Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 04.11.2026 06:43:05
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Донской ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ
Врио проректора по УР и ЦТ
_____Ширяев С.Г.
« » 2026 г.
м.п.

Программа государственной итоговой (итоговой) аттестации

Направление подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Направленность Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация бакалавр

п. Персиановский 2026 г.

Содержание

1. Общие положения 3
2. Нормативно-правовая база 4
3. Перечень компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения образовательной программы 5
4. Порядок проведения и процедура оценивания результатов освоения образовательной программы в форме государственного экзамена 9
5. Типовые контрольные задания для оценки результатов освоения образовательной программы в форме государственного экзамена 16
6. Критерии оценивания государственного экзамена 31
7. Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения 32
8. Порядок проведения защиты выпускныхквалификационных работ 42
9. Критерии оценки результатов защиты выпускных 44
квалификационных работ 44

1. Общие положения

Настоящая программа определяет процедуру организации и проведения в Университете государственной итоговой (итоговой) аттестации обучающихся, завершающих освоение образовательной программы, по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, включая формы государственной итоговой (итоговой) аттестации, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении государственной итоговой (итоговой) аттестации, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению государственной итоговой (итоговой) аттестации, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов государственной итоговой (итоговой) аттестации, а также особенности проведения государственной итоговой (итоговой) аттестации для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Настоящая программа носит обязательный характер и распространяются на деятельность должностных лиц и сотрудников Университета, принимающих участие в государственной итоговой (итоговой) аттестации по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, а также обучающихся, проходящих государственную итоговую (итоговую) аттестацию по данной основной профессиональной образовательной программе.

2. Нормативно-правовая база

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 сентября 2017. регистрационный номер 939;
- Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП);
- иные нормативно-правовые документы ФГБОУ ВО Донской ГАУ.

3. Перечень компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, закрепляет за государственной итоговой (итоговой) аттестацией завершение формирования следующих компетенций:

Универсальные 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 течение 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.

Общепрофессиональные компетенции:

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 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.

Профессиональные компетенции:

ПК-1 - Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции;

ПК-2 - Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

ПК-3 - Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу гидробионтов и икры.

Индикаторы достижения компетенций

УК-1.1. Использует технологии доступа к сетевым информационным ресурсам УК-1.2. Выполняет декомпозицию задачи, анализирует полученные результаты и на их основе формулирует конкретные выводы УК-1.3. Осуществляет систематизацию, представление и обработку информации, полученной из цифровых источников, используя информационные технологии УК-1.4. Выявляет системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы УК-1.5. Выявляет диалектические и формально-логические противоречия в анализируемой информации с целью определения её достоверности УК-1.6. Формулирует и аргументирует выводы и суждения, в том числе с применением философского понятийного аппарата
УК-2.1. Формулирует совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение цели с учётом действующих правовых норм УК-2.2. Оценивает потребность в ресурсах и планирует их использование при решении задач в профессиональной деятельности УК-2.3. Оценивает вероятные риски и ограничения в выборе решения поставленных задач УК-2.4. Проектирует решение задачи, выбирая оптимальный способ ее решения
УК-3.1. Определяет цели и функции команды, функции и роли членов команды, собственную роль в команде УК-3.2. Устанавливает контакт в процессе межличностного взаимодействия

УК-3.3. Выбирает стратегию поведения в команде в зависимости от условий
УК-4.1. Ведет деловую переписку и деловой разговор на государственном языке Российской Федерации, соблюдая этику делового общения УК-4.2. Понимает устную речь и ведет диалог общего и делового характера на иностранном языке УК-4.3. Читает и переводит со словарем информацию на иностранном языке на темы повседневного и делового общения
УК-5.1. Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношению к историческому наследию и культурным традициям УК-5.2. Использует информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп, необходимую для взаимодействия с другими людьми УК-5.3. Конструктивно взаимодействует с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции УК-5.4. Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера
УК-6.1. Формулирует цели профессионального развития, условия их достижения, определяет требования рынка труда к личностным и профессиональным навыкам УК-6.2. Осуществляет самооценку, оценку уровня саморазвития в различных сферах жизнедеятельности, определяет направления саморазвития УК-6.3. Составляет план распределения личного времени, оценивает его выполнение
УК-7.1. Оценивает уровень развития личных физических качеств УК-7.2. Выбирает методы и средства физической культуры и спорта для собственного физического развития, профилактики профессиональных заболеваний и утомления на рабочем месте
УК-8.1. Идентифицирует угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека УК-8.2. Выбирает методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера УК-8.3. Выбирает правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения
УК-9.1. Формулирует базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике УК-9.2. Осуществляет анализ информации, необходимой для принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности

УК-9.3. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей
УК-10.1. Способен понимать сущность, общественную опасность и неблагоприятные последствия проявлений экстремизма, терроризма и коррупционного поведения УК-10.2. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению УК-10.3. Способен противодействовать проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению в профессиональной деятельности
ОПК-1.1 - Определяет биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных ОПК-1.2 -Определяет качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения
ОПК-2.1 - Осуществляет профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных и генетических факторов ОПК-2.2 - Осуществляет профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных социально-хозяйственных и экономических факторов
ОПК-3.1 - Использует международные нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности ОПК-3.2 - Использует национальные нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности ОПК-3.3 - Соблюдает требования по охране труда в профессиональной деятельности
ОПК-4.1 - Обосновывает и реализует в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы при решении общепрофессиональных задач ОПК-4.2 - Использует в профессиональной деятельности основные естественные, биологические и профессиональные понятия
ОПК-5.1 - Использует современные специализированные базы данных ОПК-5.2 - Оформляет документацию в профессиональной деятельности
ОПК-6.1 - Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний заразной этиологии ОПК-6.2 - Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний незаразной этиологии
ОПК-7.1 - Осуществляет систематизацию, представление и обработку информации, полученной из цифровых источников, используя информационные технологии ОПК-7.2 - Осуществляет поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представляет ее в требуемом формате для

решения задач профессиональной деятельности
ПК-1.1 - Проводит предубойный осмотр животных и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя ПК-1.2 - Осуществляет отбор проб и проводит органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов ПК-1.3 - Осуществляет санитарную оценку продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции ПК-1.4 - Организовывает обезвреживание, утилизацию и уничтожение продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными ПК-1.5 - Осуществляет оформление документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции)
ПК-2.1 - Проводит идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов ПК-2.2 - Осуществляет санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов ПК-2.3 - Организовывает обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов ПК-2.4 - Осуществляет оформление документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (меда, молока и молочной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы)
ПК-3.1 - Проводит осмотр, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов ПК-3.2 - Осуществляет санитарную оценку пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов ПК-3.3 - Организовывает обезвреживание, утилизацию и уничтожение пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов ПК-3.4 - Осуществляет оформление документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры)

4. Порядок проведения и процедура оценивания результатов освоения образовательной программы в форме государственного экзамена

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта или образовательного стандарта. К государственной итоговой ат-

тестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по соответствующей образовательной программе высшего образования. Обучающимся и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи. Не допускается взимание платы с обучающихся за прохождение государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация обучающихся организаций проводится в форме:

- государственного экзамена;

- защиты выпускной квалификационной работы (далее вместе - государственные аттестационные испытания).

Государственный экзамен проводится по одной или нескольким дисциплинам и (или) модулям образовательной программы, результаты освоения которых имеют определяющее значение для профессиональной деятельности выпускников. Государственный экзамен проводится устно или письменно.

Результаты каждого государственного аттестационного испытания определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно". Оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно" означают успешное прохождение государственного аттестационного испытания.

Успешное прохождение государственной итоговой аттестации является основанием для выдачи обучающемуся документа о высшем образовании и о квалификации образца, установленного Министерством образования и науки Российской Федерации.

Для проведения государственной итоговой аттестации и проведения апелляций по результатам государственной итоговой аттестации в организации создаются государственные экзаменационные комиссии и апелляционные комиссии (далее вместе - комиссии). Комиссии действуют в течение календарного года. Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается из числа лиц, не работающих в данной организации, имеющих ученую степень доктора наук и (или) ученое звание профессора либо являющихся ведущими специалистами - представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности. Председатели комиссий организуют и контролируют деятельность комиссий, обеспечивают единство требований, предъявляемых к обучающимся при проведении государственной итоговой аттестации. В состав государственной экзаменационной комиссии включаются не менее 4 человек, из которых не менее 2 человек являются ведущими специалистами - представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности (далее - специалисты), остальные - лицами, относящимися к профессорско-преподавательскому составу данной организации, и (или) иных организаций и (или) научными работниками данной организации и (или) иных организаций, имеющими ученое звание и (или) ученую степень. На период проведения государственной итоговой аттестации для обеспечения работы государственной экзаменационной комиссии из числа лиц, отно-

сящихся к профессорско-преподавательскому составу организации, научных работников или административных работников организации председателем государственной экзаменационной комиссии назначается ее секретарь. Секретарь государственной экзаменационной комиссии не является ее членом. Секретарь государственной экзаменационной комиссии ведет протоколы ее заседаний, представляет необходимые материалы в апелляционную комиссию. Основной формой деятельности комиссий являются заседания. Заседания комиссий правомочны, если в них участвуют не менее двух третей от числа членов комиссий. Заседания комиссий проводятся председателями комиссий, а в случае их отсутствия - заместителями председателей комиссий. Решения комиссий принимаются простым большинством голосов членов комиссий, участвующих в заседании. При равном числе голосов председательствующий обладает правом решающего голоса. Решения, принятые комиссиями, оформляются протоколами.

