

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Якутская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра Ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и
воспитательной работе

А.Г. Черкашина /А.Г. Черкашина/
«24» *мар* 2019г.

**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ВЫПУСКНИКОВ**

Б3.01.(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
(наименование учебной дисциплины)

Направление подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Направленность (профиль) образовательной программы _____

Квалификация выпускника бакалавр ветеринарно-санитарной экспертизы

Форма обучения очная, заочная

Общая трудоемкость / ЗЕТ 3 / 108

Якутск 2019

Программа *государственной итоговой аттестации* составлена в соответствии с требованиями с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «19» сентября 2017 г. №939;

Разработчик(и) программы кандидат ветеринарных наук, доцент Сидоров Михаил Николаевич

(степень, звание, фамилия, имя, отчество)

Составлена на основании учебного плана: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденного ученым советом вуза от « 04 » апреля 2019 г. протокол № 23 .

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены

Зав. кафедрой _____ /Стручков Николай Афанасьевич/
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания кафедры № 14 от « 21 » мая 20 19 г.

Зав. профилирующей кафедрой _____ /Стручков Николай Афанасьевич /
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания кафедры № 14 от « 21 » мая 20 19 г.

Председатель МК факультета _____ /Попова Надежда Васильевна/
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания МК факультета № 5 от « 21 » мая 20 19 г.

/Декан факультета _____ /Протодюконова Галина Петровна/
подпись фамилия, имя, отчество

« 21 » мая 20 19 г.

Председатель УМС ЯГСХА _____ /Сивцев Николай Александрович/
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания УМС № 6 от « 24 » мая 2019 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК факультета Домин / Литова Н.В.
подпись фамилия, имя, отчество
«24» 05 2019 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2019 / 2020 уч.г.
на заседании кафедры ВСА и 2 протокол от «21» 05 2019 г. № 14
Зав. кафедрой Мисеф / Стружков А.А.
подпись фамилия, имя, отчество

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК факультета Домин / Литова Н.В.
подпись фамилия, имя, отчество
«25» 08 2020 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2020 / 2021 уч.г.
на заседании кафедры ВСА и 2 протокол от «17» 06 2020 г. № 15
Зав. кафедрой Мисеф / Стружков А.А.
подпись фамилия, имя, отчество

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК факультета Домин / Литова Н.В.
подпись фамилия, имя, отчество
«25» 05 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021 / 2022 уч.г.
на заседании кафедры ВСА и 2 протокол от «5» 04 2021 г. № 4
Зав. кафедрой Мисеф / Стружков А.А.
подпись фамилия, имя, отчество

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК факультета Домин / Литова Н.В.
подпись фамилия, имя, отчество
«27» 05 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022 / 2023 уч.г.
на заседании кафедры ВСА и 2 протокол от «6» 06 2022 г. № 23
Зав. кафедрой Мисеф / Стружков А.А.
подпись фамилия, имя, отчество

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК *Ром*
10.08 2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры **Ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены**

Протокол от 05.06. 2023 г. № 23/1
Зав. кафедрой к.в.н., доцент Стручков Н.А. *Стручков*

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры **Ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены**

Протокол от _____ 2024 г. № _____
Зав. кафедрой к.в.н., доцент Стручков Н.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры **Ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены**

Протокол от _____ 2025 г. № _____
Зав. кафедрой к.в.н., доцент Стручков Н.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры **Ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены**

Протокол от _____ 2026 г. № _____
Зав. кафедрой к.в.н., доцент Стручков Н.А.

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ГИА

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной образовательной программы соответствующего требованиям Федерального государственного образовательного стандарта направлению подготовки/специальности 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриата), утвержденный Министерством науки и высшего образования Российской Федерации от «19» сентября 2017 г. №939

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный план по своей образовательной программе.

Задачами государственной итоговой аттестации являются:

- оценка способности самостоятельно решать на современном уровне задачи из области своей профессиональной деятельности, профессионально излагать специальную информацию, правильно аргументировать и защищать свою точку зрения;
- решение вопроса о присвоении выпускнику квалификации «Бакалавр»/ «Магистр»/ «Специалист» по результатам ГИА и выдаче выпускнику документа (диплома) о высшем образовании;
- разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников по данному направлению подготовки на основании результатов работы государственной экзаменационной комиссии.

2. ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ И ОБЪЕМ ГИА

ГИА по направлению подготовки/специальности 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза проводится в форме *подготовки к сдаче и сдачи государственного экзамена*

Общая трудоемкость ГИА составляет 6 зачетных единиц, 216 академических часов.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя этапы ее решения, действия по решению задачи, оценивая их преимущества и недостатки. ИД-2 _{УК-1} Находит, выбирает и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИД-3 _{УК-1} Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок в рассуждениях других участников деятельности.
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-1 _{УК-2} определяет круг задач в рамках поставленной цели и связи между ними, а также предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты с точки зрения соответствия цели. ИД-2 _{УК-2} планирует реализацию и выполняет

		задачи в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-1 _{УК-3} Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде. ИД-2 _{УК-3} Различает особенности поведения разных групп людей, с которыми взаимодействует, учитывает их в своей деятельности. ИД-3 _{УК-3} Понимает результаты (последствия) своих личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата.
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИД-1 _{УК-4} Выбирает на государственном и иностранном(-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами. ИД-2 _{УК-4} Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения различных коммуникативных задач на государственном и иностранном(-ых) языках. ИД-3 _{УК-4} Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках. ИД-4 _{УК-4} Демонстрирует умение выполнять перевод академических текстов с иностранного (-ых) на государственный язык.
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИД-1 _{УК-5} Отмечает и анализирует особенности межкультурного взаимодействия (преимущества и возможные проблемные ситуации), обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем. ИД-2 _{УК-5} Предлагает способы преодоления коммуникативных барьеров при межкультурном взаимодействии. ИД-3 _{УК-5} Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия, основанного на толерантном восприятии культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий, при личном и массовом общении для выполнения поставленной задачи.
Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровье-сбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в	ИД-1 _{УК-6} Адекватно оценивает временные ресурсы и ограничения и эффективно использует эти ресурсы.

