

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петенко Александр Тимофеевич
Должность: Директор
Дата подписания: 09.07.2024 17:52:28
Уникальный программный ключ:
28acbc88a6d3ce11b5b992501f9a436f0be7681d

**СОЧИНСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
Федерального государственного автономного образовательного
учреждения высшего образования
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ
ИМЕНИ ПАТРИСА ЛУМУМБЫ»**

**ДЕПАРТАМЕНТ БИОМЕДИЦИНСКИХ, ВЕТЕРИНАРНЫХ И
ЭКОЛОГИЧЕСКИХ НАПРАВЛЕНИЙ**

**КАФЕДРА ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И
ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ**

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Рекомендована МСЧН для направления подготовки:

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

(код и наименование направления подготовки)

**Государственная итоговая аттестация проводится в рамках реализации
основной профессиональной образовательной программы высшего
образования (ОП ВО):**

«Ветеринарно-санитарная экспертиза»

(наименование (профиль) ОП ВО)

2024 г.

1. ЦЕЛЬ ПРОВЕДЕНИЯ И ЗАДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ (ГИА)

Целью проведения ГИА в рамках реализации ОП ВО «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является определение соответствия результатов освоения обучающимися ОП ВО соответствующим требованиям ОС ВО РУДН.

Задачами государственной итоговой аттестации являются:

- проверка качества обучения личности основным гуманитарным знаниям, естественнонаучным законам и явлениям, необходимым в профессиональной деятельности;
- определение уровня теоретической и практической подготовленности выпускника к выполнению профессиональных задач в соответствии с получаемой квалификацией;
- установление степени стремления личности к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства;
- проверка сформированности у выпускника устойчивой мотивации к профессиональной деятельности в соответствии с предусмотренными ОС ВО РУДН типами задач профессиональной деятельности;
- оценка уровня способности выпускников находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовности нести за них ответственность;
- обеспечение интеграции образования и научно-технической деятельности, повышение эффективности использования научно-технических достижений, реформирование научной сферы и стимулирование инновационной деятельности;
- обеспечение качества подготовки специалистов в соответствии с требованиями ОС ВО РУДН.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОП ВО

К ГИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план ОП ВО.

По окончании освоения ОП ВО выпускник должен обладать следующими **универсальными компетенциями (УК)**:

Код и наименование УК
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 к коммуникации в межличностном и межкультурном взаимодействии на русском как иностранном и иностранном(ых) языке(ах) на основе владения взаимосвязанными и взаимозависимыми видами репродуктивной и продуктивной иноязычной речевой деятельности, такими как аудирование, говорение, чтение, письмо и перевод в повседневно-бытовой, социокультурной, учебно-профессиональной, официально-деловой и научной сферах общения
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 течение всей жизни

Код и наименование УК
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 использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлению экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности
УК-12. Способен: искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств, а также с помощью алгоритмов при работе с полученными из различных источников данными с целью эффективного использования полученной информации для решения задач; проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных

- общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

Код и наименование ОПК
ОПК-1. Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и 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 нормативно-правовыми актами в сфере АПК
ОПК-4. Способен обосновать и реализовать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач
ОПК-5. Способен оформлять документацию с использованием 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

- профессиональными компетенциями (ПК):

Код и наименование ПК
ПК-1. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы
ПК-2. Способен проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, отбор проб и ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного и растительного происхождения, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий, проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач, применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач

Код и наименование ПК
ПК-3. Готов составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции, осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач

3. СОСТАВ ГИА

ГИА может проводиться как в очном формате (обучающиеся и государственная экзаменационная комиссия во время проведения ГИА находятся в Сочинском институте (филиале) РУДН), так и с использованием дистанционных образовательных технологий (ДОТ), доступных в Электронной информационно-образовательной среде Сочинского института (филиала) РУДН (ЭИОС).

Порядок проведения ГИА в очном формате или с использованием (ДОТ) регламентируется соответствующим локальным нормативным актом РУДН.

ГИА по ОП ВО «Ветеринарно-санитарная экспертиза» включает в себя:

- государственный экзамен (ГЭ);
- защиту выпускной квалификационной работы (ВКР).

4. ПРОГРАММА ГЭ

Государственный экзамен проводится по одной или нескольким дисциплинам и (модулям) ОП ВО, результаты освоения которых имеют определяющее значение для профессиональной деятельности выпускников (профильные дисциплины).

Объем ГЭ по ОП ВО составляет 3 зачетные единицы.

Государственный экзамен включает в себя тестовую и основную части, проводится в два этапа:

Первый этап – оценка уровня теоретической подготовки выпускника в форме **компьютерного тестирования** с использованием средств, доступных в Электронной информационно-образовательной среде Сочинского института (филиала) РУДН (ЭИОС).

Второй этап – оценка теоретической и практической подготовки выпускника к будущей профессиональной деятельности в форме **устного опроса по экзаменационным билетам**.

Для подготовки обучающихся к сдаче ГЭ руководитель ОП ВО (не позднее чем за один календарный месяц до начала ГИА) обязан ознакомить обучающихся выпускного курса с настоящей программой ГИА, исчерпывающим перечнем теоретических вопросов, включаемых в ГЭ, а также с порядком проведения каждого из этапов ГЭ и методикой оценивания его результатов (с оценочными материалами).

Перед ГЭ проводится обязательное консультирование обучающихся по вопросам и задачам, включенным в программу ГЭ (предэкзаменационная консультация).

Порядок проведения компьютерного тестирования в рамках ГИА следующий:

1. Тест (первая часть) состоит из 50 вопросов закрытого типа, которые

случайным образом выбираются из базы вопросов.

2. Время прохождения основного теста составляет – 1 час 40 минут.

3. Оценка компьютерного тестирования проводится по 100-балльной шкале.

При этом тестовая часть считается успешно пройденной, если обучающийся по итогам теста набрал 51 и более баллов.

Успешное прохождение обучающимся тестовой части является допуском к прохождению основной части ГЭ.

Обучающиеся, не прошедшие тестовую часть по причине неявки на испытание по неуважительной причине или в связи с получением по итогам испытания 50 и менее баллов, не допускаются к прохождению основной части ГЭ и отчисляются из Университета в установленном порядке (как не выполнившие обязанности по добросовестному освоению ОП ВО и выполнению учебного плана).

Для подготовки обучающихся к прохождению тестовой части ГЭ с целью их ознакомления с технологией компьютерного тестирования и преодоления возможных психологических трудностей при прохождении теста, проводится пробное тестирование за 10-20 календарных дней до даты аттестационного испытания в соответствии с расписанием ГИА.

Результаты пробного тестирования не влияют на результаты ГЭ.

Порядок проведения второго этапа ГЭ следующий:

1. Основная часть государственного экзамена проводится в форме устного опроса по экзаменационным билетам.

2. Экзаменационный билет содержит три теоретических вопроса.

3. Оценивание результатов сдачи ГЭ проводится в соответствии с методикой, изложенной в оценочных материалах, представленных в Приложении к настоящей программе ГИА.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ВКР И ПОРЯДОК ЕЁ ЗАЩИТЫ

ВКР представляет собой выполненную обучающимся (несколькими обучающимися совместно) работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Перечень тем выпускных квалификационных работ, предлагаемых обучающимся к выполнению, утверждается распоряжением руководителя ОУП, реализующего ОП ВО, и доводится руководителем программы до сведения обучающихся выпускного курса не позднее чем за 6 месяцев до даты начала ГИА.

Допускается подготовка и защита ВКР по теме, предложенной обучающимся (обучающимися), в установленном порядке.

К защите ВКР допускается обучающийся, сдавший ГЭ.