В протоколе заседания государственной экзаменационной комиссии по приему государственного аттестационного испытания отражаются перечень заданных обучающемуся вопросов и характеристика ответов на них, мнения членов государственной экзаменационной комиссии о выявленном в ходе государственного аттестационного испытания уровне подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач, а также о выявленных недостатках в теоретической и практической подготовке обучающегося.

Протоколы заседаний комиссий подписываются председательствующими. Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии также подписывается секретарем государственной экзаменационной комиссии.

Протоколы заседаний комиссий сшиваются в книги и хранятся в архиве университета.

Перед государственным экзаменом проводится консультирование обучающихся по вопросам, включенным в программу государственного экзамена (далее - предэкзаменационная консультация).

Не позднее, чем за 30 календарных дней до дня проведения первого государственного аттестационного испытания приказом ректора утверждается расписание государственных аттестационных испытаний (далее - расписание), в котором указываются даты, время и место проведения государственных аттестационных испытаний и предэкзаменационных консультаций. Данный приказ доводится до сведения обучающихся, членов государственных экзаменационных комиссий и апелляционных комиссий, секретарей государственных экзаменационных комиссий, руководителей и консультантов выпускных квалификационных работ.

При формировании расписания устанавливается перерыв между государственными аттестационными испытаниями продолжительностью не менее 7 календарных дней.

Результаты государственного аттестационного испытания, проводимого в устной форме, объявляются в день его проведения, результаты государ-

ственного аттестационного испытания, проводимого в письменной форме, - на следующий рабочий день после дня его проведения

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации в связи с неявкой на государственное аттестационное испытание по уважительной причине (временная нетрудоспособность, исполнение общественных или государственных обязанностей, вызов в суд, транспортные проблемы (отмена рейса, отсутствие билетов), погодные условия или в других случаях), вправе пройти ее в течение 6 месяцев после завершения государственной итоговой аттестации. Обучающийся, не прошедший одно государственное аттестационное испытание по уважительной причине, допускается к сдаче следующего государственного аттестационного испытания (при его наличии).

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

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации;

- 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 членами государственной экзаменационной комиссии);

- пользование необходимыми обучающимся инвалидам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации 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 по вопросам проведения государственной итоговой аттестации 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 организация 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 государственной итоговой аттестации подает письменное заявление о

необходимости создания для него специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний с указанием особенностей его психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности). 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).

Обучающийся инвалид не позднее чем за 3 месяца до начала проведения государственной итоговой аттестации подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний с указанием особенностей его психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности). 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).

Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания и (или) несогласии с результатами государственного экзамена.

Апелляция подается лично обучающимся в апелляционную комиссию не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственного аттестационного испытания.

Для рассмотрения апелляции секретарь государственной экзаменационной комиссии направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного аттестационного испытания, а также письменные ответы обучающегося (при их наличии) (для рассмотрения апелляции по проведению государственного экзамена) либо выпускную квалификационную работу, отзыв и рецензию (рецензии) (для рассмотрения апелляции по проведению защиты выпускной квалификационной работы).

Апелляция рассматривается не позднее 2 рабочих дней со дня подачи апелляции на заседании апелляционной комиссии, на которое приглашаются

председатель государственной экзаменационной комиссии и обучающийся, подавший апелляцию.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения обучающегося, подавшего апелляцию, в течение 3 рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Факт ознакомления обучающегося, подавшего апелляцию, с решением апелляционной комиссии удостоверяется подписью обучающегося.

5. Типовые контрольные задания для оценки результатов освоения образовательной программы в форме государственного экзамена

Вопросы к итоговому государственному междисциплинарному экзамену по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Вопросы по дисциплине «Организации ветеринарного дела»

1. Законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы.
2. Документы ветеринарного учёта и отчётности
3. Структура ветеринарной сети сельского административного района.
4. Структура ветеринарной сети города, особенности деятельности городской ветеринарной сети

Вопросы по практическим навыкам по дисциплине «Организации ветеринарного дела»

1. На мясокомбинат находящийся в районном центре нужно отправить 10 здоровых свиней. Хозяйство и район благополучны по заразным болезням животных. Оформить сопроводительный ветеринарно-санитарный документ.
2. Оформить сопроводительный ветеринарный документ на вывоз 5 голов крупного рогатого скота на мясокомбинат расположенный в соседнем районе в период наличия в области очага ящура.
3. Оформить ветеринарно-санитарный документ для продажи частным лицом говядины на рынке районного центра.

Вопросы по дисциплине «Ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясной продукции»

1. Понятие качества, пищевой и биологической ценности мяса и мясопродуктов.
2. Животные как сырьё мясной промышленности и ветеринарные требования, предъявляемые к ним.
3. Случаи, требующие запрета убоя продуктивных животных.
4. Боенские предприятия по переработке животных и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.
5. Ветеринарные и гигиенические требования при переработке животных на мясо.
6. Ветеринарно-санитарные требования при приёмке и переработке больных животных.
7. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировке убойных животных.
8. Организация и проведение предубойного осмотра животных на мясокомбинатах и убойных пунктах.

9. Клеймение и маркировка мяса убойных животных.
10. Организация послеубойного осмотра туш и органов животных на мясокомбинатах, убойных пунктах и ГЛВСЭ рынков. Требования к рабочим местам ветеринарно-санитарной экспертизы.
11. Лимфатическая система, её значение для ветеринарно-санитарной экспертизы и особенности строения у различных видов убойных животных.
12. Способы и режимы обезвреживания мяса и мясных продуктов, полученных от больных животных.
13. Факторы, вызывающие порчу мяса, краткая характеристика и санитарная оценка мяса при развитии микроорганизмов.
14. Порядок отбора проб мяса для проведения бактериологического исследования.
15. Бактериологическое исследование мяса птиц. Особенности отбора проб. Перечислите, индикация, каких бактерий проводится в исследуемых образцах мяса кур.
16. Определение видовой принадлежности мяса органолептическими и лабораторными методами.
17. Определение мяса больных, утомленных и погибших животных.
18. Бактериологическое исследование колбасных изделий. Отбор проб, определение МАФАнМ, индикация БГК, стафилококкоза.
19. Определение свежести мяса органолептическими и лабораторными методами.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при изменении его консистенции, окраски и появлении несвойственного запаха (причины, характерные признаки и санитарная оценка).
21. Классификация мяса. Потребительские свойства и отличительные признаки в зависимости от вида, возраста, пола и других факторов.
22. Общие принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при инфекционных и инвазионных болезнях убойных животных.
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве и ящуре убойных животных.
24. Классификация мясных консервов, организация технологического процесса и общая технологическая схема производства.
25. Тепловые режимы ошпарки тушек, периодичность замены и дезинфекция воды в шпаровом чане.
26. Пищевой токсикоз, вызванный Clostridium botulinum. Санитарная оценка пищевых продуктов при обсеминении Cl. botulinum.
27. Классификация мясных полуфабрикатов, организация технологического процесса и общая технологическая схема производства.
28. Классификация соленых мясных изделий, организация технологического процесса и общая технологическая схема производства.
29. Товарная информация. Маркировка: назначение, виды, носители, составные элементы.
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях свиней.

31. Классификация субпродуктов. Требования, предъявляемые к качеству субпродуктов.
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лептоспирозе и лейкозе убойных животных.
33. Классификация колбасных изделий, организация технологического процесса и общая технологическая схема производства.
34. Товарная экспертиза: виды, назначение, организация проведения.
35. Факторы, формирующие качество. Маркировка: назначение, виды, носители, требования к упаковке.
36. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при пищевых отравлениях небактериальной природы и обработках животных биопрепаратами.
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза при радиационных поражениях животных.
38. Организация технологического процесса и общая схема убоя с.-х. животных и птицы.
39. Изменения, происходящие в мясе при нарушении условий хранения.
40. Организация ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза при эхинококкозе, диктикаулёзе, фасциолёзе, лингватулёзе, метастронгилёзе, дикроцелиозе.
42. Факторы, влияющие на качество туш и мяса. Дефекты туш. Изменения, происходящие с жирами в процессе хранения.
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при пищевых отравлениях бактериальной природы.
44. Ветеринарно-санитарная экспертиза при бруцеллёзе и туберкулёзе убойных животных.
45. Утилизация боенских отходов на мясо- и птицефабриках.
46. Ветеринарно-санитарная экспертиза при вынужденном убое животных.
47. Микробиология мяса. Источники микробного обсеменения мяса. Изменение микрофлоры мяса при холодильном хранении.
48. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях желудочно-кишечного тракта и органов дыхания.
49. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях птиц.
50. Ветеринарно-санитарная экспертиза при ожогах, механических травмах и случайной гибели животных.
51. Ветеринарно-санитарная экспертиза при патологии обмена веществ и новообразованиях.
52. Ветеринарно-санитарная экспертиза при перикардитах и перитонитах.
53. Ветеринарно-санитарная экспертиза при цистицеркозах.
54. Ветеринарно-санитарная экспертиза при трихинеллёзе.

