической сети. Термины и определения : утвержден и введен в действие Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 27.12.90 N 3403 : дата введения 1992-01-01. – URL: http://www.techhap.ru/gost/285640.html (дата обращения: 24.10.2019). – Текст: электронный.

II. Научные источники, учебные пособия

Один автор

5 Игнатьев, С. В. Принципы экономико-финансовой деятельности нефтегазовых компаний : учебное пособие / С. В. Игнатьев. – Москва : МГИМО, 2017. – 144 с. – Текст : непосредственный.

Два, три автора

6 Варламова, Л. Н. Управление документацией : англо-русский аннотированный словарь стандартизированной терминологии / Л. Н. Варламова, Л. С. Баюн, К. А. Бастрикова. – Москва : Спутник+, 2017. – 398 с. – Текст : непосредственный.

Четыре автора

7 Управленческий учет и контроль строительных материалов и конструкций : монография / В. В. Говдя, Ж. В. Дегальцева, С. В. Чужинов, С. А. Шулепина. – Краснодар : КубГАУ, 2017. – 149 с. – Текст : непосредственный.

Пять и более авторов

8 Распределенные интеллектуальные информационные системы и среды : монография / А. Н. Швецов, А. А. Суконщиков, Д. В. Кочкин [и др.]. – Курск : Унив. кн., 2017. – 196 с. – Текст : непосредственный.

Патентные документы

9 Патент № 2525776 Российская Федерация, МПК F03B17/06. Русловая микрогидроэлектростанция : № 2013118497/06 : заявл. 22.04.2013 : опубл. 20.08.2014 / А. Г. Васильев, Ф. Т. Денисов, В. П. Мазяров. – 4 с . – Текст : непосредственный.

Диссертация и автореферат диссертации

10 Егорова, С. Г. Правовые проблемы наследования по действующему законодательству Российской Федерации : диссертация на соискание ученой степени кандидата юридических наук / Егорова Светлана Геннадьевна. – Москва, 2002. – 192 с. – Текст : непосредственный.

11 Александров, А. М. Стратегическое планирование инновационного социально-экономического развития региона (на примере Чувашской Республики) : специальность 08.00.05 «Экономика и управление народным хозяйством (региональная экономика)» : автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата экономических наук / Александров Андрей Михайлович. – Чебоксары, 2007. – 23 с. – Текст : непосредственный.

Многотомные издания

12 Лунеев, В. В. Курс мировой и российской криминологии : учебник для вузов. В 2 томах. Том 2. Особенная часть / В. В. Лунеев. – Москва : Юрайт, 2013. – 872 с. – Текст : непосредственныйОтдельный том

Описание статьи из сборника

13 Григорьева, И. А. Обзор современных методик анализа финансового состояния организации / И. А. Григорьева. – Текст : непосредственный // Учет, анализ и аудит в условиях цифровой экономики : материалы Всероссийской научно-практической конференции (г. Чебоксары, 31 октября 2018 г.). – Чебоксары : ФГБОУ ВО Чувашская ГСХА, 2018. – С. 240-245.

Статья из журнала

14 Трухачев, В. И. Управление ценовым механизмом в агропромышленном комплексе / В. И. Трухачев, Ю. Г. Бинатов, А. Н. Герасимов. – Текст : непосредственный // АПК : экономика, управление. – 2019. – № 10. – С. 23-31.

15 Скрипник, К. Д. Лингвистический поворот и философия языка Дж. Локка: интерпретации, комментарии, теоретические источники / К. Д. Скрипник. – Текст : непосредственный // Вестник Удмуртского университета. Серия: Философия. Психология. Педагогика. – 2017. – Т. 27, вып. 2. – С. 139–146.

Статья с сайта в сети Интернет

16 Тимофеев, А. Энергетика на грани: новые тарифы угрожают экономике. Почему предложения Минэнерго могут привести к катастрофе. – Текст : электронный // Газета.ru : [сайт]. – 2020. – 13 февраля. – URL: https://www.gazeta.ru/business/2020/02/12/12957643.shtml (дата обращения: 15.02.2020).

III. Интернет-ресурсы

17 Федеральная служба государственной статистики : официальный сайт. – Москва. – URL: https://www.gks.ru/ (дата обращения: 15.01.2020). – Текст : электронный.

18 Бухгалтерия.ru : [сайт]. – Москва, 2001. – URL: https://www.buhgalteria.ru/ (дата обращения: 15.01.2020). – Текст : электронный.

Приложение 11

Рекомендации обучающимся при подготовке к государственному экзамену

1. Перед началом подготовки к государственному экзамену придерживайтесь основного правила: «Не теряй времени зря».

2. Воспринимайте государственный экзамен не как испытание, а как возможность проявить себя, получить экзаменационный опыт, стать более внимательными и организованными.