К защите допускается только полностью законченная ВКР, подписанная выпускником (выпускниками), её выполнившим, руководителем, консультантом (при наличии), руководителем выпускающего БУП и ОУП и проверку на объём заимствований (в системе «Антиплагиат»). К ВКР, допущенной до защиты, в обязательном порядке прикладывается отзыв руководителя о работе выпускника при подготовке ВКР, а также внешняя рецензия.

С целью выявления и своевременного устранения недостатков в структуре, содержании и оформлении ВКР, не позднее чем за 21 день до даты её защиты,

проводится репетиция защиты обучающимися своей работы (предзащита) в присутствии руководителя ВКР и других преподавателей выпускающего БУП.

Защита ВКР проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии (ГЭК).

Аттестационное испытание проводится в виде устного доклада обучающихся с обязательной мультимедийной (графической) презентацией, отражающей основное содержание ВКР.

По завершению доклада защищающиеся дают устные ответы на вопросы, возникшие у членов ГЭК по тематике, структуре, содержанию или оформлению ВКР и профилю ОП ВО. Доклад и/или ответы на вопросы членов ГЭК могут быть на иностранном языке.

Этапы выполнения ВКР, требования к структуре, объему, содержанию и оформлению, а также перечень обязательных и рекомендуемых документов, представляемых к защите указаны в соответствующих методических указаниях.

Оценивание результатов защиты ВКР проводится в соответствии с методикой, изложенной в оценочных материалах, представленных в Приложении к настоящей программе ГИА.

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА

Таблица 6.1

Материально-техническое обеспечение проведения ГИА

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Комплект специализированной мебели; доска аудиторная (меловая/маркерная); кафедра; автоматизированное рабочее место преподавателя/обучающегося: компьютер AMD Quad-Core, монитор LCD 17" ACER, проектор BenQ MS521P; проекционный экран Lumen Master Picture, имеется выход в интернет	Операционная система Windows 10 Pro Схема лицензирования per-device, номер лицензии 87846770 от 27.05.19 по гос.контракту №31907740983 на ПО ООО "БалансСофт Проекты»; Office Professional 2007 45747882, 46074549 Акт приема-передачи №АПП-95 от 17.07.09 по гос.контракту № 69 -09 на программное обеспечение ООО "Микро Лана", Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный 1752-150211-132016 Акт приема-передачи №275 от 21.12.09 по гос.контракту № 83-09 на программное обеспечение ООО "Виста"
Аудитория для самостоятельной работы обучающихся	Комплект специализированной мебели; Телевизор LED LG 42", автоматизированные рабочие места (процессор не ниже AMD Quad-Core, оперативная память объемом не менее 4Гб; HD 500 gb), имеется выход в интернет	

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГИА

Основная литература для подготовки к ГЭ и/или выполнению и защите ВКР:

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник / Б.В. Уша, Ч.К. Авылов, И.Г. Гламаздин, А.А. Кунаков ; под ред. А.А. Кунакова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 252 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1025981. - ISBN 978-5-16-015340-7. - Текст : электронный. <https://znanium.com/catalog/product/1025981>
2. Крупный рогатый скот: содержание, кормление, болезни: диагностика и лечение : учебное пособие для вузов / А. Ф. Кузнецов, А. А. Стекольников, И. Д. Алемайкин [и др.] ; под редакцией А. Ф. Кузнецова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 752 с. — ISBN 978-5-8114-6951-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система <https://e.lanbook.com/book/153699>
3. Экспертиза продуктов пчеловодства. Качество и безопасность : учебник для вузов / Е. Б. Ивашевская, О. А. Рязанова, В. И. Лебедев, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-7169-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. <https://e.lanbook.com/book/156407>
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных и инвазионных болезнях животных : учебное пособие для вузов / Н. Н. Гугушвили, Б. С. Сенченко, А. М. Кавунник и [др.] - Краснодар : Советская Кубань, 2000. - 344 с. - Текст : непосредственный.
5. Дячук, Т. И. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов : справочник / Т. И. Дячук ; под ред. проф. В. Н. Кисленко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 366 с. — (Справочники «ИНФРА-М»). - ISBN 978-5-16-012329-5. - Текст : электронный. <https://znanium.com/catalog/product/1048237>
6. Никитин, И. Н. Коммуникации в сфере ветеринарии : учебное пособие / И. Н. Никитин, Е. Н. Трофимова, А. И. Ключникова. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-3085-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. <https://e.lanbook.com/book/108462>
7. Никитин, И. Н. Организация государственного ветеринарного надзора : учебник / И. Н. Никитин, А. И. Никитин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 460 с. — ISBN 978-5-8114-3437-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. <https://e.lanbook.com/book/113922>
8. Сидоренко, О. Д. Биологические методы контроля продукции животного происхождения : учебник / О.Д. Сидоренко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 164 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/21305. - ISBN 978-5-16-012085-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1211767>

Дополнительная литература для подготовки к ГЭ и/или выполнению и защите ВКР:

1. Гугушвили, Н. Н. Курс ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов растительного и животного происхождения в вопросах и ответах : учебное пособие для вузов / Н. Н. Гугушвили. — Краснодар : КубГАУ, 2006. — 524 с. — Текст : непосредственный.
2. Сон, К. Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения : учеб. пособие / К.Н. Сон, В.И. Родин. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 208 с. — (Высшее образование: Магистратура). — www.dx.doi.org/10.12737/743. - ISBN 978-5-16-006714-8. - Текст : электронный <https://znanium.com/catalog/product/959883>

3. Джум, Т. А. Санитария и гигиена питания : учебник / Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 544 с. - (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0475-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1211780>
4. Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка : учебное пособие для вузов / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова ; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 217 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07597-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. <https://urait.ru/bcode/452748>
5. Основы ветеринарной санитарии : учебное пособие / Н. В. Сахно, В. С. Буяров, О. В. Тимохин [и др.] ; под общей редакцией Н. В. Сахно. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-5555-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. <https://e.lanbook.com/book/143119>
6. Сидоренко, О. Д. Биологические методы контроля продукции животного происхождения : учебник / О.Д. Сидоренко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 164 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/21305. - ISBN 978-5-16-012085-0. - Текст : электронный. <https://znanium.com/catalog/product/1211767>
7. Ветеринарная санитария : учебное пособие / А. А. Сидорчук, В. Л. Крупальник, Н. И. Попов [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-1071-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. <https://e.lanbook.com/book/103145>
8. Сон, К. Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения : учеб. пособие / К.Н. Сон, В.И. Родин. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 208 с. — (Высшее образование: Магистратура). — www.dx.doi.org/10.12737/743. - ISBN 978-5-16-006714-8. - Текст : электронный. - <https://znanium.com/catalog/product/959883>
9. Кузнецов, А. Ф. Ветеринарная микология : учебное пособие для вузов / А. Ф. Кузнецов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 345 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12671-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. <https://urait.ru/bcode/447974>
10. Клиническая микробиология для ветеринарных врачей : учебное пособие для вузов / З. Ю. Хапцев [и др.] ; под общей редакцией З. Ю. Хапцева, Э. Г. Донецкой. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 273 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13258-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. <https://urait.ru/bcode/457320>
11. Зыкин, Л. Ф. Современные методы в ветеринарной микробиологии : учебное пособие для вузов / Л. Ф. Зыкин, З. Ю. Хапцев, Т. В. Спиряхина. — Москва : КолосС, 2011. — 110 с. : ил. — ISBN 978-5-9532-0568-9. - Текст : непосредственный.
12. Пособие к практическим занятиям по общей микробиологии (для студентов биологического факультета) / составитель Э. К. Джикидзе. — Сочи : Сочинский институт РУДН, 2013. — 45 с. - Текст : непосредственный.
13. Колычев, Н. М. Ветеринарная микробиология и микология : учебник / Н. М. Колычев, Р. Г. Госманов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 624 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. <https://e.lanbook.com/book/125742>
14. Кисленко, В. Н. Ветеринарная микробиология и иммунология : учебное пособие для вузов / В. Н. Кисленко, Н. М. Колычев. - Часть 1 : Общая микробиология. — Москва : КолосС, 2006.- 184 с. : ил. — (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). — ISBN 5-9532-0404-3. - Текст : непосредственный.