Вопросы по практическим навыкам по дисциплине «Ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясной продукции»

1. На ветеринарный участок для экспертизы привезли тушу свиньи с внутренними органами. При послеубойном осмотре ветврач Дорошев В. И. не обнаружил никаких изменений в скелетной мускулатуре и во внутренних органах. При исследовании мышечной ткани из ножек диафрагмы на компрессиуме ветврач обнаружил обызвествленные лимонообразные образования в 2-х срезах. Как Вы оцениваете ситуацию? Каковы могут быть последствия?
2. Во время приемки 10 голов быков на мясокомбинате при взвешивании было снято 3% на содержание желудочно-кишечного тракта. Окончательный расчет с поставщиком проводили по фактической массе и упитанности туш после убоя животных. Проанализировать данную ситуацию.
3. На мясокомбинат привезли 10 голов свиней. При послеубойном исследовании в тонком отделе кишечника отмечено геморрагическое воспаление, селезенка увеличена, пульпа красного цвета, у одной свиньи в полости заплюсневого сустава обнаружен серозно-фибринозный экссудат. Возраст свиней 9-10 месяцев. Как Вы оцениваете создавшуюся ситуацию? Каковы могут быть последствия? Как Вы поступите? Почему?
4. В хозяйстве были забиты 3 головы крупного рогатого скота. Мясо-говядину, тощее, реализовали работникам хозяйства в счет заработанной платы. Чем объяснить создавшуюся ситуацию? Каковы должны быть действия ветеринарного специалиста?

Вопросы по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов»

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.
2. Правила отбора проб и оформление сопроводительного документа для бактериологического исследования рыбы
3. Факторы качества и сохранности консервов и пресервов из рыбы и нерыбных гидробионтов.
4. Обеззараживание рыбы и других гидробионтов высокими
5. температурами.
6. Микрофлора свежей рыбы. Органолептические изменения происходящие с рыбой после вылова. Микроорганизмы, вызывающие порчу рыбы.
7. Методы исследования рыбы и рыбопродуктов на свежесть.

Вопросы по практическим навыкам по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов»

1. Проведите утилизацию рыбы при описторхозе
2. Провести санитарную оценку свежей рыбы при кавиозе.
3. Установите основные причины порчи рыбной продукции.

Вопросы по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза растительной продукции и кормов»

1. Порядок организации обезвреживание, утилизации и уничтожения растительных масел.
2. Порядок организации обезвреживание, утилизации и уничтожения грибов.
3. Правила отбора проб и порядок проведения идентификации, органолептических и лабораторных исследований овощей и фруктов.
4. Правила отбора проб и порядок проведения идентификации, органолептических и лабораторных исследований растительных масел.
5. Порядок осуществления санитарной оценки растительных масел.

Вопросы по практическим навыкам по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза растительной продукции и кормов»

1. Расшифруйте маркировку и определите сроки хранение консервированных овощей, фруктов и ягод.
2. Организовать обезвреживание, утилизации и уничтожения искусственно высушенных кормов.
3. Организовать обезвреживание, утилизации и уничтожения кормов получаемых при переработке молока.
4. Определить какие показатели качества учитывают при экспертизе зелени и корнеклубнеплодов.

Вопросы по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза меда, яиц, молока и молочной продукции»

1. Технология производства творога. Способы получения творога.
2. Технология питьевого молока и сливок. Требования ГОСТ к питьевому молоку и сливкам.
3. Оценка качества молока. Требования ГОСТ на молоко – сырьё.
4. Технология производства йогурта. Особенности производства различных видов йогурта.
5. Способы производства сливочного масла. Особенности технологии масла методом сбивания сливок.
6. Санитарно-микробиологическое исследование молока. Определение количества МАФАнМ. Редуктазная проба. Коли-титр молока.
7. Технология производства кефира. Требования ГОСТ.
8. Микробиология молока. Источники загрязнения, изменение микрофлоры молока при хранении. Возбудители инфекционных болезней, передаваемых через молоко.
9. Микрофлора кисломолочных продуктов. Технология производства кисломолочных продуктов. Продукты молочнокислого и комбинированного брожения.
10. Требования к составу и качеству молока в сыроделии. Показатели, определяющие сыропригодность молока.

11. Получение первичной, вторичной и лабораторной закваски для производства кисломолочных продуктов.
12. Бактериологическое исследование и оценка качества яиц и яичных продуктов. Правила отбора проб яиц. Перечислите, какие бактерии определяют при исследовании яиц.
13. Микробиология яиц и яичных продуктов. Источники загрязнения яиц. Бактериологическое исследование и оценка качества яиц. Инфекции, передаваемые через яйцо. Хранение и консервирование яиц.
14. Требования действующих ГОСТ к экспертизе меда. Методы определения фальсификации меда. Причины токсичности меда и методы определения.

Вопросы по практическим навыкам по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза меда, яиц, молока и молочной продукции»

1. Утилизация и уничтожение не качественного меда.
2. Методы и способы утилизации и уничтожения яиц домашней птицы
3. Экспертиза молока, полученного от больных животных больных.

Вопросы по дисциплине «Инфекционные болезни животных»

1. Сибирская язва. Определение, эпизоотология, клинические признаки, патологоанатомические изменения у различных видов животных, диагностика и профилактика.
2. Бешенство. Определение, эпизоотология, клинические признаки. Диагностика, профилактика
3. Туберкулез сельскохозяйственных животных. Определение, эпизоотология, диагностика и профилактика.
4. Ящур. Определение, эпизоотология, распространение, экономический ущерб, клинические признаки, профилактика.
5. Понятие об эпизоотическом процессе. Эпизоотическая цепь, её звенья. Движущие силы эпизоотического процесса.
6. Понятие об общей и специфической профилактики инфекционных болезней. Принципы общей профилактики. Оценка эффективности специфической профилактики.
7. Классическая и африканская чума свиней. Определение, эпизоотология, течение и симптомы, патологоанатомические изменения, диагностика, экономический ущерб.

Вопросы по практическим навыкам по дисциплине «Инфекционные болезни животных»

1. На молочной ферме утром обнаружен абортированный плод в стадии 7-8 месяцев стельности. Алгоритм экстренных действий ветеринарного специалиста.
2. Район благополучен по бешенству. В стадо коров во время пастьбы забежал волк и покусал нескольких животных. Волка не поймали. У одной коровы были особенно глубокие раны на голове, шее и подгрудке. Ввиду сильного кровотечения из ран пастух прирезал корову. Решите, как по-

ступить с мясом вынужденно убитой коровы. Разработайте план мероприятий по профилактике бешенства и ликвидации эпизоотического очага.
3. Проведите туберкулинизацию стада КРС и составьте отчетную документацию.

Вопросы по дисциплине «Паразитарные болезни животных»

1. Личинки цестод (цистицерки, эхинококки): строение, методы диагностики вызываемых ими болезней, ветсанэкспертиза продуктов убоя, способы обезвреживания.
2. Трихинеллез животных: возбудители, диагностика, ветсанэкспертиза продуктов убоя.
3. Трематодозы животных (фасциолез, дикроцелиоз): возбудители, диагностика, ветсанэкспертиза продуктов убоя.
4. Эймериозы животных и птиц: возбудители, диагностика, ветсанэкспертиза продуктов убоя.
5. Оводовые болезни (гиподерматоз, гастрофилез, эстроз): возбудители, методы диагностики, ветсанэкспертиза продуктов убоя.
6. Саркоцистоз животных: возбудители, диагностика, ветсанэкспертиза продуктов убоя.
7. Бабезиидозы животных: этиология, патогенез, диагностика, профилактика, ветсанэкспертиза продуктов убоя.
8. Профилактика и ликвидация болезней, вызываемых иксодовыми, кошарными и чесоточными клещами.

Вопросы по практическим навыкам по дисциплине «Паразитарные болезни животных»

1. Определить вид трематоды от жвачных животных.
2. Провести исследование мяса методом компрессорной диагностики на трихинеллез.
3. Провести исследование экскрементов животных по методу Фюллеборна.

Вопросы по дисциплине «Ветеринарная санитария»

1. Кислоты. Спектр и механизм чистящего и бактерицидного действия. Способ применения кислот. Физические и химические свойства.
2. Дезинфекция: понятие и факторы, обуславливающие эффективность дезинфекции.
3. Щелочи. Спектр и механизм моющего и бактерицидного действия. Способ применения щелочей. Физические и химические свойства.
4. Методы обеззараживания почвы при особо опасных инфекциях.
5. Виды физических средств дезинфекции (сухой и влажный пар, высокая и низкая температура, ультразвук УФ-лучи).
6. Ветеринарно-санитарная техника. Классификация ветеринарно-санитарных технических средств.

7. Ветеринарно-санитарные требования к транспортным средствам. Порядок обеззараживания транспортных средств после перевозки животных.
8. Кислоты. Спектр и механизм чистящего и бактерицидного действия.
9. Виды сточных вод. Биологический метод очистки (устройство и принцип работы аэротенка).
10. Профилактическая дезинфекция на предприятиях мясной промышленности.