3. Используйте время, отведенное на подготовку, как можно эффективнее. Новый и сложный материал учите в утренние часы после хорошего отдыха.

4. Составьте план на каждый день подготовки. Начинайте готовиться к государственному экзамену заранее, понемногу, по частям, сохраняя спокойствие.

5. Подготовьте место для занятий. Уберите со стола лишние вещи, удобно расположите необходимые для подготовки предметы. Желательно ввести в интерьер комнаты желтый и фиолетовый цвета, поскольку они повышают интеллектуальную активность.

6. Во время подготовки к государственному экзамену заботьтесь о своем здоровье. Хорошо и вовремя питайтесь, пейте больше воды, гуляйте на свежем воздухе.

7. По 5-10 минут по утрам делайте зарядку, чтобы организм проснулся, чтобы кровь начала циркулировать, чтобы исчезла вялость. В перерывах между подготовкой выполняйте упражнения для спины, шеи, которые способствуют снятию внутреннего напряжения, усталости, достижению расслабления.

8. Чтобы лучше спалось, ужинайте примерно за 2-3 часа до сна.

9. Очень хорошо перед сном успокоиться, прийти в равновесие. Для этого найдите свой способ успокоить мысли перед сном. Одним помогает классическая музыка, вторым чтение книги.

10. Чем раньше ляжете, желательно в 21.00 - 22.00 часа, тем лучше мозг будет усваивать информацию утром.

11. Самый эффективный способ борьбы со стрессом перед государственным экзаменом - противострессовое дыхание. На вдохе надуваем живот и делаем медленный выдох. Выдох должен быть в два раза длиннее, чем вдох. Постараетесь представить, как с каждым глубоким вдохом и продолжительным выдохом происходит частичное освобождение от стрессового напряжения (ни в коем случае нельзя удлинять вдох, это влечет за собой гипервентиляцию мозга и измененное состояние).

Рекомендации студентам как справиться со стрессом в период сдачи государственной итоговой аттестации с применением дистанционных образовательных технологий

Плюсы дистанционной сдачи государственной итоговой аттестации:

1. Комфортно: студент один в комнате, никто не смотрит, никто не отвлекает.

2. Государственная итоговая аттестация проходит в режиме реального времени, но при этом студент может находиться на любом расстоянии от места проведения.

3. Студент не зависит от транспорта. Помимо экономии денег это позволяет сохранить время.

Минусы дистанционной сдачи государственной итоговой аттестации:

Технические проблемы. Во время итоговой аттестацией могут возникнуть технические проблемы с сетью, с потерей звука, системными прерываниями. Для снижения этих рисков проводится предварительное тестирование системы, а также пробная сдача экзамена и предварительная защита выпускной квалификационной работы.

Подготовка к дистанционной сдаче государственной итоговой

1. Составьте подробный план подготовки к государственной итоговой аттестации, тщательно распределив время. Для этого заведите записную книжку или ежедневник. Приучите себя заглядывать в него каждый день, чтобы точно все успеть.

2. Не разрешайте себе лениться. У вас есть четкий план, следуйте ему, и у вас обязательно все получится.

3. Обратите внимание на свой рацион в период подготовки к государственной итоговой аттестации. Следует отдавать предпочтение продуктам, активизирующим мозговую деятельность. Эта красная рыба, яйца, горький шоколад. Эти продукты влияют на внимание и концентрацию. Шоколад повышает в крови уровень эндорфинов.

4. Для активной работы мозга пейте много жидкости, полезно больше пить простую или минеральную воду, липовый, зеленый чай.

5. Занимайтесь утренней зарядкой, легкие физические нагрузки будут держать ваш организм в тонусе.

6. Дыхательные упражнения помогут снять напряжение, тревогу. Нормализовать ритм дыхания поможет простое упражнение: в течение нескольких минут следует дышать медленно и глубоко. Выдох должен в два раза длиннее вдоха. Чтобы дыхание было ровным, нужно считать «про себя»: на три счета — вдох, на пять шесть — выдох. Нужно сесть поудобнее, закрыть глаза и, насколько это возможно, расслабить мышцы. Через 3-5 минут после начала дыхательных упражнений можно добавлять к ним формулы самовнушения: «Я — расслабляюсь — и — успокаиваюсь», синхронизируя их с ритмом дыхания. При этом слова «Я» следует произносить на вдохе, а слова «и Расслабляюсь», «и Успокаиваюсь» - на выдохе.

7. Вечером перед сдачей государственного экзамена или защитой выпускной квалификационной работой целесообразно «разгрузить мозг», накануне очень полезно заняться любым отвлекающими успокаивающим делом: выйти на короткую прогулку, принять душ, посмотреть комедию.