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют

доступ на основании заключенных договоров:

- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН (<http://lib.rudn.ru/MegaPro/Web>)
- Образовательная платформа Юрайт (<https://urait.ru>)
- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» (<http://biblioclub.ru>)
- ЭБС Znanium.com (<http://znanium.com>)
- ЭБС Лань (<https://e.lanbook.com>)
- Учебный портал института (<https://portal.rudn-sochi.ru/>).

2. Базы данных и поисковые системы:

- электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>
- поисковая система Яндекс <https://www.yandex.ru/>
- поисковая система Google <https://www.google.ru/>
- справочная правовая система «Консультант Плюс» <http://www.consultant.ru/>
- научная электронная библиотека eLIBRARY.RU <https://www.elibrary.ru/>

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся при подготовке к сдаче ГЭ и/или выполнении ВКР и подготовке работы к защите:*

1. Методические указания по выполнению и оформлению ВКР по ОП ВО «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

2. Порядок проверки ВКР на объём заимствований в системе «Антиплагиат».

* - все учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице ГИА на [Учебном портале](#)

8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ У ВЫПУСКНИКОВ

Оценочные материалы и балльно-рейтинговая система* оценивания уровня сформированности компетенций у выпускников по итогам освоения дисциплин ОП ВО «Ветеринарно-санитарная экспертиза» представлены в Приложении к настоящей программе ГИА.

* - Ом и БРС формируются на основании требований соответствующего локального нормативного акта РУДН (положения/порядка).

9. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИЗ ЧИСЛА ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Для обучающихся из числа инвалидов или лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных

возможностей и состояния здоровья.

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не являющимися инвалидами, если это не создает трудностей для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и иных обучающихся при прохождении аттестации;

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

- пользование обучающимися из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья необходимыми техническими средствами при прохождении аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья 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 РУДН по вопросам проведения государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

При необходимости создания для обучающегося из числа инвалидов или лиц с ограниченными возможностями здоровья специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний обучающийся не позднее чем за 3 месяца до начала проведения государственной итоговой аттестации подает в деканат департамента БВиЭН письменное заявление с указанием его индивидуальных особенностей (в свободной форме на имя заместителя директора по образовательной деятельности). К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (при отсутствии указанных документов в деканате департамента БВиЭН).

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):

- продолжительность подготовки обучающегося к ответу на ГЭ (междисциплинарном экзамене), проводимом в устной форме, - не более чем на 20 минут;

- продолжительность выступления обучающегося при защите ВКР - не более чем на 15 минут.

При поступлении в деканат департамента БВиЭН указанного заявления и в зависимости от индивидуальных особенностей обучающегося с ограниченными

возможностями здоровья Сочинский институт (филиал) РУДН обеспечивает выполнение следующих требований при проведении государственных аттестационных испытаний:

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.

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:

Доцент кафедры ветеринарной медицины и
ветеринарно-санитарной экспертизы, к.т.н., доцент



Е.В. Шмат

**СОЧИНСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
федерального государственного автономного образовательного
учреждения высшего образования
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ
ИМЕНИ ПАТРИСА ЛУМУМБЫ»**

**ДЕПАРТАМЕНТ БИОМЕДИЦИНСКИХ, ВЕТЕРИНАРНЫХ И
ЭКОЛОГИЧЕСКИХ НАПРАВЛЕНИЙ**

**КАФЕДРА ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И
ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ**

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ
СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ
КОМПЕТЕНЦИЙ У ВЫПУСКНИКОВ**

**Оценочные материалы рекомендованы МССН для направления подготовки:
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

(код и наименование направления подготовки)

**Государственная итоговая аттестация проводится в рамках реализации
основной профессиональной образовательной программы высшего
образования (ОП ВО):**

«Ветеринарно-санитарная экспертиза»

(наименование (профиль) ОП ВО)

Оценочные материалы разработаны/актуализированы для учебного года:

2024/2025

(учебный год)

1. БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ У ВЫПУСКНИКОВ

В рамках проведения государственной итоговой аттестации проверяется степень освоения выпускников следующих **универсальных компетенций**:

Код и наименование УК	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	<p>УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие</p> <p>УК-1.2. Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи</p> <p>УК-1.3. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов</p> <p>УК-1.4. Работает с научными текстами, отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и обосновывает свои выводы с применением философского понятийного аппарата</p> <p>УК-1.5. Анализирует и контекстно обрабатывает информацию для решения поставленных задач с формированием собственных мнений и суждений</p> <p>УК-1.6. Предлагает варианты решения задачи, анализирует возможные последствия их использования</p> <p>УК-1.7. Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте</p>
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	<p>УК-2.1. Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта</p> <p>УК-2.2. Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения</p> <p>УК-2.3. В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы</p> <p>УК-2.4. Анализирует план-график реализации проекта в целом и выбирает оптимальный способ решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>УК-2.5. Контролирует ход выполнения проекта, корректирует план-график в соответствии с результатами контроля</p>
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	<p>УК-3.1. Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели</p> <p>УК-3.2. Формулирует и учитывает в своей деятельности особенности поведения групп людей, выделенных в зависимости от поставленной цели</p> <p>УК-3.3. Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата</p> <p>УК-3.4. Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды</p> <p>УК-3.5. Аргументирует свою точку зрения относительно использования идей других членов команды для достижения поставленной цели</p> <p>УК-3.6. Участвует в командной работе по выполнению поручений</p>
УК-4. Способен к коммуникации в межличностном и межкультурном взаимодействии на русском как иностранном и иностранном(ых) языке(ах) на основе владения взаимосвязанными и взаимозависимыми видами репродуктивной и продуктивной иноязычной речевой деятельности, такими как аудирование,	<p>УК-4.1. Выбирает стиль делового общения, в зависимости от языка общения, цели и условий партнерства</p> <p>УК-4.2. Адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия</p> <p>УК-4.3. Осуществляет поиск необходимой информации для решения стандартных коммуникативных задач на русском и иностранном языках</p> <p>УК-4.4. Выполняет перевод профессиональных текстов с иностранного языка на русский и обратно</p> <p>УК-4.5. Ведет деловую переписку на русском и иностранном языках с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате корреспонденции</p> <p>УК-4.6. Использует диалог для сотрудничества в академической коммуникации общения с учетом личности собеседников, их коммуникативно-речевой стратегии и тактики, степени официальности</p>

Код и наименование УК	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<p>говорение, чтение, письмо и перевод в повседневной, социокультурной, учебно-профессиональной, официально-деловой и научной сферах общения</p>	<p>обстановки УК-4.7. Формирует и аргументирует собственную оценку основных идей участников диалога (дискуссии) в соответствии с потребностями совместной деятельности</p>
<p>УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p>УК-5.1. Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития УК-5.2. Находит и использует при социальном и профессиональном общении информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп УК-5.3. Учитывает при социальном и профессиональном общении по заданной теме историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения УК-5.4. Осуществляет сбор информации по заданной теме с учетом этносов и конфессий, наиболее широко представленных в точках проведения исследования УК-5.5. Обосновывает особенности проектной и командной деятельности с представителями других этносов и (или) конфессий УК-5.6. Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции</p>
<p>УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>УК-6.1. Контролирует количество времени, потраченного на конкретные виды деятельности УК-6.2. Вырабатывает инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, целей УК-6.3. Анализирует свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные и т.д.), для успешного выполнения поставленной задачи УК-6.4. Находит и использует источники получения дополнительной информации для повышения уровня общих и профессиональных знаний УК-6.5. Анализирует основные возможности и инструменты непрерывного образования применительно к собственным интересам и потребностям с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда УК-6.6. Определяет задачи саморазвития, цели и приоритеты профессионального роста УК-6.7. Распределяет задачи на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и анализа ресурсов для их выполнения</p>
<p>УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>УК-7.1. Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма УК-7.2. Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности УК-7.3. Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности</p>
<p>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</p>	<p>УК-8.1. Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений) УК-8.2. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках выполняемого задания УК-8.3. Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте УК-8.4. Разъясняет мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций</p>