	течение всей жизни	ИД-2 _{ук-6} Выстраивает и реализует персональную траекторию непрерывного образования и саморазвития на его основе.
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИД-1 _{ук-7} Рассматривает нормы здорового образа жизни как основу для полноценной социальной и профессиональной деятельности. ИД-2 _{ук-7} Выбирает и использует здоровьесберегающие приемы физической культуры для укрепления организма в целях осуществления полноценной профессиональной и другой деятельности.
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИД-1 _{ук-8} Применяет теоретические и практические знания и навыки для обеспечения безопасных условий жизнедеятельности в бытовой и профессиональной сферах. ИД-2 _{ук-8} Осуществляет оперативные действия по предотвращению чрезвычайных ситуаций и/или их последствий, в том числе при угрозе и возникновении военных конфликтов. ИД-3 _{ук-8} Применяет положения общевоинских уставов в повседневной деятельности подразделения, управляет строями, применяет штатное стрелковое оружие. ИД-4 _{ук-8} Ведет общевойсковой бой в составе подразделения. ИД-5 _{ук-8} Выполняет поставленные задачи в условиях РХБ заражения. ИД-6 _{ук-8} Пользуется топографическими картами ИД-7 _{ук-8} Оказывает первую медицинскую помощь при ранениях и травмах. ИД-8 _{ук-8} Имеет высокое чувство патриотизма, считает защиту Родины своим долгом и обязанностью

Таблица 2

Общепрофессиональные компетенции (ОПК)

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
1	2	3
Общепрофессиональные навыки	ОПК-1. Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ИД-1 _{опк1} Определяет биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также наличие патологических процессов. ИД-2 _{опк1} Определяет показатели качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
Учёт факторов внешней среды	ОПК-2. Способен осуществлять профессиональную деятельность с	ИД-1 _{опк2} Осуществляет профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных различных факторов

	учетом влияния на организм животных природных, социальных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	(природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов)
Правовые основы профессиональной деятельности	ОПК-3. Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ИД-1 _{ОПК3} Использует в своей профессиональной деятельности нормативно-правовые акты в сфере агропромышленного комплекса ИД-2 _{ОПК3} Владеет навыками саморазвития профессиональной траектории в соответствии с изменениями федерального законодательства в отрасли АПК.
Общепрофессиональные навыки Современные технологии, оборудование и научные основы профессиональной деятельности	ОПК-4. Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	ИД-1 _{ОПК4} Использует для решения задач в профессиональной деятельности современное оборудование и новые технологические решения .ИД-2 _{ОПК4} Использует основные-естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач
Представление результатов профессиональной деятельности	ОПК-5. Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК5} Осуществляет подготовку специальной документации в профессиональной деятельности с использованием специализированных баз данных. ИД-2 _{ОПК5} Использует современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ, технические средства реализации информационных процессов в профессиональной деятельности.
Анализ рисков здоровью человека и животных	ОПК-6. Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии.	ИД-1 _{ОПК6} Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии ИД-2 _{ОПК6} Осуществляет комплекс мероприятий, направленных на предупреждение и ликвидацию биологических рисков здоровью животных и человека.

Информационно-коммуникационные технологии для профессиональной деятельности	ОПК-7. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1 <small>ОПК-7</small> Понимает принципы работы современных информационных технологий ИД-2 <small>ОПК-7</small> Использует для решения профессиональных задач современные информационные программные продукты и технологии
---	--	--

Профессиональные компетенции (ПК)

Трудовая функция	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
<p>A/01.6</p> <p>Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p>	<p>ПК-1 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также клеймение и подготовка документации</p>	<p>ИД-1_{ПК-1}</p> <p>Знать:</p> <p>Уровень 1. Знает методики проведения предубойного осмотра и исследования мяса на свежесть по действующим ГОСТам. Знает методы определения порчи и пороков мяса и мясной продукции.</p> <p>Уровень 2. Знает стандартные методики проведения предубойного осмотра животных и лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности</p> <p>порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.</p> <p>Уровень 3. Знает действующие и новые методики и технологические инновации в определении качества и свежести мяса и мясной продукции.</p> <p>ИД-2_{ПК-2}</p> <p>Уметь:</p> <p>Уровень 1. Выявляет при проведении предубойного осмотра и ветеринарно-санитарной экспертизы анатомо-морфологические и патоморфологические изменения, осуществляет идентификацию видовой принадлежности мяса.</p> <p>Уровень 2. Умеет определять свежесть мяса и мясной продукции, порчу и пороки продуктов убоя.</p> <p>Уровень 3. Умеет выявлять соответствие установленным стандартам в случае подозрения фальсификации, кражи или браконьерства.</p> <p>ИД-3_{ПК-1}</p> <p>Владеть навыками:</p> <p>Уровень 1. Знает формы и правила оформления заключений по результатам предубойного осмотра и ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о её утилизации или уничтожении</p> <p>Уровень 2. Владеет навыками оформления и выдачи ветеринарно-сопроводительных документов через систему Меркурий.</p>