8. Сон будет крепким и поможет максимально восстановить силы, если использовать подходящие продукты. Снотворное действие на организм оказывает молоко. За 30-40 минут до сна полезно выпить стакан теплой воды, в которой разведена 1 ст. ложка меда, обладающего свойством укреплять нервную систему.

Рекомендации как без стресса сдать государственную итоговую аттестацию с применением дистанционных образовательных технологий

1. За 30 минут до государственной итоговой аттестации проверьте работу технических средств.

2. Перед тем, как приступить к сдаче государственной итоговой аттестации сделайте разминку для тела, которая уберет зажимы. Ослабить стрессовые гормоны можно с помощью техники расслабления. Для этого напрягите каждую мышцу своего тела как можно сильнее. Побудьте в таком состоянии пару секунд и расслабьтесь. Повторяйте до тех пор, пока не почувствуете, что вам стало легче.

3. Воспользуйтесь эффектом Моцарта и послушайте до государственной итоговой аттестации классику. Научно доказанный факт, что во время прослушивания произведений Моцарта улучшается пространственно-временное мышление, внимание.

4. Дайте себе установку, что предстоящий процесс, как государственная итоговая аттестация будет сдана в любом случае. Необходимо внушить себе, что легкое волнение перед сдачей - это вполне естественное и даже необходимое состояние. Оно мобилизует, настраивает на интенсивную умственную работу. Направьте мысли в хорошее русло, думая о том, что усилия не будут напрасными и все пройдет благополучно. Если вы почувствовали, что вами овладевает паника, немедленно запретите тревожным мыслям засорять сознание. Скажите самому себе — Стоп! Это слово должно быть произнесено как команда, остановив волнение. Паника никуда, кроме тупика не заведет - помните об этом!

5. Подумайте о своей цели. Концентрируйтесь на конечной цели, получении диплома, к которой вы идете, это поможет сохранить спокойствие.

6. Во время государственного экзамена, защиты выпускной квалификационной работы не смотрите по сторонам, а смотрите прямо на экран с легкой улыбкой, что позволит вам расположить комиссию к себе.

Рекомендации как справиться с волнением перед камерой

1. Не жалейте время на подготовку по 20 минут в день тренируйтесь перед камерой.

2. Разрабатывайте голос. Чтение книг вслух, одно из лучших упражнений для развития речи, улучшения дикции, интонации.

3. Снимайте себя на видео и анализируйте, как вы выглянете со стороны: не кажитесь ли вы слишком напряженным? У вас не бегают глаза? Движения плавны и размерены или резки и импульсивны? Что выражает ваше лицо холодную непроницаемость или все ваше волнение можно на нем прочитать? В соответствии с полученной информацией о себе вы корректируете все свои телодвижения, жесты, голос, мимику.

Надеемся, что выполнение данных рекомендаций поможет вам без стресса сдать государственную итоговую аттестацию в дистанционном формате. Будьте уверены в своих силах, сохраняйте позитивный настрой и веру в то, что все получится!

Приложение 12

Проведение государственной итоговой аттестации для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для обучающихся из числа инвалидов ГИА проводится Университетом с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности).

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ГИА для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не являющимися инвалидами, если это не создает трудностей для инвалидов и иных обучающихся при прохождении ГИА;

- присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с председателем и членами ГЭК);

- пользование необходимыми обучающимся инвалидам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Все локальные нормативные акты Университета по вопросам проведения ГИА доводятся до сведения обучающихся инвалидов в доступной для них форме.

По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность сдачи обучающимся инвалидом государственного аттестационного испытания может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его сдачи:

- продолжительность сдачи государственного экзамена, проводимого в письменной форме, - не более чем на 90 минут;

- продолжительность подготовки обучающегося к ответу на государственном экзамене, проводимом в устной форме, - не более чем на 20 минут;

- продолжительность выступления обучающегося при защите выпускной квалификационной работы - не более чем на 15 минут.

В зависимости от индивидуальных особенностей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья Университет обеспечивает выполнение следующих требований при проведении государственного аттестационного испытания:

а) для слепых:

- задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются обучающимися на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, либо надиктовываются ассистенту;

- при необходимости обучающимся предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

- задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются увеличенным шрифтом;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- при необходимости обучающимся предоставляется увеличивающее устройство, допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у обучающихся;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются обучающимися на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в устной форме.

Обучающийся инвалид не позднее чем за 3 месяца до начала проведения ГИА подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний с указанием его индивидуальных особенностей. К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (при отсутствии указанных документов в организации).

В заявлении обучающийся указывает на необходимость (отсутствие необходимости) присутствия ассистента на государственном аттестационном испытании, необходимость (отсутствие необходимости) увеличения продолжительности сдачи государственного аттестационного испытания по отношению к установленной продолжительности (для каждого государственного аттестационного испытания).