Вопросы по практическим навыкам по дисциплине «Ветеринарная санитария»

1. Приготовить 3%-ный раствор каустической соды (95% КОН) для дезинфекции 1500 м2 из расчета 2 л на м2.
2. Контроль качества дезинфекции на мясоперерабатывающих и боенских предприятиях.
3. Проведение контроля качества дезинфекции бактериологическим методом.

Вопросы по дисциплине «Внутренние незаразные болезни животных»

4. Болезни органов дыхания. Этиология, патогенез, симптомы, диагностика. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при болезнях органов дыхания.
5. Болезни сердечно-сосудистой системы. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя.
6. Болезни пищеварительной системы. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя.
7. Нефрит (острый, хронический), нефроз. Этиология, патогенез, симптомы, диагностика. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных.
8. Тепловой и солнечный удар. Этиология, патогенез, симптомы, диагностика. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных
9. Поражения электрическим током. Этиология, патогенез, симптомы, диагностика. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных

Вопросы по практическим навыкам по дисциплине «Внутренние незаразные болезни животных»

1. В ОАО «Мир» в конце апреля группа телят в возрасте 6 месяцев была переведена на летние пастбища. Погода в этот период была дождливая, с резкими температурными колебаниями. При клиническом осмотре поголовья были выявлены 6 телят, у которых отмечалось напряженное сопящее дыхание, двухстороннее носовое истечение слизисто-катарального, а у двоих катарально-гнойного характера. Гиперемия слизистой носа. Носовые ходы у некоторых закупорены засохшими корочками экссудата. Температура тела не повышена. Перкуссией придаточных синусов головы

установили тимпанический звук. При аускультации легких дыхание везикулярное. Поставить диагноз, обосновать прогноз. Дать ветеринарно-санитарное заключение об использовании тушь при вынужденном убое.

2. У 19-ти летней лошади стали отмечать понижение работоспособности, быструю утомляемость, одышку. При клиническом обследовании животного установили: Т-38,2°С, П-32 уд./мин, слабый, малого наполнения, Д-18 дых.дв./мин., цианоз слизистых оболочек, сердечный толчок и тоны сердца ослаблены, первый тон глухой, удлинен, второй усилен, стойкая мерцательная аритмия, постоянные несимметричные отеки на тазовых конечностях. Поставьте диагноз. Дифференциальный диагноз. Определите прогноз. Дайте ветеринарно-санитарное заключение об использовании туши при вынужденном убое.

Вопросы по дисциплине «Санитарная микробиология»

1. Микробиология объектов внешней среды. Микрофлора воздуха. Патогенные микроорганизмы и передача инфекций аэрогенным путём.
2. Возбудители пищевых отравлений. Классификация, механизм возникновения, источники контаминации пищевых продуктов патогенными микроорганизмами.
3. Возбудители порчи сырья и продуктов животного происхождения. Гнилостные бактерии, плесневые грибы и дрожжи, актиномицеты, микрококки, молочнокислые, маслянокислые, уксуснокислые бактерии.
4. Источники первичного обсеменения молока. Изменение микрофлоры сырого молока при хранении. Пороки сырого молока.
5. Микробиологический контроль молока, поступающего на перерабатывающие предприятия. Способы снижения бактериальной обсеменённости молока. Контроль эффективности пастеризации и стерилизации. Пороки питьевого молока.
6. Микробиология заквасок. Классификация и приготовление заквасок в специальных производственных лабораториях.
7. Микробиологический контроль производства и качества заквасок. Пороки заквасок.
8. Микробиология кисломолочных продуктов, приготовляемых на закваске мезофильных молочнокислых стрептококков, термофильных молочнокислых бактерий; продуктов с использованием бифидобактерий и многокомпонентных заквасок.
9. Бактериальное исследование мяса животных. Основные этапы исследования (органолептическая оценка, определение МАФАнМ, индикация БГКП, сальмонелл). Обеззараживание условно годного мяса.
10. Микотоксикозы – пищевые отравления, вызываемые токсинами, выделяемыми микроскопическими грибами. Санитарная оценка пищевых продуктов при обсеменении микроскопическими грибами.
11. Санитарная оценка пищевых продуктов при обсеменении бактериями рода Staphylococcus.
12. Сенсорный анализ, как метод оценки качества пищевых продуктов.

13. Санитарно-показательные микроорганизмы. Бактерии группы кишечных палочек. Микрофлора почвы, воды, воздуха.
14. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Санитарная оценка пищевых продуктов при обсеменении сальмонеллами.
15. Каковы правила отбора проб яиц для бактериологического исследования.
16. Назовите источники эндогенного и экзогенного загрязнения яиц.
17. Микробиология кисломолочных продуктов, приготовляемых на закваскахмезофильных молочнокислых стрептококков, термофильных молочнокислых бактерий; продуктов с использованием бифидобактерий и многокомпонентных заквасок.

Вопросы по практическим навыкам по дисциплине «Санитарная микробиология»

1. Каким методом определяют количество МАФАнМ в 1 мл молока.
2. Как определить сорт молока и какие показатели изучают при определении сорта молока.
3. В чём преимущество редуктазной пробы при определении сорта молока.
4. Какие микроорганизмы находятся на поверхности свежей рыбы.
5. По каким показателям оценивают качество поступившей рыбы. Дефекты рыбы.
6. Какие микроорганизмы вызывают порчу свежей рыбы.
7. Чем отличаются рыбные консервы от пресервов. Как производится контроль их качества.
8. Когда и в каких органах происходит внедрение сальмонелл в яйцо.
9. Что делают с яйцами, в которых обнаружены плесневые грибы.
10. Какие изменения микрофлоры мяса происходят при хранении в холодильнике.
11. Какие методы консервирования мяса применяют.
12. Что делают с партией мяса кур, если показатель количества МАФАнМ более 107 КОЕ/г.
13. Каковы особенности бактериологического исследования консервов.

Вопросы по дисциплине «Ветеринарная патология и секционный курс»

1. Личная гигиена и профилактика при работе с трупами трупным материалом (спецодежда, подготовка рук, меры при травме). Инструменты, оборудование, материалы необходимые при вскрытии трупов. Подготовка и уход за инструментами.
2. Правила взятия, упаковки и пересылки патматериала для бактериологического исследования.
3. Правила оформления сопроводительных документов к трупу и патматериалу, направляемому для исследования в лабораторию.
4. Правила взятия и фиксация патматериала от трупов с подозрением на сальмонеллез и болезнь Ауески.

Вопросы по практическим навыкам по дисциплине «Ветеринарная патология и секционный курс»

1. После трудных родов у коровы из родовых путей выделяется бурая мутная жидкость с обрывками тканей, зловонного запаха. На вскрытии: гиперемия и утолщение стенки матки, кровоизлияния. Слизистая и серозная оболочки тусклые, шероховатые Распад и отторжение участков слизистой. В полости матки красноватая, мутная, зловонная жидкость. Геморрагический лимфаденит тазовых лимфоузлов. Септическая селезенка. Дистрофия печени, почек, миокарда. Желтушность. Кровь темно-красная, плохо свернувшаяся. Определить патологоанатомические и нозологический диагнозы, описать этиологию, патогенез, провести дифференциацию.
2. На второй день после кастрации жеребца открытым способом мошонка была резко увеличена, отечна, кожа напряжена. Края разреза утолщены, красные, покрыты отрубьевидным налетом. Регионарные лимфоузлы увеличены, красные, сочные. Гибель наступила на третьи сутки. Патологоанатомические признаки: окоченение отсутствует, вздутие очень сильное и наступило быстро. Кровянистые истечения из носа. Кровь жидкая, темно-красная. Отек и желтушность подкожной клетчатки. Кровоизлияния везде. Селезенка слегка увеличена. Гиперемия и отек легких, головного мозга. В полостях геморрагический экссудат. Определить патологоанатомические и нозологический диагнозы, описать этиологию, патогенез и провести дифференциацию.

Вопросы по дисциплинам «Правоведение, Экономическая теория и Информационные системы в профессиональной деятельности»

1. Ответственность за нарушение ветеринарного законодательства Российской Федерации.
2. Ветеринарное дело, как система ветеринарных органов, учреждений и организаций.
3. Понятие, сущность и структура финансовой системы. Государственные финансы
4. Государственный бюджет и его функции, статьи дохода и расхода. Бюджетный дефицит. Государственный долг и способы его погашения. Проблемы балансирования государственного бюджета
5. Что такое ФГИС «Меркурий» и для чего нужна эта система?
6. Из каких подсистем состоит ФГИС «Меркурий»?

Вопросы по практическим навыкам по дисциплинам «Правоведение, Экономическая теория и Информационные системы в профессиональной деятельности»

1. Гражданин И.И.Иванов выезжает в Аргентину на постоянное место жительства и изъявил желание взять с собой кота, собаку и попугая. Куда и за какими ветеринарными документами он должен обратиться?
2. Должностное лицо хозяйства не выполняет ветеринарное законодательство и закон РФ «О ветеринарии». Какие действия должен предпринять главный государственный ветеринарный инспектор в этом случае?
3. Функция спроса на товар: Qd = 502-2P, функция предложения товара: Qs = 340+4P.
4. Определить равновесную цену и равновесный объем продаж. Что произойдет на рынке, если цена увеличится на 5 руб., если снизится на 3 руб?
5.
6. В течение какого времени ВСД сохраняются в ФГИС в случае оформления ВСД в электронной форме?
7. В течение какого времени заполненный корешок ВСД хранится у лица, оформившего данный ВСД в случае оформления ВСД на бумажном носителе?