		<p>Уровень 3. Владеет навыками оформления актов, заключений ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясной продукции, ветеринарно-сопроводительных документов и принятия решений об утилизации и уничтожении не соответствующих продуктов.</p>
<p>А/02.6 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мёда, молока и молочных продуктов, пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p>	<p>ПК-2 - Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мёда, Молока и молочных продуктов, растительных Пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также подготовка документации.</p>	<p>ИД-1_{ПК-2} Знать: Уровень 1. Знает методики проведения исследования мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы по действующим ГОСТам. Знает методы определения порчи и пороков мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы. Уровень 2. Знает стандартные методики проведения лабораторных исследований мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений. Уровень 3. Знает действующие и новые методики и технологические инновации в определении качества и свежести мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы. ИД-2_{ПК-2} Уметь: Уровень 1. Умеет определять вид, сорт и категорию мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы. Уровень 2. Умеет проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в т.ч. осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции Уровень 3. Умеет выявлять соответствие установленным стандартам мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в случае подозрения фальсификации, кражи или подмены. ИД-3_{ПК-2} Владеть навыками: Уровень 1. Оформляет документы о соответствии (несоответствии) мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении Уровень 2. Владеет навыками оформления и выдачи ветеринарно-сопроводительных документов</p>

		<p>через систему Меркурий.</p> <p>Уровень 3. Владеет навыками оформления актов, заключений ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясной продукции, ветеринарно-сопроводительных документов и принятия решений об утилизации и уничтожении не соответствующих продуктов.</p>
<p>A/03.6</p> <p>Проведение ветеринарно - санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p>	<p>ПК-3 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, а также подготовка документов</p>	<p>ИД-1_{ПК-3}</p> <p>Уровень 1. Знает методики проведения исследования пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры по действующим ГОСТам. Знает методы определения порчи и пороков пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.</p> <p>Уровень 2. Стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных</p> <p>Уровень 3. Знает действующие и новые методики и технологические инновации в определении качества и свежести пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.</p> <p>Уметь</p> <p>ИД-2_{ПК-3}</p> <p>Уровень 1. Выявляет при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, осуществляет идентификацию видовой принадлежности пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p> <p>Уровень 2. Умеет определять свежесть пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, порчу и пороки продуктов.</p> <p>Уровень 3. Умеет выявлять соответствие установленным стандартам в случае подозрения фальсификации, кражи или браконьерства.</p> <p>ИД-3_{ПК-3}</p> <p>Владеть навыками:</p> <p>Уровень 1. Знает формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о её утилизации или уничтожении</p> <p>Уровень 2. Владеет навыками оформления и выдачи ветеринарно-сопроводительных документов через систему Меркурий.</p> <p>Уровень 3. Владеет навыками оформления актов, заключений ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, ветеринарно-сопроводительных документов и принятия решений об утилизации и уничтожении не соответствующих продуктов.</p>

3. ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКЗАМЕН

Оценивание фактических результатов обучения выпускников осуществляется комиссией ГЭК. Средняя оценка обучающемуся выставляется с учетом набранных баллов при освоении компетенций и их общего количества по формуле:

$$Q = \frac{ОПК1 + ПК1 + ПК5 + ПК10 + ПК17}{5}$$

Например, выпускник набрал следующее количество баллов за формируемые компетенции:

ОПК-1 – 75 баллов ПК-1 – 48

ПК-5 – 86

ПК-10 – 52

ПК-17 – 63

Таким образом, студент получает оценку

$$Q = \frac{75 + 48 + 86 + 52 + 63}{5} = 64,8 \text{ баллов, что соответствует оценке «хорошо»}$$

Критерии выставления оценки студенту на государственной итоговой аттестации

Баллы (рейтинговой оценки)	Оценка экзамена	Требования к сформированным компетенциям
$\geq 86\%$	<i>«отлично»</i>	Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
$\geq 76\%$	<i>«хорошо»</i>	Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет

		теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
$\geq 61\%$	<i>«удовлетворительно»</i>	Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
$\leq 61\%$	<i>«неудовлетворительно»</i>	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

3.1. Форма проведения государственного экзамена

Государственный экзамен по специальности 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза проводится в устной или письменной форме с учетом общих требований к выпускнику, предусмотренных Федеральным государственным образовательным стандартом.

Государственный экзамен проводится по билетам, утвержденным проректором по учебной работе. Экзаменационные билеты разрабатываются на основании настоящей программы в полном соответствии с реализуемыми учебными программами изучаемых дисциплин. Каждый экзаменационный билет содержит три вопроса из разных разделов программ дисциплин.

Результаты Государственного экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно». Обучающийся, получивший оценку «неудовлетворительно», считается не сдавшим государственный экзамен и не допускается к защите выпускной квалификационной работы.

Процедура проведения государственного экзамена

К государственному экзамену допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план основной про-

фессиональной образовательной программы по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Для проведения государственного экзамена в академии формируется и утверждается приказом ректора государственная экзаменационная комиссия, состоящая из числа лиц профессорско-преподавательского состава академии, а также лиц, приглашаемых из сторонних организаций: специалистов предприятий, учреждений и организаций – потребителей кадров данного профиля, ведущих преподавателей и научных работников других высших учебных заведений.