Код и наименование УК	Код и наименование индикатора достижения компетенции
угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.5. Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, а также при возникновении военных конфликтов УК-8.6. Оказывает первую помощь, участвует в восстановительных мероприятиях
УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1. Обладает представлениями о принципах недискриминационного взаимодействия при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности, с учетом социально-психологических особенностей лиц с ограниченными возможностями здоровья УК-9.2. Планирует и осуществляет профессиональную деятельность с лицами, имеющими инвалидность или ограниченные возможности здоровья УК-9.3. Взаимодействует с лицами, имеющими ограниченные возможности здоровья или инвалидность, в социальной и профессиональной сферах
УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике УК-10.2. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей УК-10.3. Использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски
УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлению экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-11.1. Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с проявлениями экстремизма, терроризма и коррупционного поведения в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики экстремизма, терроризма, коррупционного поведения и формирования нетерпимого отношения к ним; УК-11.2. Планирует, организует и проводит мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение проявлений экстремизма, терроризма и коррупционного поведения в обществе; УК-11.3. Соблюдает правила общественного взаимодействия на основе соблюдения действующего законодательства и нетерпимого отношения к проявлению экстремизма, терроризма и коррупционному поведению.
УК-12. Способен: искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств, а также с помощью алгоритмов при работе с полученными из различных источников данными с целью эффективного использования полученной информации для решения задач; проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных	УК-12.1. Осуществляет поиск нужных источников информации и данных, воспринимает, анализирует, запоминает и передает информацию с использованием цифровых средств, а также с помощью алгоритмов при работе с полученными из различных источников данными с целью эффективного использования полученной информации для решения задач УК-12.2. Проводит оценку информации, ее достоверность, строит логические умозаключения на основании поступающих информации и данных

В рамках проведения государственной итоговой аттестации проверяется степень освоения выпускников следующих **общепрофессиональных компетенций**:

Код и наименование ОПК	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<p>ОПК-1. Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>ОПК-1.1. Определяет биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения, лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p> <p>ОПК-1.2. Определяет биологический статус, нормативные показатели для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов растительного происхождения, лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения</p> <p>ОПК-1.3. Осуществляет лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, определяет необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений</p> <p>ОПК-1.4. Определяет качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p>
<p>ОПК-2. Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов</p>	<p>ОПК-2.1. Осуществляет профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных и генетических факторов</p> <p>ОПК-2.2. Осуществляет профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных социально-хозяйственных и экономических факторов</p>
<p>ОПК-3. Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК</p>	<p>ОПК-3.1. Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплек</p> <p>ОПК-3.2. Осуществляет профессиональную деятельность по нормам радиационной безопасности для осуществления поиска современной актуальной и достоверной информации о нормативных правовых актах в сфере агропромышленного комплекса, совершенствования профессиональной деятельности в соответствии с ними</p> <p>ОПК-3.3. Осуществляет профессиональную деятельность и способность совершенствовать ветеринарную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса</p>
<p>ОПК-4. Способен обосновать и реализовать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач</p>	<p>ОПК-4.1. Обосновывает и реализует в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы</p> <p>ОПК-4.2. Использует основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач, применяет современные технологии получения биопрепаратов, микробиологические методы в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты</p>
<p>ОПК-5. Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-5.1. Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности, анализирует результаты профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-5.2. Использует специализированные базы данных для оформления специальной ветеринарной документации, анализа результатов профессиональной деятельности и представления отчетных документов</p> <p>ОПК-5.3. Осуществляет документооборот в сфере ветеринарии на основе</p>

Код и наименование ОПК	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	анализа профессиональной деятельности и с использованием специализированных баз данных
ОПК-6. Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	ОПК-6.1 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различных рисков ОПК-6.2 Обосновывает возникновения вирусных инфекций, раскрывает особенности их течения у животных; отправляет биоматериал на вирусологические исследования; проводит лабораторные диагностические исследования; анализирует и прогнозирует распространение вирусной инфекции на основании данных диагностических исследований и особенностях течения вирусных инфекций ОПК-6.3 Осуществляет лабораторные исследования биоматериала на вирусную инфекцию
ОПК-7. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-7.1 Обосновывает и реализует цифровые методы и технологии в профессиональной деятельности (в области Ветеринарии) ОПК-7.2 Использует моделирование объектов профессиональной деятельности, проводит анализ данных и мониторинг информации. ОПК-7.3. Осуществляет и совершенствует ветеринарную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать следующими **профессиональными компетенциями**, соответствующими типам задач профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа магистратуры (профессиональные компетенции установлены самостоятельно в соответствии с выбранными профессиональными стандартами):

Код и наименование ПК	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Код и наименование проф. стандарта, на основании которого сформулирована ПК
Тип задач профессиональной деятельности: производственный		
ПК-1. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы	ПК-1.1. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного происхождения, лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения ПК-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов растительного происхождения, лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения, определяет необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений ПК-1.3. Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы	141 «Ветеринарный врач» (зарегистрировано в Минюсте России 22 октября 2018 г. N 52496)
ПК-2. Способен проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, отбор проб и ветеринарно-санитарный	ПК-2.1. Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных. ПК-2.2. Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности	141 «Ветеринарный врач» (зарегистрировано в Минюсте России 22 октября 2018 г. N 52496)

Код и наименование ПК	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Код и наименование проф. стандарта, на основании которого сформулирована ПК
<p>осмотр продукции и сырья животного и растительного происхождения, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий, проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач, применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач</p>	<p>продуктов животного происхождения ПК-2.3. Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения, определяет необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений ПК-2.4. Осуществляет обобщение научной информации отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы ПК-2.5. Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ПК-2.6. Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач ПК-2.7. Применяет современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач</p>	
<p>ПК-3. Готов составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции, осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>	<p>ПК-3.1. Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации и документами в области ветеринарии, определяет порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции ПК-3.2. Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции, оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов,</p>	<p>141 «Ветеринарный врач» (зарегистрировано в Минюсте России 22 октября 2018 г. N 52496)</p>

Код и наименование ПК	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Код и наименование проф. стандарта, на основании которого сформулирована ПК
	растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ПК-3.3. Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач, осуществляет контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	

Матрица контроля сформированности компетенций при процедуре ГИА представлена в таблице 1.1.

Таблица 1.1

Матрица контроля сформированности компетенций при процедуре ГИА

Компетенции	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена		Оформление, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы			
	Междисциплинарный тест	Междисциплинарный экзамен	Текст ВКР	Доклад на защите	Ответы на вопросы	Справка «Антиплагиат»
УК-1		+	+			
УК-2	+		+			
УК-3		+	+			
УК-4		+	+	+	+	
УК-5	+				+	
УК-6			+	+		
УК-7	+		+			
УК-8	+		+			
УК-9	+					
УК-10	+	+	+		+	
УК-11	+		+			
УК-12			+			+
ОПК-1	+	+	+		+	
ОПК-2		+	+			
ОПК-3	+	+	+		+	
ОПК-4		+	+			
ОПК-5	+		+	+		+
ОПК-6	+		+	+		+
ОПК-7	+		+	+		+
ПК-1		+	+			
ПК-2		+	+			
ПК-3	+	+	+			

Оценочные средства, предназначенные для установления в ходе аттестационных испытаний соответствия/несоответствия уровня подготовки выпускников, завершивших освоение ОП ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленности (профиля) «Ветеринарно-санитарная экспертиза», требованиям соответствующего ОС ВО РУДН.