Вопросы по дисциплинам «Биология, Социология, Философия, История (история России, всеобщая история) и Физическая культура и спорт»

1. Происхождение и развитие многоклеточных организмов.
2. Социальная структура общества, социальная стратификация и социальное неравенство
3. Социально-экономическое и государственно-политическое развитие современной России.
4. Типы общества. Аграрные, индустриальные и постиндустриальные общества. Общества восточного и западного типов. Гражданское общество и государство.
5. Физическая культура в обеспечении здоровья.

Вопросы по практическим навыкам по дисциплинам «Биология, Социология, Философия, История (история России, всеобщая история) и Физическая культура и спорт»

1. Приведите систематику и характеристику класса жгутиковых.
2. Уяснив для себя сущность социальных потребностей, покажите, какая из них лежит в основе Вашей образовательной деятельности.
3. Мировоззрение и его структура. Основные формы мировоззрения: мифология, религия, философия.
4. Периоды Великой Отечественной войны.
5. Методы, обеспечивающие сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей.

Пример экзаменационного билета по итоговому государственному междисциплинарному экзамену по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Билет 5

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при изменении его консистенции, окраски и появлении несвойственного запаха (причины, характерные признаки и санитарная оценка).

2. Трихинеллез животных: возбудитель, диагностика, ветсанэкспертиза продуктов убоя.

3. Ветеринарно-санитарные требования к транспортным средствам. Порядок обеззараживания транспортных средств после перевозки животных.

Рекомендации обучающимся по подготовке к государственному экзамену, в том числе перечень рекомендуемой литературы для подготовки к государственному экзамену

1. Ветеринарное законодательство. Т.1 /Под ред. В.М.Авилова. – М.: Россооветснабпром, 2002.
2. Методические рекомендации по ветеринарной защите животноводческих, птицеводческих и звероводческих объектов. РД-АПК 3.1.0.07.01-09. – М., 2008.
3. Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов (Утверждены Госагропромом СССР 25 декабря 1986 г.)
4. Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (комплексов) по производству молока на промышленной основе (Утверждены Министерством сельского хозяйства СССР 27 декабря 1978 г.)
5. Ветеринарно-санитарные правила для звероводческих хозяйств (Утверждены Министерством сельского хозяйства СССР 19 июля 1978 г.)
6. Ветеринарно-санитарные правила для специализированных хозяйств (ферм и комплексов) по откорму крупного рогатого скота и выращиванию ремонтных телок (Утверждено Министерством сельского хозяйства СССР 30 августа 1983 г.)
7. Ветеринарно-санитарные правила для молочных ферм колхозов, совхозов и подсобных хозяйств (Утверждены Госагропромом СССР по согласованию с Министерством здравоохранения СССР 29 сентября 1986г.)
8. Ветеринарно-санитарные правила для птицеводческих хозяйств (ферм) и требования при их проектировании (Утверждены Министерством сельского хозяйства СССР 22 сентября 1981 г.)
9. Ветеринарно-санитарные правила для пчеловодческих хозяйств (ферм) и требования при их проектировании и строительстве (Утверждены Министерством сельского хозяйства СССР 4 декабря 1974 г.)
10. Ветеринарно-санитарные правила содержания пчёл (Утверждены Министерством сельского хозяйства СССР 15 декабря 1976 г. взамен ветеринарно-санитарных правил содержания пчёл от 23 апреля 1970 г.)

11. Ветеринарно-санитарные правила для специализированных свиноводческих предприятий (Утверждены Госагропромом СССР 4 ноября 1986г.)
12. Ветеринарно-санитарные правила для рыбоводных хозяйств (Утверждены Министерством сельского хозяйства СССР 18 мая 1967 г. с изменениями от 31 мая 1971 г.)
13. Ветеринарно-санитарные требования к племенным рыбоводным хозяйствам (Утверждены Министерством сельского хозяйства СССР 23 апреля 1985 г.)
14. Ветеринарно-санитарные правила для комплексно-механизированных овцеводческих ферм (Утверждены Министерством сельского хозяйства СССР 22 февраля 1973 г.)
15. Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов (в редакции Приказа Минсельхоза РФ от 16.08.2007 №400)
16. Антипов Л.В., Методы исследования мяса и мясных продуктов,/ Антипов Л.В., Глотова И.А., Рогов И.А. М., колос, 2001. -376с.
17. Аргунов М.Н. Ветеринарная токсикология с основами экологии / СПб.: Издательство «Лань», 2007 – 416 с.
18. Боровков М.Ф. - Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник. - Спб.: издательство «Лань», 2007.
19. Бутко М.П. Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе и гигиене производства мяса и мясных продуктов, М., РИФ Антиква, 1994. - 607с.
20. Внутренние болезни животных : учебник / Г.Г. Щербаков, А.В. Яшин, А.П. Курдеко [и др.] ; под общей редакцией Г.Г. Щербакова [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 716 с. — ISBN 978-5-8114-1682-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/106895 (дата обращения: 17.01.2020)
21. Госманов Р.Г., Колычев Н.М. Ветеринарная вирусология / М.: КолоС, 2006. – 304 с.
22. Жариков Г.Г., Козьмина А.О. Микробиология, санитария и гигиена пищевых продуктов: Практикум / М.: Издательство ГЕЛАН, 2001. – 256 с. Жаров А.В., Патологическая анатомия животных / М.: КолоС, 2006. – 664 с.
23. Житенко П.В. - Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: справочник. - М.: Колос, 2000.
24. Житенко П.В., Серегин И.Г., Никитченко В.Е.; Ветеринарно-санитарная экспертиза и технология переработки птицы. - М, 2010.-352с.
25. Житенко П.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: Справочник/ П.Ф. Житенко, М.Ф. Боровков. - М., 2011. - 335 с.
26. Инфекционная патология животных: В 2 Т. /Под ред. А.Я.Самуйленко, Б.В.Соловьева, Е.А.Воронина. – М.: ИКЦ «Академкнига», 2006.

27. Колычев Н.М., Госманов Р.Г. Ветеринарная микробиология и иммунология. – 3-е изд / М.: КолоС, 2006. – 432 с.
28. Коробов А.В., Бушукина О.С. Сбитнева М.Н. Лекарственные и ядовитые растения в ветеринарии / СПб.: Издательство «Лань», 2007. – 256 с.
29. Костенко, Ю.Г., Бутко, М.П. Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе и гигиене производства мяса и мясопродуктов: РИФ «Антиква». 2009. –608с.
30. Лабораторная диагностика инфекционных болезней : учебное пособие / Р.Г. Госманов, Р.Х. Равилов, А.К. Галиуллин [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-4938-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/129081 (дата обращения: 20.01.2020).
31. Латыпов, Д.Г. Паразитология и инвазионные болезни жвачных животных : учебное пособие / Д.Г. Латыпов, Р.Р. Тимербаева, Е.Г. Кириллов. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 476 с. — ISBN 978-5-8114-3561-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/121475 (дата обращения: 20.01.2020).
32. Лебедев П.Т., Усович А.Т. Методы исследования кормов, органов и тканей животных / М.: Россельхозиздат, 1976. – 389 с.
33. Лимаренко А.А., Бажов Г.М., Бараников А.И. Кормовые отравления сельскохозяйственных животных / СПб.: Издательство «Лань», 20074 – 384 с.
34. Макаров В. А., Боровков М. Ф., Ермолаев. А. П. и др. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе с основами технологии продуктов животноводства. - М.: ВО Агропромиздат, 2011, 271 с.
35. Макаров В. А., Фролов В. П., Шуклин Н. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Учеб. – М.: ВО Агропромиздат, 2009. – 463 с.
36. Макаров В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на рынках и в хозяйствах: Справочник / М.: Колос, 1992. – 304 с.
37. Методология научного исследования : учебное пособие / Н.А. Слесаренко, Е.Н. Борхунова, С.М. Борунова [и др.] ; под редакцией Н.А. Слесаренко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 268 с. — ISBN 978-5-8114-4169-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/115664 (дата обращения: 20.01.2020).
38. 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.
39. Никитин, И.Н. Организация и экономика ветеринарного дела : учебник / И.Н. Никитин. — 6-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-1609-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система

40. Петрянкин, Ф.П. Болезни молодняка животных : учебное пособие / Ф.П. Петрянкин, О.Ю. Петрова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-1606-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/44761 (дата обращения: 17.01.2020).
41. Практикум по внутренним болезням животных : учебник / Г.Г. Щербаков, А.В. Яшин, А.П. Курдеко [и др.] ; под общей редакцией Г.Г. Щербакова [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 544 с. — ISBN 978-5-8114-1999-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/109630 (дата обращения: 17.01.2020).
42. Ряднов, А.И. Основы научных исследований : учебное пособие / А.И. Ряднов. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2016. — 120 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/100791 (дата обращения: 20.01.2020).
43. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие / составитель В.Г. Урбан ; под редакцией Е.С. Воронина. — Санкт-Петербург : Лань, 2010. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-0936-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/395 (дата обращения: 17.01.2020).
44. Чернавский М.В. Анатомо-топографические основы технологии, ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки продуктов убоя животных. – М.: Колос, 2003. – 376 с.
45. Шевченко В.В. - Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник - М.: ИНФРА-М, 2005.
46. Эпизоотология с микробиологией : учебник / А.С. Алиев, Ю.Ю. Данко, И.Д. Ещенко [и др.] ; под редакцией В.А. Кузьмина, А.В. Святковского. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-2017-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/112071 (дата обращения: 20.01.2020).