Сдача государственного экзамена проводится на открытых заседаниях экзаменационной комиссии с участием всех членов комиссии.

На государственном экзамене студенты получают экзаменационный билет, содержащий три вопроса. При подготовке к экзамену обучающиеся делают необходимые записи по каждому вопросу на выданных секретарем листах бумаги со штампом института. На подготовку к экзамену, который проводится в устной или письменной форме, выпускнику отводится один академический час. Время ответа 15-30 минут. По всем вопросам экзаменационного билета обучающемуся членами экзаменационной комиссии, с разрешения её председателя, могут быть заданы уточняющие и дополнительные вопросы в пределах перечня, выносимого на государственный экзамен.

По завершении экзамена ответ каждого обучающегося обсуждается на закрытом заседании экзаменационной комиссии. Оценка выставляется большинством голосов членов комиссии, участвовавших в заседании. При равном числе голосов голос председателя является решающим. Результаты экзаменационных испытаний определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после занесения их в протокол заседания экзаменационной комиссии в соответствии с установленным порядком.

Содержание государственного экзамена

Результаты освоения ОПОП определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

3.2. Перечень дисциплин и(или) модулей государственного экзамена

Патологическая анатомия животных

Общая патологическая анатомия; морфологические проявления нарушения обмена веществ в тканях; нарушение крово- и лимфообращения и обмена тканевой жидкости; морфологические проявления приспособительных и компенсаторных (восстановительных) процессов; частная (специальная) патологическая анатомия; морфогенез, патоморфология и патоморфологическая диагностика инфекционных и незаразных болезней; патоморфология микозов и микотоксикозов и болезни, вызываемые возбудителями простейших, арахно-энтомозов и гельминтозов.

Судебная ветеринарная экспертиза

Знать правовые основы судебной ветеринарии, общие положения о судебно-ветеринарной экспертизе, судебно-санитарную экспертизу пищевых продуктов животного происхождения, виды экспертиз.

Организация государственной ветеринарно-санитарной экспертизы

Усвоения теоретических знаний о роле и месте органов государственного ветеринарного надзора в системе государственного устройства страны, принципах и сущности государственного ветеринарного надзора, его направлениях и порядке осу-

Приобретение студентами навыков правильного ориентирования в действующем законодательстве, регламентирующем вопросы осуществления государственного ветеринарного надзора.

Ветеринарно-санитарная экспертиза

Убойные животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Морфология, химия и товароведение мяса. Методика осмотра туш и внутренних органов; ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях, отравлениях, пищевых токсико-инфекциях и токсикозах. Вынужденный убой; изменение мяса при хранении. Основы технологии и гигиены консервирования мяса и мясных продуктов. Способы консервирования, транспортировка скоропортящихся продуктов; основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевого жира, кишечных продуктов, крови, эндокринного, кожевенно-мехового и технического сырья; основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, ветсанэкспертиза яиц; (ГОСТы); ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных, пернатой дичи, рыбы и мяса морских млекопитающих; ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на рынке.

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

5.1. Перечень учебной литературы

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А., Боровков М. Ф.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Ветеринария" https://e.lanbook.com/book/152644	Санкт-Петербург [и др.]: Лан
Л1.2	Пронин, В. В.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 2-е изд., доп., перераб. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4129	Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1302-7. — ь, 2021
Л1.3	Урбан, В. Г.	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-7937-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/169451	Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-7937-5.
Л1.4	Жаров, А. В.	Патологическая анатомия животных : учебник для вузов / А. В. Жаров. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 604 с. — ISBN 978-5-8114-7678-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/164712	Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 604 с. — ISBN 978-5-8114-7678-7
Л1.5	Латыпов, Д. Г.	Вскрытие и патологоанатомическая диагностика болезней животных : учебное пособие / Д. Г. Латыпов, И. Н. Залялов. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-1976-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/212111	Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-1976-0.
Л1.6	Жаров, А. В.	Судебная ветеринарная медицина : учебник / А. В. Жаров. — 3-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 464 с. — ISBN 978-5-8114-1581-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211547	Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 464 с. — ISBN 978-5-8114-1581-6

5.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Сон К. Н.	1. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения : учебное пособие / К. Н. Сон, В. И. Родин, Э. В. Бесплянеев. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/5857	Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 416 с. — ISBN 978-5-8114-1433-8.

Л2.2	Б. П. Шевченко, А. Г. Гончаров, О. А. Матвеев, М. М. Жамбулов.	Основы патологической анатомии и судебно-ветеринарной экспертизы : учебное пособие /— Оренбург : Оренбургский ГАУ, 2017. — 440 с. — ISBN 978-5-88838-985-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134443	Оренбург :Оренбургский ГАУ, 2017. — 440 с. — ISBN 978-5-88838-985-0.
Л2.3	Никитин, И. Н.	Организация государственного ветеринарного надзора : учебник для вузов / 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 460 с. — ISBN 978-5-8114-9093-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/184157	Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 460 с. — ISBN 978-5-8114-9093-6.