Государственный экзамен включает в себя тестовую и основную части, проводится в два этапа:

Первый этап – оценка уровня теоретической подготовки выпускника в форме **компьютерного тестирования** с использованием средств, доступных в Электронной информационно-образовательной среде Сочинского института (филиала) РУДН (ЭИОС).

Второй этап – оценка теоретической и практической подготовки выпускника к будущей профессиональной деятельности в форме **устного опроса по экзаменационным билетам**.

Тестовая часть государственного экзамена проводится в электронной форме на Учебном портале в соответствии с расписанием ГИА. Тест состоит из 50 тестовых заданий закрытого типа. На выполнение теста отводится 100 минут. Во время проведения тестирования использование литературы и других информационных ресурсов не допускается.

Оценка компьютерного тестирования проводится по **100-балльной шкале**, по количеству набранных баллов. Один правильный ответ на вопрос закрытого типа - 2 балла.

Тестовая часть государственного экзамена считается успешно пройденной, если обучающийся по итогам теста набрал **51 и более баллов**.

Успешное прохождение обучающимся тестовой части является допуском к прохождению основной части ГЭ.

Знания обучаемых на втором этапе государственного экзамена определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

В критерии оценки, определяющие уровень и качество подготовки выпускника, его профессиональные компетенции, входят:

- уровень готовности к осуществлению основных видов профессиональной деятельности в соответствии с квалификационной характеристикой;
- уровень освоения выпускником материала, предусмотренного рабочими учебными программами дисциплин;
- уровень знаний и умений, позволяющий решать типовые задачи профессиональной деятельности;
- обоснованность, четкость, полнота изложения ответов;
- уровень информационной и коммуникативной культуры.

Количество баллов, полученное обучающимся по итогам проведения государственного экзамена, приводится в соответствие с системой оценивания, принятой в Российской Федерации и ECTS¹.

Шкала оценки за устный ответ на государственном экзамене представлена в таблице 1.2.

¹ European credit transfer system — Европейская система перевода и накопления баллов.

Шкала оценки за устный ответ на государственном экзамене

Характеристика ответа	Баллы БРС	Оценка ECTS	Пятибалльная шкала (система оценивания, принятая в РФ)
<ul style="list-style-type: none"> – полно раскрыто содержание материала экзаменационного билета; – материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности; – продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала; – точно используется терминология; – показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации; – продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков; – ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов; – продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач; – продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы; – допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию экзаменаторов 	95-100	А	Отлично
<ul style="list-style-type: none"> – дан полный, развернутый ответ на вопросы; – показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; – в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений; – ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком; – могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные обучающимся самостоятельно в процессе ответа 	86-94	В	
<ul style="list-style-type: none"> – вопросы экзаменационного материала излагаются систематизировано и последовательно; – продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер; – продемонстрировано усвоение основной 	69-85	С	Хорошо

Характеристика ответа	Баллы БРС	Оценка ECTS	Пятибалльная шкала (система оценивания, принятая в РФ)
<p>литературы.</p> <ul style="list-style-type: none"> – ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков: - в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; - допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию экзаменатора; – допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию экзаменаторов 			
<ul style="list-style-type: none"> – неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; – усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам; – имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов; – при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации; – продемонстрировано усвоение основной литературы 	61-68	D	Удовлетворительно
<ul style="list-style-type: none"> – дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ на вопросы; – логика и последовательность изложения имеют нарушения; – допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов; – обучающийся не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи; – обучающийся может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью экзаменаторов; – речевое оформление требует поправок, коррекции 	51-60	E	
<ul style="list-style-type: none"> – не раскрыто основное содержание учебного материала; 		FX	Неудовлетворительно

Характеристика ответа	Баллы БРС	Оценка ECTS	Пятибалльная шкала (система оценивания, принятая в РФ)
<ul style="list-style-type: none"> – обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; – допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; – не сформированы компетенции, умения и навыки 	31-50		
	0-30	F	

Оценки за государственный экзамен объявляются в день сдачи государственного экзамена после коллективного обсуждения членами ГЭК и оформляются протоколом.

ВКР и ее защита оцениваются в соответствии с принятой в РУДН балльно-рейтинговой системой (балл/ECTS/оценка РФ, максимум 100 баллов) по следующим критериям, позволяющим оценить уровень сформированности компетенций, предусмотренных образовательной программой (табл. 1.3).

Таблица 1.3

Критерии оценки ВКР

№ п/п	Критерии оценки ВКР	Максимальный балл
1.	Соответствие содержания ВКР утвержденной теме и выданному заданию, четкость формулировки целей и задач исследования	5
2.	Достоверность, оригинальность и новизна полученных в ВКР результатов, правильность и научная обоснованность выводов	10
3.	Практическая ценность (значимость) выполненной ВКР	10
4.	Комплексность использования методов исследования	5
5.	Качество оформления (общий уровень грамотности, стиль изложения, наличие иллюстративного материала, соответствие требованиям оформления ВКР)	10
6.	Использование специальной научной литературы, нормативных актов, материалов производственной практики	10
7.	Качество презентации и доклада при защите ВКР (ясность, четкость, последовательность и обоснованность изложения)	10
8.	Чёткость и аргументированность ответов обучающегося на вопросы, заданные ему в процессе защиты	15
9.	Содержание отзыва научного руководителя	10
10.	Язык защиты	5
11.	Наличие публикаций по теме ВКР, свидетельств, наград и т.п.	10
	ИТОГО	100

Шкала и критерии оценивания защиты ВКР представлены в таблице 1.4.

Таблица 1.4

Шкала и критерии оценивания защиты ВКР

1. Соответствие содержания ВКР утвержденной теме и выданному заданию, четкость формулировки целей и задач исследования				
Шкала	5 баллов	3-4 балла	1-2 балла	0 баллов
Критерии	ВКР выполнена на актуальную тему, четко сформулированы цели и задачи проводимого исследования	ВКР выполнена на актуальную тему, имеются незначительные замечания по формулировке цели и задач проводимого исследования	Актуальность темы ВКР вызывает сомнения. Цель и задачи ВКР сформулированы с существенными замечаниями, не достаточно четко	Цель и задачи ВКР не соответствуют утвержденной теме работы и не раскрывают сущности проводимого исследования
2. Достоверность, оригинальность и новизна полученных в ВКР результатов, правильность и научная обоснованность выводов				
Шкала	7-10 баллов	4-6 баллов	1-3 балла	0 баллов
Критерии	Выполнен глубокий анализ объекта исследования. Отмечается достоверность, оригинальность и новизна выводов по теме исследования	Анализ объекта исследования выполнен недостаточно глубоко. Достоверность, оригинальность и новизна выводов имеют ряд незначительных замечаний	Достоверность, оригинальность и новизна выводов по полученным результатам вызывает серьезные замечания	Достоверность результатов ставится под сомнение, оригинальность и новизна результатов отсутствует
3. Практическая ценность (значимость) выполненной ВКР				
Шкала	7-10 баллов	4-6 баллов	1-3 балла	0 баллов
Критерии	В работе дано новое решение теоретической или практической задачи, имеющей существенное значение для профессиональной области	В работе дано частичное решение теоретической или практической задачи, имеющей значение для профессиональной области.	В работе рассмотрены только направления решения задачи, полученные результаты носят общий характер или недостаточно аргументированы.	Результаты не представляют практической ценности
4. Комплексность использования методов исследования				
Шкала	5 баллов	3-4 балла	1-2 балла	0 баллов
Критерии	Полностью обеспечено	Обеспечено	Недостаточно обеспечено	Не обеспечено
5. Качество оформления (общий уровень грамотности, стиль изложения, наличие иллюстративного материала, соответствие требованиям оформления ВКР)				
Шкала	7-10 баллов	4-6 баллов	1-3 балла	0 баллов
Критерии	ВКР полностью соответствует требованиям по оформлению. Отмечается научный стиль изложения результатов работы с корректными ссылками на литературные источники	ВКР с незначительными замечаниями соответствует требованиям по оформлению. Имеются незначительные замечания к научности стиля изложения результатов и/или к корректности ссылок на источники	ВКР имеет значительные замечания по соответствию требованиям по оформлению. Имеются серьезные замечания к научности стиля изложения результатов работы и/или к корректности ссылок на источники	ВКР не соответствует требованиям по оформлению. Стиль изложения не соответствует научному, ссылки на источники некорректны
6. Использование специальной научной литературы, нормативных актов, материалов производственной практики				
Шкала	7-10 баллов	4-6 баллов	1-3 балла	0 баллов
Критерии	Использовано более 40 источников	Использовано 35-40 источников	Использовано 30-35 источников	Использовано менее 30 источников
7. Качество презентации и доклада при защите ВКР (ясность, четкость, последовательность и обоснованность изложения)				
Шкала	7-10 баллов	4-6 баллов	1-3 балла	0 баллов