6. Критерии оценивания государственного экзамена

Члены ГЭК оценивают ответ обучающегося под руководством председателя на закрытом обсуждении.

Итоговая оценка ВКР выставляется по четырех балльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

«Отлично» – обучающейся глубоко и полно владеет содержанием учебного материала и понятийным аппаратом; умеет связывать теорию с практикой, иллюстрировать примерами, фактами, данными научных исследований; осуществляет межпредметные связи, предложения, выводы; логично, четко и ясно излагает ответы на поставленные вопросы; умеет обосновы-

вать свои суждения и профессионально-личностную позицию по излагаемому вопросу. Ответ носит самостоятельный характер.

«Хорошо» – ответ обучающегося соответствует указанным выше критериям, но в содержании имеют место отдельные неточности (несущественные ошибки) при изложении теоретического и практического материала. Ответ отличается меньшей обстоятельностью, глубиной, обоснованностью и полнотой; однако допущенные ошибки исправляются самим обучающимся после дополнительных вопросов экзаменаторов.

«Удовлетворительно» – обучающейся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности и существенные ошибки в определении понятий, формулировке положений. При аргументации ответа обучающейся не опирается на основные положения исследовательских, концептуальных и нормативных документов; не применяет теоретические знания для объяснения эмпирических фактов и явлений, не обосновывает свои суждения; имеет место нарушение логики изложения. В целом ответ отличается низким уровнем самостоятельности, не содержит собственной профессионально-личностной позиции.

«Неудовлетворительно» – обучающейся имеет разрозненные, бессистемные знания; не умеет выделять главное и второстепенное. В ответе допускаются ошибки в определении понятий, формулировке теоретических положений, искажающие их смысл. Обучающейся не ориентируется в нормативно-концептуальных, программно-методических, исследовательских материалах, беспорядочно и неуверенно излагает материал; не умеет соединять теоретические положения с практикой; не умеет применять знания для объяснения эмпирических фактов, не устанавливает межпредметные связи.

7. Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную самостоятельную работу студента – выпускника по определенной проблеме, систематизирующая, закрепляющая, расширяющая теоретические знания и практические умения при решении конкретной задачи, демонстрирующая умение самостоятельно решать профессиональные задачи и характеризующая итоговый уровень его квалификации, подтверждающая его готовность к профессиональной деятельности.

В выпускной квалификационной работе выпускник должен использовать методы решения поставленных задач, применяя заданные или разрабатывая в составе творческого коллектива новые методики, проводить научно-исследовательскую работу (обобщить результаты собственных исследований, сделать выводы и дать практические предложения, а также публично защитить свою точку зрения). Для выпускников, имеющих склонность к занятиям наукой, ее выполнение является важным этапом дальнейшего научного роста.

За достоверность результатов, представленных в ВКР, несет ответственность студент – автор выпускной работы.

Выполнение ВКР осуществляется студентом в соответствии с заданием. Задание, конкретизирующее объем и содержание ВКР, выдается студенту руководителем. При необходимости выпускнику для подготовки ВКР назначаются консультанты по отдельным разделам.

Научный руководитель выпускной квалификационной работы:

- выдает задание на работу, утвержденное на заседании кафедры;
- оценивает возможность выполнения поставленных задач в выбранном предприятии и рекомендует методики проведения исследований;
- оказывает помощь в разработке календарного графика на весь период выполнения выпускной квалификационной работы;
- оказывает систематическую консультационную помощь студенту в анализе необходимой литературы и выполнении работы;
- контролирует поэтапно и в целом ход выполнения работы;
- проверяет рукопись выпускной квалификационной работы;
- представляет отзыв на выпускную квалификационную работу;
- ставит в известность кафедру и деканат о ходе выполнения студентом выпускной работы;
- оказывает консультативную помощь в подготовке к защите выпускной квалификационной работы.

Сроки выполнения ВКР определяются учебным планом и графиком учебного процесса.

Выполнение ВКР осуществляется студентом в соответствии с заданием. Задание, конкретизирующее объем и содержание ВКР, выдается студенту руководителем.

Сроки выполнения ВКР определяются учебным планом и графиком учебного процесса.

ВКР оформляется с соблюдением методических указаний (требований) по выполнению ВКР: Методические рекомендации по выполнению и оформлению выпускной квалификационной работы для студентов по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза / Ю.М. Гак, Н.А. Соловьев, Н.М. Фёдоров, А.Н. Тазаян, В.В. Кошляк, Т.С. Тамбиев – пос. Персиановский: Донской ГАУ, 2017. – 26 с.

Завершенная выпускная квалификационная работа подписывается студентом на титульном листе и предоставляется руководителю, который дает подробный письменный отзыв о содержании работы, подписывает и представляет работу на кафедру.

После этого ВКР (в непереплетенном виде) передается на нормоконтроль, который осуществляет один из преподавателей по распоряжению заведующего кафедрой. Нормоконтролер проверяет только соответствие оформления ВКР требованиям настоящих методических указаний. После устранения студентом-дипломником выявленных недостатков, он визирует

ВКР (на последней странице библиографического списка, после подписи студента-дипломника).

Оформленную выпускную квалификационную работу, прошедшую нормоконтроль, представляют на утверждение заведующему выпускающей кафедрой. Заведующий кафедрой решает вопрос о допуске ВКР к защите. При положительном решении он подписывает работу на титульном листе. Выпускная квалификационная работа должна быть представлена в деканат не позднее, чем за две недели до её защиты.

ВКР, допущенная к защите, направляется на внешнее или внутреннее (другие кафедры) рецензирование.

Рецензентами могут быть высококвалифицированные специалисты, как по проблеме выпускной квалификационной работы, так и в соответствующей отрасли, работающие на предприятиях, в организациях, высших учебных заведениях, научно-исследовательских и проектных институтах. При этом предпочтение отдается специалистам тех предприятий и организаций, где студент проходит производственную практику.

Ознакомление студентов с отзывом и рецензией (рецензиями) осуществляется не позднее чем за 5 календарных дней до дня защиты выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа, отзыв и рецензия (рецензии) передаются в государственную экзаменационную комиссию не позднее чем за 2 календарных дня до дня защиты выпускной квалификационной работы.

Готовясь к защите работы, дипломник составляет тезисы выступления, оформляет наглядные пособия, презентации, продумывает ответы на замечания рецензента.

Студенты, нарушившие сроки подготовки ВКР и не представившие работу на кафедру в установленный срок, не допускаются к ее защите. Если заведующий кафедрой, исходя из содержания отзывов руководителя и рецензента, не считает возможным допустить студента к защите, вопрос об этом должен рассматриваться на заседании выпускающей кафедры с участием руководителя и автора работы. Решение доводится до сведения деканата.

Тексты ВКР проверяются на объем заимствования и размещаются Университетом в электронно-библиотечной системе организации.

Примерная тематика выпускных квалификационных работ

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза при дикроцелиозе жвачных животных.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при аскариозе свиней.
3. Ветеринарно-санитарный контроль при переработке свиней на мясокомбинате.
4. Анализ работы государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке.
5. Ветеринарно-санитарный контроль на линии убоя свиней на мясокомбинате.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза цыплят-бройлеров при кокцидиозе.
7. Ветеринарно-санитарная оценка пресноводной рыбы при дифиллоботриозе.
8. Санитарная оценка продуктов убоя цыплят-бройлеров при колибактериозе.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза кроликов при эймериозе.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.
11. Ветеринарно-санитарный контроль при приемке и подготовке животных к убою на мясоперерабатывающем предприятии.
12. Обеспечение биологической безопасности продуктов убоя свиней.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов, реализуемых на рынках.
14. Изучение факторов, влияющих на качество охлажденного мяса при хранении.
15. Новые виды фальсификации молока, закупаемого в индивидуальном секторе.
16. Ветеринарно-санитарный контроль при хранении и транспортировке мяса.
17. Бактериологический анализ мяса птицы в условиях государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса нутрий, реализуемого на продовольственных рынках.
19. Усовершенствование ветеринарно-санитарного контроля на убойном пункте.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке.
21. Биологическая безопасность молочной продукции, выпускаемой на молокоперерабатывающем предприятии.
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке.
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя крупного рогатого скота на мясокомбинате.
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при диктиокаулезе.

25. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя в условиях мясоперерабатывающего предприятия.
26. Контроль биологической безопасности продукции, выпускаемой мясоперерабатывающим предприятием.
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя свиней на мясокомбинате.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса гусей при использовании кормовых добавок.
29. Оценка безопасности продуктов убоя индейки.
30. Контроль биологической безопасности продукции, выпускаемой на рыбоперабатывающем предприятии.
31. Микробиологический контроль мяса птицы на птицефабрике.
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы в условиях государственной лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственном рынке.
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных масел.
34. Диагностика и ветеринарно-санитарная экспертиза при гастроэнтеритах у свиней.
35. Ветеринарно-санитарные мероприятия по улучшению качества молока в условиях хозяйства.
36. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества морской рыбы.
37. Микробиологическая оценка сырокопченых колбас, реализуемых на продовольственном рынке.
38. Ветеринарно-санитарная экспертиза сыров на заводе по производству сыра.
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя индеек при использовании пробиотиков.
40. Анализ эффективности работы государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке.
41. Усовершенствование оценки качества сырья, поступаемого на молзавод.
42. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса свиней при эхинококкозе.
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при филометроидозе.
44. Диагностика и ветсанэкспертиза мяса при травматическом ретикулоперикардите у крупного рогатого скота.
45. Диагностика, дифференциальная диагностика и методы лечения травматического ретикулоперикардита у крупного рогатого скота.
46. Ветеринарно-санитарный контроль и бактериологическая оценка вареных колбас на мясокомбинате.
47. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве молочных продуктов.
48. Повышение качества продукции, выпускаемой на молзаводе.
49. Ветеринарно-санитарный контроль за безопасностью пищевой продукции, реализуемой в супермаркетах.
50. Микробиологическое исследование творога в условиях государственной лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственном рынке.

51. Паразитарные болезни, регистрируемые в условиях государственной лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственном рынке.
52. Инфекционные болезни, регистрируемые в условиях государственной лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственном рынке.
53. Производственный ветеринарно-санитарный контроль за первичной переработкой продуктивных животных на мясоперерабатывающем предприятии.
54. Качественная характеристика молока, реализуемого на продовольственных рынках в различные сезоны года.
55. Сравнительная эффективность методов определения фальсификации пищевых продуктов.
56. Влияние способов доставки животных на качество продуктов убоя.
57. Сравнительная эффективность методов определения качества пищевых продуктов.
58. Применение новейших технологий при сборе, утилизации или уничтожении биологических отходов.
59. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при ассоциативных болезнях.
60. Анализ переработки животных и ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при регистрируемых незаразных болезнях на мясокомбинатах или убойных пунктах.
61. Анализ переработки животных и ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инвазионных болезнях на мясокомбинатах или убойных пунктах.
62. Анализ переработки животных и ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных болезнях на мясокомбинатах или убойных пунктах.
63. Сравнительная эффективность средств дезинфекции (дезинсекции, дератизации, дезодорации) при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий на объектах подконтрольных производственной и государственной ветеринарной службам.
64. Анализ эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по производству и переработке молока.
65. Анализ эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий на специализированном свиноводческом предприятии.
66. Анализ эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий на птицефабрике.
67. Анализ эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий в рыбоводческом предприятии.
68. Анализ эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий в звероводческом или кролиководческом предприятии.
69. Анализ эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий на скотоубойном или санитарно-убойном пункте.
70. Анализ эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий на мясоперерабатывающем предприятии.

71. Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке сырья животного происхождения.
72. Ветеринарно-санитарный контроль при хранении сырья животного происхождения.
73. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке сырья животного происхождения.
74. Контроль качества дезинфекции на молокоперерабатывающем предприятии.
75. Контроль качества дезинфекции на мясоперерабатывающем предприятии.
76. Ветеринарно-санитарная обработка автомобильного транспорта и контроль качества дезинфекции транспортных средств на предприятии.
77. Контроль качества дезинфекции на животноводческом объекте.
78. Микробиологический контроль санитарного состояния оборудования в молочном производстве.
79. Анализ эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий на животноводческом предприятии по производству молока, выращиванию и откорму крупного рогатого скота.
80. Анализ эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий на утилизационном заводе.

Список рекомендуемой литературы для подготовки ВКР

1. Ветеринарное законодательство. Т.1 /Под ред. В.М.Авилова. – М.: Росзооветснабпром, 2002.
2. Методические рекомендации по ветеринарной защите животноводческих, птицеводческих и звероводческих объектов. РД-АПК 3.1.0.07.01-09. – М., 2008.
3. Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов (Утверждены Госагропромом СССР 25 декабря 1986 г.)
4. Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (комплексов) по производству молока на промышленной основе (Утверждены Министерством сельского хозяйства СССР 27 декабря 1978 г.)
5. Ветеринарно-санитарные правила для звероводческих хозяйств (Утверждены Министерством сельского хозяйства СССР 19 июля 1978 г.)
6. Ветеринарно-санитарные правила для специализированных хозяйств (ферм и комплексов) по откорму крупного рогатого скота и выращиванию ремонтных телок (Утверждено Министерством сельского хозяйства СССР 30 августа 1983 г.)
7. Ветеринарно-санитарные правила для молочных ферм колхозов, совхозов и подсобных хозяйств (Утверждены Госагропромом СССР по согласованию с Министерством здравоохранения СССР 29 сентября 1986г.)
8. Ветеринарно-санитарные правила для птицеводческих хозяйств (ферм) и требования при их проектировании (Утверждены Министерством сельского хозяйства СССР 22 сентября 1981 г.)
9. Ветеринарно-санитарные правила для пчеловодческих хозяйств (ферм) и требования при их проектировании и строительстве (Утверждены Министерством сельского хозяйства СССР 4 декабря 1974 г.)
10. Ветеринарно-санитарные правила содержания пчёл (Утверждены Министерством сельского хозяйства СССР 15 декабря 1976 г. взамен ветеринарно-санитарных правил содержания пчёл от 23 апреля 1970 г.)
11. Ветеринарно-санитарные правила для специализированных свиноводческих предприятий (Утверждены Госагропромом СССР 4 ноября 1986г.)
12. Ветеринарно-санитарные правила для рыбоводных хозяйств (Утверждены Министерством сельского хозяйства СССР 18 мая 1967 г. с изменениями от 31 мая 1971 г.)
13. Ветеринарно-санитарные требования к племенным рыбоводным хозяйствам (Утверждены Министерством сельского хозяйства СССР 23 апреля 1985 г.)
14. Ветеринарно-санитарные правила для комплексно-механизированных овцеводческих ферм (Утверждены Министерством сельского хозяйства СССР 22 февраля 1973 г.)
15. Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов (в редакции Приказа Минсельхоза РФ от 16.08.2007 №400)

16. Антипов Л.В., Методы исследования мяса и мясных продуктов,/ Антипов Л.В., Глотова И.А., Рогов И.А. М., колос, 2001. -376с.
17. Аргунов М.Н. Ветеринарная токсикология с основами экологии / СПб.: Издательство «Лань», 2007 – 416 с.
18. Боровков М.Ф. - Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник. - Спб.: издательство «Лань», 2007.
19. Бутко М.П. Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе и гигиене производства мяса и мясных продуктов, М., РИФ Антиква, 1994. - 607с.
20. Внутренние болезни животных : учебник / Г.Г. Щербаков, А.В. Яшин, А.П. Курдеко [и др.] ; под общей редакцией Г.Г. Щербакова [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 716 с. — ISBN 978-5-8114-1682-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/106895 (дата обращения: 17.01.2020)
21. Госманов Р.Г., Колычев Н.М. Ветеринарная вирусология / М.: КолоС, 2006. – 304 с.
22. Жариков Г.Г., Козьмина А.О. Микробиология, санитария и гигиена пищевых продуктов: Практикум / М.: Издательство ГЕЛАН, 2001. – 256 с. Жаров А.В., Патологическая анатомия животных / М.: КолоС, 2006. – 664 с.
23. Житенко П.В. - Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: справочник. - М.: Колос, 2000.
24. Житенко П.В., Серегин И.Г., Никитченко В.Е.; Ветеринарно-санитарная экспертиза и технология переработки птицы. - М, 2010.-352с.
25. Житенко П.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: Справочник/ П.Ф. Житенко, М.Ф. Боровков. - М., 2011. - 335 с.
26. Инфекционная патология животных: В 2 Т. /Под ред. А.Я.Самуйленко, Б.В.Соловьева, Е.А.Воронина. – М.: ИКЦ «Академкнига», 2006.
27. Колычев Н.М., Госманов Р.Г. Ветеринарная микробиология и иммунология. – 3-е изд / М.: КолоС, 2006. – 432 с.
28. Коробов А.В., Бушукина О.С. Сбитнева М.Н. Лекарственные и ядовитые растения в ветеринарии / СПб.: Издательство «Лань», 2007. – 256 с.
29. Костенко, Ю.Г., Бутко, М.П. Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе и гигиене производства мяса и мясопродуктов: РИФ «Антиква». 2009. –608с.
30. Лабораторная диагностика инфекционных болезней : учебное пособие / Р.Г. Госманов, Р.Х. Равилов, А.К. Галиуллин [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-4938-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/129081 (дата обращения: 20.01.2020).
31. Латыпов, Д.Г. Паразитология и инвазионные болезни жвачных животных : учебное пособие / Д.Г. Латыпов, Р.Р. Тимербаева, Е.Г. Кириллов. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 476 с. — ISBN 978-5-8114-3561-6.

— Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/121475 (дата обращения: 20.01.2020).
32. Лебедев П.Т., Усович А.Т. Методы исследования кормов, органов и тканей животных / М.: Россельхозиздат, 1976. – 389 с.
33. Лимаренко А.А., Бажов Г.М., Бараников А.И. Кормовые отравления сельскохозяйственных животных / СПб.: Издательство «Лань», 20074 – 384 с.
34. Макаров В. А., Боровков М. Ф., Ермолаев. А. П. и др. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе с основами технологии продуктов животноводства. - М.: ВО Агропромиздат, 2011, 271 с.
35. Макаров В. А., Фролов В. П., Шуклин Н. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Учеб. – М.: ВО Агропромиздат, 2009. – 463 с.
36. Макаров В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на рынках и в хозяйствах: Справочник / М.: Колос, 1992. – 304 с.
37. Методология научного исследования : учебное пособие / Н.А. Слесаренко, Е.Н. Борхунова, С.М. Борунова [и др.] ; под редакцией Н.А. Слесаренко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 268 с. — ISBN 978-5-8114-4169-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/115664 (дата обращения: 20.01.2020).
38. 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.
39. Никитин, И.Н. Организация и экономика ветеринарного дела : учебник / И.Н. Никитин. — 6-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-1609-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система
40. Петрянкин, Ф.П. Болезни молодняка животных : учебное пособие / Ф.П. Петрянкин, О.Ю. Петрова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-1606-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/44761 (дата обращения: 17.01.2020).
41. Практикум по внутренним болезням животных : учебник / Г.Г. Щербаков, А.В. Яшин, А.П. Курдеко [и др.] ; под общей редакцией Г.Г. Щербакова [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 544 с. — ISBN 978-5-8114-1999-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/109630 (дата обращения: 17.01.2020).
42. Ряднов, А.И. Основы научных исследований : учебное пособие / А.И. Ряднов. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2016. — 120 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/100791 (дата обращения: 20.01.2020).

43. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие / составитель В.Г. Урбан ; под редакцией Е.С. Воронина. — Санкт-Петербург : Лань, 2010. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-0936-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/395 (дата обращения: 17.01.2020).
44. Чернавский М.В. Анатомо-топографические основы технологии, ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки продуктов убоя животных. – М.: Колос, 2003. – 376 с.
45. Шевченко В.В. - Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник - М.: ИНФРА-М, 2005.
46. Эпизоотология с микробиологией : учебник / А.С. Алиев, Ю.Ю. Данко, И.Д. Ещенко [и др.] ; под редакцией В.А. Кузьмина, А.В. Святковского. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-2017-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/112071 (дата обращения: 20.01.2020).

8. Порядок проведения защиты выпускных квалификационных работ

Защита выпускной квалификационной работы является завершающим этапом государственной итоговой (итоговой)аттестации выпускника.

Процедура защиты ВКР включает в себя:

- открытие заседания ГЭК (председатель, заместитель председателя излагает порядок защиты, принятия решения, оглашения результатов ГЭК);
- представление председателем (секретарем) ГЭК выпускника (фамилия, имя, отчество), темы, руководителя (научного руководителя);
- доклад обучающегося;
- вопросы членов ГЭК (записываются в протокол);
- заслушивание отзыва руководителя (научного руководителя);
- заслушивание рецензии;
- заключительное слово обучающегося (ответы на высказанные замечания).

Во время заседания ГЭК ВКР находится у председателя комиссии.

В своем выступлении (не более 10 минут) на заседании ГЭК обучающейся должен отразить:

- актуальность темы;
- теоретические и методические положения, на которых базируется выпускная квалификационная работа;
- результаты проведенного анализа изучаемого явления;
- конкретные предложения по решению проблемы или совершенствованию соответствующих процессов с обоснованием возможности их реализации в условиях конкретного предприятия; экономический, социальный эффекты от разработок.

Превышение срока выступления расценивается как неспособность обучающегося лаконично и обоснованно представить результаты выпускной квалификационной работы.

Основное внимание в выступлении должно быть уделено практическим результатам исследования. Обучающийся должен показать, какие практические наработки, выводы и рекомендации он представляет к защите.

Изложение содержания проведенного исследования должно быть свободным, чтение текста исключается. При оценке учитываются хорошее владение материалом и самостоятельное, грамотное изложение основных позиций выпускной работы.

Свое выступление обучающийся должен сопровождать наглядным материалом, который отражает основные результаты исследования (схемы, рисунки, таблицы, графики, программы и инструментарий исследования), который оформляется в виде электронной презентации, и (или) в виде раздаточного пакета наглядных материалов, выдаваемого каждому члену ГЭК. Наглядные материалы могут быть оформлены для демонстрации с использованием технических средств. По ходу выступления делается ссылка на наглядный материал, комментируется его содержание.

Вопросы членов ГЭК касаются, как правило, уточнения и конкретизации техники, методов и результатов исследования, степени обоснованности выводов и рекомендаций, содержащихся в ВКР, позиции обучающегося по поднимаемым проблемам, личного вкладаобучающегося в полученный результат. Ответы на вопросы должны демонстрировать свободное владение темой, способность обучающегося коротко и аргументировано излагать свою позицию, навыки доказательства и отстаивания своих взглядов.

Общая продолжительность защиты ВКР не более 25 минут.

После выступления обучающегося, оглашения отзыва руководителя, а также рецензии обучающейся отвечает на заданные ему вопросы и замечания руководителя, рецензента, председателя и членов ГЭК, а также присутствующих на защите. По окончании публичной защиты ГЭК на закрытом заседании обсуждает результаты защиты выпускной квалификационной работы и принимает решение об оценке и о присвоении обучающемуся соответствующей квалификации, а также решения о выдаче диплома с отличием и рекомендации в магистратуру.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы объявляются в день защиты после оформления в установленном порядке протокола заседания.

Порядок апелляции результатов государственной итоговой (итоговой) аттестации проводится в соответствии с Приказом Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. № 636 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры».

9. Критерии оценки результатов защиты выпускных квалификационных работ

Члены ГЭК оценивают выпускную квалификационную работу исходя из оценок доклада студента, его ответов на вопросы, представленного наглядного материала, содержания и оформления ВКР.

Решение об окончательной оценке ВКР принимается с учетом оценок научного руководителя, рецензента, членов ГЭК под руководством председателя на закрытом обсуждении.

Итоговая оценка ВКР выставляется по четырехбалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» выставляется при условии, что:

- работа выполнена самостоятельно, носит творческий характер, содержит элементы научной новизны;
- собран, обобщен, и проанализирован достаточный объем нормативных правовых актов, литературы, статистической информации и других практических материалов, позволивший всесторонне изучить тему и сделать аргументированные выводы и практические рекомендации;
- при написании и защите работы выпускником продемонстрирован высокий уровень развития общекультурных и профессиональных компетенций, глубокие теоретические знания и наличие практических навыков;
- работа хорошо оформлена и своевременно представлена на кафедру, полностью соответствует требованиям, предъявляемым к содержанию и оформлению ВКР;
- на защите освещены все вопросы исследования, ответы студента на вопросы профессионально грамотны, исчерпывающие, подкрепляются положениями нормативно-правовых актов, выводами и расчетами, отраженными в работе.

Оценка «хорошо» ставится, если:

- тема работы раскрыта, однако выводы и рекомендации не всегда оригинальны и/или не имеют практической значимости, есть неточности при освещении отдельных вопросов темы;
- собран, обобщен и проанализирован необходимый объем нормативных правовых актов, литературы, статистической информации и других практических материалов, но не по всем аспектам исследуемой темы сделаны выводы и обоснованы практические рекомендации;
- при написании и защите работы выпускником продемонстрирован средний уровень развития общекультурных и профессиональных компетенций, наличие теоретических знаний и достаточных практических навыков;
- работа своевременно представлена на кафедру, есть отдельные недостатки в ее оформлении; в процессе защиты работы дана общая характеристика основных положений работы, были неполные ответы на вопросы.

Оценка «удовлетворительно» ставится, когда:

- тема работы раскрыта частично, но в основном правильно, допущено поверхностное изложение отдельных вопросов темы;

- в работе не использован весь необходимый для исследования темы объем нормативных правовых актов, литературы, статистической информации и других практических материалов, выводы и практические рекомендации не всегда обоснованы;

- при написании и защите работы выпускником продемонстрированы удовлетворительный уровень развития общекультурных и профессиональных компетенций, отсутствие глубоких теоретических знаний и устойчивых практических навыков;

- работа своевременно представлена на кафедру, однако не в полном объеме по содержанию и/или оформлению соответствует предъявляемым требованиям; в процессе защиты выпускник недостаточно полно изложил основные положения работы, испытывал затруднения при ответах на вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если:

- содержание работы не раскрывает тему, вопросы изложены бессистемно и поверхностно, нет анализа практического материала, основные положения и рекомендации не имеют обоснования;

- работа не оригинальна, основана на компиляции публикаций по теме;

- при написании и защите работы выпускником продемонстрирован неудовлетворительный уровень развития общекультурных и профессиональных компетенций; работа несвоевременно представлена на кафедру, не в полном объеме по содержанию и оформлению соответствует предъявляемым требованиям;

- на защите выпускник показал поверхностные знания по исследуемой теме, отсутствие представлений об актуальных проблемах по теме работы, плохо отвечал на вопросы.

При неудовлетворительной оценке выпускная квалификационная работа не засчитывается и диплом студенту не выдается.

При условии успешного прохождения всех установленных видов аттестационных испытаний, входящих в государственную итоговую (итоговую) аттестацию, выпускнику присваивается квалификация бакалавр по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.