5.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э 1	Сайт библиотеки -
Э 2	Электронная - библиотечная системе издательства «Лань» -
Э 3	Национальный цифровой ресурс Руконт -
Э 4	Научная электронная библиотека -
Э 5	ЭОС Moodle -

5.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

7.3.1	Windows Vista TM Home Basic К OEMAct
7.3.2	AdobeReader
7.3.3	MathCad (бесплатная версия)
7.3.4	AdobeReader
7.3.5	Windows 7
7.3.6	MicrosoftOffice 2016

5.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

7.4.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф
7.4.2	Информационно-правовой портал «Гарант» компании
7.4.3	Федеральный портал "Российское образование"
7.4.4	Портал «Нормативные правовые акты в Российской Федерации» Министерства
7.4.5	юстиции РФ

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Наименование специальных помещений и помещений для осуществления образовательного процесса	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Кабинет 201 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Стол учебный - 15 шт. Стулья – 30шт. Учебная мебель, комплект мультимедийного оборудования (проектор, ноутбук, экран)
Электронный читальный зал Аудитория для самостоятельной работы аудитория №141 (читальный зал №1)	Специализированная мебель, ПК (Celeron (г) cpu) – 15шт., выход в Internet, комплект лицензионного программного обеспечения, доступ в ЭБС издательства «Лань», e LIBRARY

7. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГИА С ПРИМЕНЕНИЕМ ЭЛЕКТРОННОГО ОБУЧЕНИЯ, ДИСТАНЦИОННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

Университет вправе применять электронное обучение, дистанционные образовательные технологии при проведении государственных аттестационных испытаний. Особенности проведения государственных аттестационных испытаний с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий определяются локальными нормативными актами:

- положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - бакалавриата, специалитета, магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования (Арктический государственный агротехнологический университет);

- методическими указаниями по организации и проведению государственной итоговой аттестации обучающихся с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в ФГБОУ ВО Якутская ГСХА;

При проведении государственных аттестационных испытаний с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий университет обеспечивает идентификацию личности обучающихся и контроль соблюдения требований, установленных указанными локальными нормативными актами.

8. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГИА ДЛЯ ЛИЦ С ИНВАЛИДНОСТЬЮ И ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ (ОВЗ)

Особенности проведения государственных аттестационных для с инвалидностью и ОВЗ определяются локальными нормативными актами:

- Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - бакалавриата, специалитета, магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования (Арктический государственный агротехнологический университет);

- Методическими указаниями по организации и проведению государственной итоговой аттестации обучающихся с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в ФГБОУ ВО Якутская ГСХА.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЯКУТСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»
(ФГБОУ ВО Якутская ГСХА)

Факультет ветеринарной медицины
Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для государственной итоговой (итоговой) аттестации

Направление подготовки: Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Направленность (профиль) образовательной программы: 36.03.01-Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация выпускника: Бакалавр

Форма обучения : Очная, заочная

Общая трудоемкость / ЗЕТ 216 /6

Якутск 2019

1. ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ И ОБЪЕМ ГИА

ГИА по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза проводится в форме *подготовки к сдаче и сдачи государственного экзамена*.

Общая трудоемкость ГИА составляет 6 зачетных единиц, 216 академических часов.

2. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ И ИНДИКАТОРОВ ДОСТИЖЕНИЙ

Универсальные компетенции (УК) , установленные ФГОС

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя этапы ее решения, действия по решению задачи, оценивая их преимущества и недостатки. ИД-2 _{УК-1} Находит, выбирает и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИД-3 _{УК-1} Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок в рассуждениях других участников деятельности.
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-1 _{УК-2} определяет круг задач в рамках поставленной цели и связи между ними, а также предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты с точки зрения соответствия цели. ИД-2 _{УК-2} планирует реализацию и выполняет задачи в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-1 _{УК-3} Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде. ИД-2 _{УК-3} Различает особенности поведения разных групп людей, с которыми взаимодействует, учитывает их в своей

		<p>деятельности.</p> <p>ИД-3_{УК-3} Понимает результаты (последствия) своих личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата.</p>
Коммуникация	<p>УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p>	<p>ИД-1_{УК-4} Выбирает на государственном и иностранном(-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.</p> <p>ИД-2_{УК-4} Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения различных коммуникативных задач на государственном и иностранном(-ых) языках.</p> <p>ИД-3_{УК-4} Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках.</p> <p>ИД-4_{УК-4} Демонстрирует умение выполнять перевод академических текстов с иностранного (-ых) на государственный язык.</p>
Межкультурное взаимодействие	<p>УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p>ИД-1_{УК-5} Отмечает и анализирует особенности межкультурного взаимодействия (преимущества и возможные проблемные ситуации), обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем.</p> <p>ИД-2_{УК-5} Предлагает способы преодоления коммуникативных барьеров при межкультурном взаимодействии.</p> <p>ИД-3_{УК-5} Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия, основанного на толерантном восприятии культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий, при личном и массовом общении для выполнения поставленной задачи.</p>

Самоорганизация и саморазвитие (в.т.ч. здоровье-сбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-1 _{УК-6} Адекватно оценивает временные ресурсы и ограничения и эффективно использует эти ресурсы. ИД-2 _{УК-6} Выстраивает и реализует персональную траекторию непрерывного образования и саморазвития на его основе.
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИД-1 _{УК-7} Рассматривает нормы здорового образа жизни как основу для полноценной социальной и профессиональной деятельности. ИД-2 _{УК-7} Выбирает и использует здоровьесберегающие приемы физической культуры для укрепления организма в целях осуществления полноценной профессиональной и другой деятельности.
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИД-1 _{УК-8} Применяет теоретические и практические знания и навыки для обеспечения безопасных условий жизнедеятельности в бытовой и профессиональной сферах. ИД-2 _{УК-8} Осуществляет оперативные действия по предотвращению чрезвычайных ситуаций и/или их последствий, в том числе при угрозе и возникновении военных конфликтов. ИД-3 _{УК-8} Применяет положения общевоинских уставов в повседневной деятельности подразделения, управляет строями, применяет штатное стрелковое оружие. ИД-4 _{УК-8} Ведет общевойсковой бой в составе подразделения. ИД-5 _{УК-8} Выполняет поставленные задачи в условиях РХБ заражения. ИД-6 _{УК-8} Пользуется топографическими картами ИД-7 _{УК-8} Оказывает первую медицинскую помощь при ранениях и травмах. ИД-8 _{УК-8} Имеет высокое чувство патриотизма, считает защиту Родины своим долгом и обязанностью