Критерии	Презентация и доклад в полной мере отражают содержание ВКР, продемонстрировано хорошее владение материалом работы, уверенное, последовательное и логичное изложение результатов исследования	Имеются незначительные замечания к презентации и/или докладу по теме ВКР. Были допущены незначительные неточности при изложении результатов ВКР, не искажающие основного содержания работы	Имеются существенные замечания к качеству презентации и/или доклада по теме ВКР. Были допущены значительные неточности при изложении материала, влияющие на суть понимания основного содержания ВКР, нарушена логичность изложения.	Презентация и/или доклад не отражает сути выпускной работы. Не продемонстрировано владение материалом работы
8. Чёткость и аргументированность ответов обучающегося на вопросы, заданные ему в процессе защиты				
Шкала	11-15 баллов	6-10 баллов	1-5 баллов	0 баллов
Критерии	Ответы на вопросы даны в полном объеме	Ответы даны не полностью и/или с небольшими погрешностями	Ответы на вопросы являются неполными, с серьезными погрешностями	Ответы на вопросы не даны
9. Содержание отзыва и рецензии				
Шкала	7-10 баллов	4-6 баллов	1-3 балла	0 баллов
Критерии	Положительные, без замечаний	Положительные, с незначительными замечаниями	Положительные, с замечаниями	Отрицательные
10. Язык защиты				
Шкала	5 баллов	3-4 балла	1-2 балла	0 баллов
Критерии	Защита ВКР полностью на иностранном языке на высоком уровне	Защита ВКР полностью на иностранном языке на среднем уровне	Защита ВКР частично на иностранном языке	Защита ВКР полностью на русском языке
11. Наличие публикаций по теме ВКР, свидетельств, наград и т.п.				
Шкала	7-10 баллов	4-6 баллов	1-3 балла	0 баллов
Критерии	Результаты исследования апробированы в выступлениях на конференциях, семинарах, имеются публикации в печати, результаты подтверждены справкой о внедрении и т.д.	Результаты исследования заявлены для доклада на конференциях, семинарах, или приняты к публикации в печати, к внедрению	Результаты исследования подготавливаются для обсуждения на конференциях, семинарах, или готовятся к публикации в печати, к внедрению	Результаты исследований не планируются к публикации, докладу на конференциях, семинарах, для внедрения

Количество баллов, полученное обучающимся по итогам защиты ВКР, приводится в соответствие с системой оценивания, принятой в Российской Федерации, и ECTS¹

Таблица 1.5

Шкала соответствия баллов БРС РУДН системе оценивания РФ и ECTS¹

Балл БРС	Пятибалльная шкала (система оценивания, принятая в РФ)	Оценки ECTS
95-100	Отлично	A
86-94		B
69-85	Хорошо	C

¹ Приказ ректора РУДН №243 от 18.04.2022 «О введении в действие Положения о системе оценки результатов освоения основных профессиональных образовательных программ – образовательных программ высшего образования, процедурах текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся РУДН»

Балл БРС	Пятибалльная шкала (система оценивания, принятая в РФ)	Оценки ECTS
61-68	Удовлетворительно	D
51-60		E
31-50	Неудовлетворительно	FX
0-30		F

Защищённые выпускные квалификационные работы сдаются в деканат департамента БВиЭН, а затем в архив Сочинского института (филиала) РУДН, где хранятся в течение 5 лет, после чего уничтожаются в установленном порядке.

2. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ И САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПОДГОТОВКЕ К ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Типовые тестовые задания для подготовки к тестовой части государственного экзамена

1. В каких условиях убой животных на мясо запрещен?
А) Геморрагическая диарея
В) Признаки агонии
С) Копростаз
D) Бородавчатый эндокардит свиней
2. В каком году был утвержден Ветеринарный Устав
А) В октябре 1889 года
B) В декабре 1917 года
С) В ноябре 1923 года
D) В мае 1945 года
3. В каком количестве добавляют сахар при посоле мясопродуктов?
А) Сахар не добавляют
В) Не более 1 %
С) В количестве 3-5 %
D) Желательно до 10 %
4. В созревшем мясе рН составляет?
А) рН 2-3
B) рН 7,3 – 7,4
С) рН 5,4 – 5,6
D) рН 8-10
5. Вареных высших сортов колбасу считать фальсифицированной, если содержание влаги, %
А) До 15-25 %
B) Влаг в колбасе должно быть не более 8-10%
С) Не выше 50-55 %
D) Не выше 75 %
6. Вет. сан. экспертиза при генерализованной форме туберкулеза (упитанность средняя)
А) На вареные колбасы, консервы
B) В корм пушным зверям
С) Тушу и органы в утиль
D) Тушу со всеми органами сжечь
7. Вет. сан. мяса при внешнем радиоактивном облучении (пат. изменений органов и тканей не обнаружено)
А) Без ограничений
B) Уничтожить сжиганием всей туши
С) Провести обвалку и посолить с концентрацией поваренной соли 10%
D) В утиль только шкуру

8. Вет. сан. экспертиза при африканской чуме свиней:
- A) Проварка при 1000С в течение 3 час
 - B) Без ограничений, но только в местах убоя животных
 - C) Тушу с кожей и внутренними органами сжечь**
 - D) В утиль только внутренние органы и голову
9. Вет.сан. оценка мяса при роже свиней. Патологические изменения отсутствуют
- A) Без ограничений
 - B) В утиль только печень
 - C) Удалить внутренние органы
 - D) Проварка**
10. Вет.сан. оценка мяса при хламидиозе
- A) В утиль только все внутренние органы
 - B) Без ограничений
 - C) Проварка**
 - D) Сжигание всей туши со шкурой
11. Вет.сан. оценка мяса при цистицеркозе свиней, содержащего только 4 финки
- A) Замораживание при минус 120С 48 часов
 - B) В утиль только легкие
 - C) Без ограничений
 - D) Мясо в утиль**
12. Вет.сан. экспертиза мяса при лейкозе кр.рог. скота (только РИД положительная реакция)
- A) Замораживание при минус 150С продолжительностью 10 суток
 - B) Без ограничений**
 - C) В утиль только внутренние органы
 - D) Уничтожение
13. Вет.сан. экспертиза мяса при лейкозе с поражением соматических лимфоузлов
- A) Проварка
 - B) В утиль всю тушу**
 - C) Без ограничений
 - D) Утилизировать только голову и внутренние органы
14. Вет.сан. экспертиза при тешенской болезни свиней (пат. изменения в органах отсутствуют)
- A) Уничтожение сжиганием
 - B) Без ограничений
 - C) Проварка при температуре плюс 1000С**
 - D) В утиль только жир
15. Вет.сан. экспертиза при туляремии
- A) Проварка
 - B) Без ограничений
 - C) Сжигание всей туши**
 - D) В утиль только внутренние органы
16. Вет.сан. экспертиза туши животных больных сапом
- A) Проварить и в корм скоту