Общепрофессиональные компетенции (ОПК) , установленные ФГОС

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
1	2	3
Общепрофессиональные навыки	ОПК-1. Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ИД-1 _{ОПК1} Определяет биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также наличие патологических процессов. ИД-2 _{ОПК1} Определяет показатели качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
Учёт факторов внешней среды	ОПК-2. Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	ИД-1 _{ОПК2} Осуществляет профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных различных факторов (природных, социально- хозяйственных, генетических и экономических факторов)
Правовые основы профессиональной деятельности	ОПК-3. Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ИД-1 _{ОПК3} Использует в своей профессиональной деятельности нормативно-правовые акты в сфере агропромышленного комплекса ИД-2 _{ОПК3} Владеет навыками саморазвития профессиональной траектории в соответствии с изменениями федерального законодательства в отрасли АПК.
Общепрофессиональные навыки Современные технологии, оборудование и научные основы профессиональной деятельности	ОПК-4. Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	ИД-1 _{ОПК4} Использует для решения задач в профессиональной деятельности современное оборудование и новые технологические решения .ИД-2 _{ОПК4} Использует основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач

<p>Представление результатов профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-5. Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности</p>	<p>ИД-1_{ОПК5} Осуществляет подготовку специальной документации в профессиональной деятельности с использованием специализированных баз данных. ИД-2_{ОПК5} Использует современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ, технические средства реализации информационных процессов в профессиональной деятельности.</p>
<p>Анализ рисков здоровью человека и животных</p>	<p>ОПК-6. Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии.</p>	<p>ИД-1_{ОПК6} Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии ИД-2_{ОПК6} Осуществляет комплекс мероприятий, направленных на предупреждение и ликвидацию биологических рисков здоровью животных и человека.</p>
<p>Информационно-коммуникационные технологии для профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-7. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ИД-1_{ОПК-7} Понимает принципы работы современных информационных технологий ИД-2_{ОПК-7} Использует для решения профессиональных задач современные информационные программные продукты и технологии</p>

Профессиональные компетенции (ПК), установленные университетом

Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
Базовая	ПК-1 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также клеймение и подготовка документации	<p>ИД-1_{ПК-1}</p> <p>Знать: Знает стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии</p> <p>ИД-2_{ПК-1}</p> <p>Уметь: Выявляет при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, осуществляет идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случае подозрения фальсификации, кражи или браконьерства</p> <p>ИД-3_{ПК-1}</p> <p>Владеть навыками: Заполнения форм и правил оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о её утилизации или уничтожении</p>
Базовая	ПК 2 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также подготовка документации.	<p>ИД-1_{ПК-2}</p> <p>Знать: Знает стандартные методики проведения лабораторных исследований мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений,</p> <p>ИД-2_{ПК-2}</p> <p>Уметь: Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в т.ч. осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p>

		<p>ИД-3_{ПК-2} Владеть навыками: Оформляет документы о соответствии (несоответствии) мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении</p>
Базовая	<p>ПК-3 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, а также подготовка документов</p>	<p>ИД-1_{ПК-3} Знать: стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных</p> <p>ИД-2_{ПК-3} Уметь: Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в т.ч. осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки</p> <p>ИД-3_{ПК-3} Владеть навыками: Оформляет документы о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении</p>

4. ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ГИА

4.1. Шкала оценивания результатов и критерии оценивания сдачи государственного экзамена

Результаты сдачи государственного экзамена определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно". Оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно" означают успешную сдачу государственного экзамена.

Показатели оценивания	Критерии оценивания (здесь можно привести и другие критерии оценивания)	Шкала оценивания результатов
Не освоены	<i>Студент показал разрозненные и несистематизированные знания учебного материала, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении основных понятий, искажает их смысл, не может самостоятельно излагать материал. Студент демонстрирует выполнение практических навыков и умений с грубыми ошибками.</i>	2 «Неудовлетворительно»
Пороговый	<i>Студент освоил основные положения учебных дисциплин, однако при изложении учебного материала допускает неточности, излагает его неполно и непоследовательно, для изложения нуждается в наводящих вопросах со стороны преподавателя, испытывает сложности с обоснованием высказанных суждений. Студент владеет лишь некоторыми практическими навыками умениями.</i>	3 «Удовлетворительно»
Базовый	<i>Студент освоил учебный материал в полном объёме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности. Правильно ответил на все основные и дополнительные вопросы и задания, доказал, что способен к самостоятельному пополнению знаний в ходе профессиональной деятельности. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные образовательной программой, однако допускает некоторые неточности.</i>	4 «Хорошо»
Высокий	<i>Студент показывает глубокие, всесторонние и систематические знания теоретического материала, проявляет творческие способности в понимании и изложении учебно-программного материала, умеет излагать материал в логической последовательности, хорошо ориентируется в излагаемом материале, может дать обоснование высказываемым суждениям. Студент полностью владеет практическими навыками и умениями, предусмотренные образовательной программой.</i>	5 «Отлично»

5. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ И МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ СДАЧИ ГИА 5.2. ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКЗАМЕН

Примерный перечень экзаменационных вопросов Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Способы определения свежести мяса.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных.
3. Определение органолептических показателей и физико-химических свойств молока.
4. Ветеринарно-санитарная оценка пищевых яиц. Категория и маркировка яиц.
5. Мед, его классификация, химический состав и свойства. Методы исследования качества меда.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей, охлажденной и мороженой рыбы.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких животных и пернатой дичи.
8. Убой и переработка птицы. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы тушек и внутренних органов сельскохозяйственной птицы.
9. Изменения в мясе при хранении.
10. Методы определения мяса больных и убитых в агональном состоянии животных. Пути реализации продуктов убоя.
11. Пищевые жиры. Их ветеринарно-санитарная оценка. Виды порчи жиров.
12. Ветеринарно-санитарный контроль пищевых продуктов растительного происхождения на продовольственных рынках.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся человеку через продукты убоя.
14. Клеймение мяса и субпродуктов.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза органов и туш при обнаружении инвазионных болезней (трихинеллез, цистицеркоз).
16. Виды фальсификаций молока и способы их выявления.
17. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза ветчинно-штучных изделий.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий (на примере вареных колбас и мясных хлебов). Пороки и дефекты вареных колбасных изделий.
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты.
20. Определение видовой принадлежности мяса по органолептическим и физико-химическим показателям.
21. Способы и методы обезвреживания условного годного мяса.
22. Транспортировка животных к месту убоя. Требования к транспортным средствам.
23. Подготовка скота к убою. Предубойный осмотр.
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезнях, опасных для человека.
25. Субпродукты, их классификация и ветеринарно-санитарная оценка.
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья.
27. Порядок ВСЭ продуктов убоя КРС
28. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя свиней
29. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя овец и коз
30. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы голов и органов лошадей
31. Особенности убоя животных на санитарной бойне
32. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при туберкулезе
33. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при бруцеллезе
34. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при лептоспирозе
35. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при сальмонеллезе

36. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при столбняке
37. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при эмкаре
38. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при сибирской язве
39. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при сапе
40. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при ящуре
41. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при африканской чуме свиней
42. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при лейкозе
43. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при бешенстве
44. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при роже свиней
45. ВСЭ и оценка продуктов убоя при саркоцистозе
46. ВСЭ и оценка продуктов убоя при фасциолезе
47. ВСЭ и оценка продуктов убоя при диктиокаулезе
48. ВСЭ и оценка продуктов убоя при токсоплазмозе
49. ВСЭ и оценка продуктов убоя при эхинококкозе
50. ВСЭ и оценка продуктов убоя при пироплазмидозах
51. ВСЭ и оценка продуктов убоя при болезнях органов пищеварения и печени
52. ВСЭ и оценка продуктов убоя при травмах и других хирургических болезнях
53. ВСЭ и оценка продуктов убоя при абсцессах
54. ВСЭ и оценка продуктов убоя при маститах
55. ВСЭ и оценка продуктов убоя при болезнях печени желчных ходов
56. ВСЭ и оценка продуктов убоя при опухолях

Практические вопросы по ветеринарно-санитарной экспертизе

1. Как поставить реакцию на аминоаммиачный азот. Санитарная оценка мяса.
2. Как провести трихинеллоскопию. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
3. Как проводится бактериоскопия и анализ мазков-отпечатков мяса.
4. Как провести исследование проб сырого молока на наличие мастита.. Санитарная оценка.
5. Как проводится реакция на пероксидазу. Санитарная оценка мяса.
6. Корова была привита вакциной против сибирской язвы 1.09. 2021 г., а 10.09.2021 г. животное вынужденно забил по причине перелома правой передней конечности. Ваши действия.
7. Корова утонула в реке. Через несколько минут ее вытащили на сушу и провели обескровливание. Ваши действия.
8. Высокая температура при роже у свиньи. Хозяин просит разрешения на убой. Разрешается ли убой животного?
9. В результате пожара на ферме часть животных оказалось с обширными ожогами. Можно ли реализовать мясо.
10. Трихинеллоскопия свинины
11. Провести органолептические исследования мяса.
12. Используя прибор экотестер «Созкс» определить соответствие содержания нитратов в овощах (фруктах) уровню предельно-допустимой концентрации (ПДК).
13. Измерить физико-химические показатели качества молока на анализаторе «Клевер–1М». Определить соответствие молока требованиям ГОСТ 31449-2013 «Молоко коровье сырое».
14. Определить вид и категорию яиц. Овоскопирование.
15. Определить свежесть соленой рыбы на люминоскопе «Филин». Санитарная оценка

Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Предмет, цель, задача и законодательные основы судебно-ветеринарной экспертизы
2. Организационные основы судебно-ветеринарной экспертизы
3. Судебно-ветеринарная экспертиза пищевых продуктов животного происхождения

4. Судебно-ветеринарная экспертиза по идентификации мяса разных видов животных по внешним признакам
5. Судебно-ветеринарная экспертиза фальсификаций продуктов питания
6. Ответственность за нарушение законодательства в области ветеринарии.

Практические вопросы:

1. Кто и каким образом назначает проведение судебно-ветеринарной экспертизы?
2. За какие правонарушения применяется административное наказание?
3. Какие статьи УК РФ определяют ответственность эксперта?
4. Какие меры ответственности за нарушение правил законодательства предусмотрены в Законе РФ «О ветеринарии»?
5. В каких случаях и как назначается судебно-ветеринарная экспертиза?

Организация государственного ветеринарно-санитарного надзора

1. Законодательная база государственного ветеринарного надзора
2. Принципы организации и деятельности органов государственного ветеринарного надзора
3. Основные направления деятельности органов государственного ветеринарного надзора
4. Объекты, подконтрольные государственному ветеринарному надзору
5. Система и структура органов государственного ветеринарного надзора
6. Права и обязанности специалистов государственного ветеринарного надзора
7. Ветеринарно-санитарные требования для животноводческих предприятий

Практические вопросы:

1. Оформить ветеринарную справку формы № 4 на свинью для сдачи на мясокомбинат.
2. Оформить ветеринарную справку формы № 4 на тушу свинины для переработки в столовую.
3. Оформить ветеринарную справку формы № 4 на 7 голов крупного рогатого скота для убоя на санбойне (по туберкулезу).
4. Оформить ветеринарную справку формы № 4 на лошадь для убоя на мясо.
5. Оформить ветеринарную справку формы №1 для перевозки свиней с Якутска до Хатаского свиного комплекса
6. Оформить ветеринарную справку формы №2 для пищевой продукции.

ВСЭ продуктов животноводства и стандартизация.

1. Товарная информация: значение, виды, кодирование, требования к маркировке продовольственных товаров.
2. Мясо убойных животных: классификация по видам, термическому состоянию, маркировка, показатели качества, хранение, пороки.
3. Мясо птицы: классификация по способу обработки, термическому состоянию, маркировка, показатели качества, хранение.
4. Яйца куриные пищевые: классификация, методы оценки качества, пороки.
5. Субпродукты: пищевая ценность, классификация, требование к качеству обработки, хранение.
6. Колбасные изделия: классификация, ассортимент, показатели качества вареных колбас, хранение, дефекты.
7. Мясные полуфабрикаты: классификация, ассортимент, показатели качества рубленых полуфабрикатов, маркировка, хранение, дефекты.
8. Молоко коровье: пищевая ценность, ассортимент, показатели качества пастеризованного молока, хранение, дефекты.

9. Кисломолочные продукты: пищевая ценность, классификация, показатели качества сметаны, хранение, дефекты.
10. Сыры: классификация, ассортимент, показатели качества твердых сыров, маркировка, хранение, дефекты.
11. Масло сливочное: классификация, показатели качества, хранение, дефекты.
12. Растительные масла: классификация, показатели качества растительного подсолнечного масла, хранение, дефекты.
13. Копченая, соленая рыба: ассортимент, показатели качества рыбы холодного копчения, хранение, пороки.

Практические вопросы:

1. Используя прибор экотестер «Созкс» определить соответствие содержания нитратов в овощах (фруктах) уровню предельно-допустимой концентрации (ПДК).
2. Измерить физико-химические показатели качества молока на анализаторе «Клевер-1М». Определить соответствие молока требованиям ГОСТ 31449-2013 «Молоко коровье сырое».
3. В торговую сеть поступила партия яиц куриных с маркировкой «С 1». Определить вид и категорию яиц.
4. Какая информация для потребителей должна быть на упаковке (тетрапак) пастеризованного молока?

Патологическая анатомия, секционный курс и судебная ветеринарная экспертиза

1. Методы, техника и порядок вскрытия. Особенности вскрытия трупов разных видов животных.
2. Смерть, посмертные изменения.
3. Документация вскрытия. Протокол диагностического и акт судебно-ветеринарного вскрытия.
4. Правила взятия, фиксации, упаковки и пересылки патологического материала для лабораторного исследования.
5. Утилизация и уничтожение трупов животных.

Пример экзаменационного билета

Билет №1

1. Способы определения свежести мяса.
2. Предмет, цель, задача и законодательные основы судебно-ветеринарной экспертизы
3. Особенности убоя животных на санитарной бойне.
4. Как поставить реакцию на аминоаммиачный азот. Санитарная оценка мяса

Критерии оценивания:

Оценка «отлично» - обучающийся показывает глубокие и полные знания учебного материала, при изложении не допускает неточностей и искажения фактов, излагает материал в логической последовательности, хорошо ориентируется в излагаемом материале, может дать обоснование высказываемым суждениям, демонстрирует практические навыки и умения, предусмотренные образовательной программой без ошибок, усвоил взаимосвязь основных понятий и дисциплин, их значение для приобретаемой профессии.

Оценка «хорошо» - обучающийся освоил учебный материал в полном объеме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности, демонстрирует практические умения и навыки, преду-

смотренные образовательной программой, однако допускает некоторые ошибки, доказал, что способен к самостоятельному пополнению знаний в ходе профессиональной деятельности.

Оценка «удовлетворительно» - обучающийся освоил основные положения темы учебного занятия, однако при изложении учебного материала допускает неточности, излагает его неполно и непоследовательно, для изложения нуждается в наводящих вопросах со стороны преподавателя, испытывает сложности с обоснованием высказанных суждений, демонстрирует большинство практических умений и навыков.

Оценка «неудовлетворительно» - обучающийся имеет разрозненные и несистематизированные знания учебного материала, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении основных понятий, искажает их смысл, не может самостоятельно излагать материал, не может продемонстрировать выполнение практических умений и навыков.