- В) В утиль только голову и внутренние органы
- С) Мясо разрубить на куски 2-2,5 кг и заморозить при минус 150С на 10 суток
- Д) Тушу с кожей сжечь**

17. Вет.сан.экспертиза при геморрагической септицемии кроликов

- А) Проварка мяса
- В) Уничтожение всей тушки**
- С) В утиль только внутренние органы
- Д) Без ограничений

18. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционной анемии лошадей

- А) Тушу и все органы в утиль**
- В) Без ограничений
- С) В утиль только все внутренние органы
- Д) Сжигание всей туши

19. Ветеринарно-санитарная экспертиза при туберкулезе кр.рог. скота (упитанность тощая)

- А) На вареные колбасы, паштеты
- В) Всю тушу с органами в утиль**
- С) Сжигание всей туши с органами
- Д) В утиль только легкие и внутренние органы

20. Ветеринарно-санитарная экспертиза при эмфизематозном карбункуле

- А) В утиль только все внутренние органы
- В) Без ограничения
- С) В утиль только печень
- Д) Тушу и все органы сжигают**

2.2. Примерный перечень вопросов для подготовки к основной части государственного экзамена

1. Эпизоотическая обстановка в РФ по болезням общим для человека и животных.
2. Санитарно-микробиологическая оценка мяса и мясопродуктов.
3. Микрофлора мяса. Пороки мяса микробного происхождения.
4. Пищевые токсикоинфекции. Меры борьбы и профилактика.
5. Пищевые токсикозы – ботулизм и стафилококковые интоксикации. Меры борьбы и профилактика.
6. Пищевые микотоксикозы (фузариотоксикоз, эрготизм, аспергиллотоксикоз и др). Меры борьбы и профилактика.
7. Микробиология молока. Пороки молока микробного происхождения.
8. Санитарно-микробиологическая оценка молока и молочнокислых продуктов.
9. Микробиология сырья для производства консервов.
10. Санитарно-микробиологическая оценка объектов внешней среды: почвы, воздуха, воды.
11. Виды микробной порчи мяса и мясопродуктов животного происхождения.
12. Микробиология рыбы. Пороки рыбы микробного происхождения.
13. Производственный ветеринарно-санитарный контроль переработки мяса и мясопродуктов. Выполнение требований ТР ТС № 034/2013 и особенности его применения.
14. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве. Внедрение и применение ТР ТС № 034/2013 к колбасному производству.
15. Производственный ветеринарно-санитарный контроль технологических процессов

- при производстве копченостей из мяса. Контрольно-критические точки производства на основании принципов ХАССП.
16. Производственные ветеринарно-санитарные требования к цехам и предприятиям по выработке консервированной продукции. Качество и безопасность, предъявляемые к производству в силу вступления нового закона ТР ТС 021/2011.
 17. Особенности производственного ветеринарно-санитарного контроля за хранением и переработкой мяса вынужденно убитых животных. Контролируемые показатели на основании внедрения ТР ТС № 034/2013.
 18. Особенности производственного ветеринарно-санитарного контроля при размещении и проектировании предприятий по выработке сухих животных кормов и альбуминов (технического и пищевого). Качество и безопасность, предъявляемые к производству в силу вступления нового закона ТР ТС 021/2011.
 19. Производственный ветеринарно-санитарный контроль технологического процесса получения эндокринно-ферментного сырья. Принципы внедрения GMP в производство.
 20. Производственные ветеринарно-санитарные требования к цехам и предприятиям по переработке птицы и яйцепродуктов. Контрольно-критические точки производства в связи вступлением в действия ТР ТС от 01.07.2013г.
 21. Производственный ветеринарно-санитарный контроль технологических процессов при производстве копченостей из птицы. Контролируемые показатели и выявление рисков при системе ХАССП.
 22. Особенности производственного ветеринарно-санитарного контроля при размещении и проектировании птицефабрики. Принципы внедрения ХАССП в производство.
 23. Производственный ветеринарно-санитарный контроль переработки рыбы, рыбопродуктов и гидробионтов. Контролируемые показатели на основании внедрения проекта ТР ЕАЭС 040/2016г. «О безопасности рыбы и рыбной продукции».
 24. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при выработке пресервов, консервов из рыбы и гидробионтов. Качество и безопасность, предъявляемые к производству в силу вступления нового закона ТР ТС 021/2011.
 25. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле, хранения и переработки рыбы. Основные нормативные документы, при вступлении проекта ТР ЕАЭС 040/2016г. «О безопасности рыбы и рыбной продукции».
 26. Производственный ветеринарный контроль при промысле, хранении и переработки морских и речных гидробионтов. Показатели риска и принципы системы качество ХАССП. Сопроводительные документы на основании ТР ТС 021/2011.
 27. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при получении молока (сырого) на фермах. Применение системы качества GMP.
 28. Контрольно-критические точки получения молока (сырого) в связи вступлением в действие ТР ТС от 01.07.2013г, №033.
 29. Производственный ветеринарно-санитарный контроль технологических процессов при производстве кисломолочных продуктов. Показатели риска и принципы системы качество ХАССП.
 30. Контроль качества готовой кисломолочной продукции, предназначенной для реализации в торговой сети г. Омска. Сопроводительные документы на основании ТР ТС от 01.07.2013г, №033.
 31. Производственный ветеринарно-санитарный контроль технологических процессов при производстве сливочного масла. Применение системы качества GMP.
 32. Контрольно-критические точки производства сливочного масла различных видов в

связи вступлением в действие ТР ТС от 01.07.2013г, №033.

33. Особенности производственного ветеринарно-санитарного контроля при размещении и проектировании базовых холодильников и складов временного содержания продукции. Сопроводительные документы на основании ТР ТС 021/2011
34. Контроль вспомогательных материалов, упаковочной тары на предприятиях пищевой промышленности. Основные нормативные документы ТР ТС № 005/2011г.
35. Внедрение нового закона ТР ТС от 01.07.2013г, и применение его на продовольственных и оптовых рынках. Основные нормативные документы ТР ТС № 022/2011г(маркировка).
36. Задачи ветеринарной санитарии. Основные направления деятельности ветеринарно-санитарной службы.
37. Ветеринарно-санитарные объекты в животноводстве. Их назначение и требования к размещению.
38. Дезинфекция, понятие, виды.
39. Дезинфицирующие физические и химические средства, применяемые в ветеринарной санитарии.
40. Методы дезинфекции (влажный, аэрозольный, газами).
41. Меры безопасности при проведении дезинфекции.
42. Дезинсекция, определение, методы и средства.
43. Дератизация, определение, методы и средства.
44. Факторы риска, меры безопасности при проведении дезинсекции. Первая помощь при отравлениях инсектицидами.
45. Факторы риска, меры безопасности при проведении дератизации.
46. Ветеринарно-санитарные мероприятия в молочном производстве. Санитарная обработка молочного и доильного оборудования.
47. Ветеринарно-санитарные мероприятия в рыбоводческих хозяйствах
48. Ветеринарно-санитарные мероприятия при выявлении болезней рыб.
49. Ветеринарно-санитарные мероприятия на пасаках.
50. Ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении болезней пчел.
51. Ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении сибирской язвы.
52. Методы очистки и обеззараживания сточных вод, навоза и помета (физические, химические, биологические). Контроль качества.
53. Роль почвы в развитии зооантропонозов. Обеззараживание почвы.
54. Биологические отходы и способы их утилизации.
55. Источники и пути бактериального и инвазионного загрязнения продуктов животноводства.
56. Организация санитарного дня в животноводческих и перерабатывающих предприятиях.
57. Санитарно-микробиологическая оценка объектов внешней среды: почвы, воздуха, воды.
58. Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям.
59. Технические средства механизации ветеринарно-санитарных мероприятий.
60. Ветеринарная санитария при экспортно-импортных операциях.
61. Качество и безопасность пищевых продуктов. Законы, правила, стандарты.
62. Ветеринарно-санитарное и экономическое значение предприятий по убою и переработке животных. Санитарно-гигиенические и технические требования к производственным цехам и их оборудованию.
63. Понятие об условно-годном мясе. Способы его обеззараживания.
64. Убойный пункты. Значение и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.

65. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке животных, продуктов и сырья животного происхождения.
66. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
67. Ветеринарно-санитарный контроль мяса и мясопродуктов при вынужденном убое.
68. Правила личной гигиены при убое и переработке животных.
69. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве. Требования к основному и вспомогательному сырью, к готовому продукту.
70. Болезни и другие состояния животных, при которых не разрешается их убой для пищевых целей.
71. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий.
72. Санитарные бойни. Значение и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.
73. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при отравлениях животных.
74. Растительные пищевые продукты. Методы исследования и санитарная оценка.
75. Способы обеззараживания разного вида сырья.
76. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при инфекционных болезнях животных передающихся человеку (туберкулез, бруцеллез, ящур, сальмонеллез и др.).
77. Пищевые болезни и их классификация. Профилактика пищевых болезней по линии ветеринарной службы.
78. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями (туберкулез, бруцеллез, лейкоз, ящур и др.).
79. Болезни рыб опасные для человека (описторхоз, дифиллоботриоз, анизакидоз). Ветеринарно-санитарная оценка.
80. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочнокислых продуктов. Требования Технического регламента ТР ТС 033/2013.
81. Порядок проведения ветеринарно-санитарного надзора на продовольственных и оптовых рынках.
82. Предубойное содержание животных и его значение.
83. Значение ветеринарной санитарной экспертизы в вопросах профилактики и ликвидации опасных заболеваний животных и человека.
84. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных, молочных, рыбных, растительных продуктов, меда и масел на рынках..
85. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, гидробионтов и икры.
86. Ветеринарная санитарная оценка продукции птицеводства при туберкулезе, лейкозе, болезни Марека.
87. Субпродукты. Основы технологии, гигиена первичной обработки и ветеринарно-санитарная экспертиза.
88. Санитарные требования при заготовке пищевого яйца. Пороки яиц.
89. Государственный ветеринарный контроль на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства.
90. Качество и безопасность пищевых продуктов. Термины, определения, нормативные документы.

2.3. Примерный перечень тем выпускной квалификационной работы

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при туберкулезе в условиях _____ (название ветеринарного учреждения).
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при цистицеркозе крупного рогатого скота в условиях _____ (название ветеринарного учреждения).
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при цистицеркозе свиней в условиях _____ (название ветеринарного учреждения).
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при эхинококкозе в условиях _____ (название ветеринарного учреждения).
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при описторхозе в условиях _____ (название ветеринарного учреждения).
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях в условиях _____ (название ветеринарного учреждения).
7. Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых яиц в условиях _____ (название ветеринарного учреждения).
8. Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мёда в условиях _____ (название ветеринарного учреждения).
9. Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы молочных продуктов в условиях _____ (название ветеринарного учреждения).
10. Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов в условиях _____ (название ветеринарного учреждения).
11. Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы в условиях _____ (название ветеринарного учреждения).
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка говядины и говяжьих субпродуктов, выработанных _____ (название предприятия).
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка свинины и свиных субпродуктов, выработанных _____ (название предприятия).
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса птицы и птичьих субпродуктов, выработанных _____ (название предприятия).
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка пищевых яиц, выработанных _____ (название предприятия).
16. Сравнительная ветеринарно-санитарная оценка пищевых яиц, выработанных различными предприятиями-изготовителями.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка кровепродуктов, эндокринно-ферментного и технического сырья, выработанных _____ (название предприятия).
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза вареных колбас, изготовленных _____ (название предприятия).
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза полукопченых колбас, изготовленных _____ (название предприятия).
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза варено-копченых колбас, изготовленных _____ (название предприятия).
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырокопченых колбас, изготовленных _____ (название предприятия).
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов, изготовленных _____ (название предприятия).
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока-сырья в условиях _____ (название предприятия).
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза питьевого молока, выработанного _____ (название предприятия).
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных напитков, выработанных _____ (название предприятия).
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза творога, выработанного _____

(название предприятия).

27. Ветеринарно-санитарная экспертиза сметаны, изготовленной _____
(название предприятия).

28. Ветеринарно-санитарная экспертиза сычужных сыров, выработанных _____
(название предприятия).

29. Ветеринарно-санитарная экспертиза рассольных сыров, выработанных _____
(название предприятия).

30. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных консервов, выработанных _____
(название предприятия).

31. Характеристика продуктов убоя крупного рогатого скота при диктиокаулезе и их ветеринарно-санитарная оценка.
32. Ветеринарно-санитарная оценка комбикормов для сельскохозяйственных животных.
33. Сравнительная характеристика молока, получаемого из различных районов Краснодарского края.
34. Ветеринарно-санитарная оценка туш и внутренних органов свиней при цистециркозе.
35. Производственный ветеринарно-санитарный контроль сырья и готовой продукции в системе GMP, HACCP, на примере (предприятие)
36. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов птицеводства.
37. Ветеринарно-санитарная оценка, анализ сырого молока поступающие из (предприятие) на молокоперерабатывающие предприятие.
38. Ветеринарно-санитарная оценка мяса перепелов.
39. Характеристика и свойства падевого меда и его ветеринарно-санитарная оценка.
40. Ветеринарно-санитарная оценка перепелиных яиц при воздействии различных факторов в экспериментальных условиях.
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и производственного контроля продуктов пчеловодства.
42. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и внутренних органов при поствакцинальных осложнениях у свиней.
43. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы Черноморского бассейна зараженной *O.felineus*.
44. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка картофеля при нематодозе.
45. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов свиней при эхинококкозе.
46. Производственный ветеринарно-санитарный контроль и оценка качества выпускаемой продукции на (предприятие) Краснодарского края.
47. Производственный ветеринарно-санитарный контроль качества молока на молочном комплексе (предприятие).
48. Ветеринарно-санитарная оценка качества и безопасности растительных продуктов, реализуемых на рынках г. Сочи.
49. Сравнительная ветеринарно-санитарная оценка качества и безопасности морской рыбы на оптовых предприятиях Краснодарского края.
50. Ветеринарно-санитарная оценка мороженой рыбы.
51. Сравнительная оценка качества и безопасности молока разных с.-х. производителей.
52. Ветеринарно-санитарная оценка козьего молока реализуемого на рынке.
53. Совершенствование контроля качества молока на производственных предприятиях Краснодарского края.
54. Производственный контроль и ветеринарно-санитарная оценка мяса, полученного в (предприятие).

55. Ветеринарно-санитарная оценка качества и безопасности молока, реализуемого сельскими товаропроизводителями на рынках.
56. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при инфекционных болезнях животных в условиях (предприятие).
57. Ветеринарно-санитарная экспертиза оценка качества оленины для промышленной переработки.
58. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при паразитарных болезнях.
59. Ветеринарно-санитарная оценка меда, полученного на пасеках Республики Абхазия и Краснодарского края.
60. Методы выявления фальсификации различных продуктов.

Программа государственной итоговой аттестации составлена в соответствии с требованиями ОС ВО РУДН по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриат), утвержденного приказом ректора РУДН от 21.05.2021 г. №371.

РАЗРАБОТЧИК:

Зав. кафедрой ВМ и ВСЭ, к.т.н., доцент



Е.В. Шмат

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:

Зав. кафедрой ВМ и ВСЭ, к.т.н., доцент



Е.В. Шмат