

*Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«Российский университет Дружбы народов»*

Аграрно-технологический институт

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация выпускника бакалавр

2021г..

1. Общие положения

1.1. Государственная итоговая аттестация по направлению подготовки 36.03.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза» проводится в очном формате. Допускается проведение части мероприятий ГИА с использованием дистанционных образовательных технологий (далее – ДОТ).

Студенты, находящиеся на очном обучении, проходят мероприятия ГИА в очном формате. Если же студент из-за ограничений проходит обучение в формате ДОТ, то допускается его участие в мероприятиях ГИА в формате ДОТ.

ГИА включает в себя:

1. Государственное тестирование (как обязательная часть Государственного междисциплинарного экзамена (МДЭ))
2. Государственный междисциплинарный экзамен (МДЭ), основная устная часть, включающая в себя 3 экзаменационных вопроса.

1.2. Результаты аттестационных испытаний, включенных в государственную итоговую аттестацию, определяются суммой баллов, набранных в ходе испытаний (по 100-балльной системе) и оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», соответствующими набранным баллам согласно БРС.

2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации

2.1. **Целью** государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ требованиям ОС ВО РУДН ФГОС ВО.

Государственная итоговая аттестация включает государственный экзамен, установленный Ученым советом университета, и (или) защиту выпускной квалификационной работы (ВКР).

2.2. **Задачами** государственной итоговой аттестации являются:

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

3. Программа государственного экзамена.

3.1. Государственный экзамен проводится в устной форме очно или в формате ДОТ (дистанционных образовательных технологий).

3.2. В рамках проведения государственного экзамена проверяется степень освоения выпускников следующих компетенций:

Универсальные компетенции (УК):

- способность осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1);
- способность определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2);
- способность создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов (УК-8);
- способность принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности (УК-10);
- Способность искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств, а также с помощью алгоритмов при работе с полученными из различных источников данными с целью эффективного использования полученной информации для решения задач;
проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных (УК-12).

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- Способность определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ОПК-1);
- Способность осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов (ОПК-2);
- Способность обосновать и реализовать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач (ОПК-4).

Профессиональные компетенции (ПК):

- способность проводить предубойный ветеринарный осмотр животных для оценки состояния их здоровья (ПК-1);
- способность к проведению проверки ветеринарных сопроводительных документов на мед, молоко и молочные продукты, растительные пищевые продукты, яйца домашней птицы, предназначенные для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения (ПК-2);
- способность к проведению ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения

возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований (ПК-3);

- способность к проведению ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации, требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований (ПК-4);
- способность отбирать пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований (ПК-5);
- способность проводить лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности (ПК-6);
- способность к осуществлению ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей, оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также оценки возможности транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе данных осмотра и лабораторных исследований (ПК-7);
- способность оформлять по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документы, подтверждающие безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (ПК-8);
- способность организовать и провести ветеринарное клеймение мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами (ПК-9);
- способность к организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными (ПК-10);
- способность проводить эксперименты по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии (ПК-11).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- ✓ Методы ветеринарно-санитарной экспертизы, основные нормативные документы по ветеринарно-санитарной экспертизе.
- ✓ Положение о Госветнадзоре на перерабатывающих предприятиях.
- ✓ Основы технологии и гигиены переработки животных.
- ✓ Ветеринарное клеймение и товароведческую маркировку.
- ✓ Морфологию, химию, и товароведение мяса и мясных продуктов. Методы современного исследования качества мяса.

- ✓ Ветеринарно-санитарную оценку продуктов убоя при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях.
- ✓ Ветеринарно-санитарную оценку молока и молочных продуктов.
- ✓ Ветеринарно-санитарную оценку меда.
- ✓ Ветеринарно-санитарную оценку яиц.
- ✓ Ветеринарно-санитарную оценку продуктов растительного происхождения.
- ✓ Ветеринарно-санитарную оценку рыбы и рыбопродуктов.

Уметь:

- ✓ Проводить лабораторное исследование мяса и мясных продуктов.
- ✓ Проводить лабораторное исследование молока и молочных продуктов.
- ✓ Проводить лабораторное исследование рыбы и рыбопродуктов.
- ✓ Проводить лабораторное исследование яиц.
- ✓ Проводить лабораторное исследование меда.

Владеть:

- ✓ Конкретными теоретическими знаниями по дисциплине.
- ✓ Современными методами и способами лабораторной диагностики.
- ✓ Техникой предубойного исследования животных.
- ✓ Техникой послеубойного исследования животных.

3.3. Объем государственного экзамена:

Государственный междисциплинарный экзамен (МДЭ) состоит из государственного тестирования, устных ответов студентов на вопросы государственного экзамена и решения ситуационной задачи по специализации.

Тестовая часть междисциплинарного экзамена включает 100 вопросов. Для допуска к устной части государственного экзамена студент должен набрать не менее 51 балла.

Устная часть государственного междисциплинарного экзамена включает в себя 3 вопроса.

3.4. Содержание государственного экзамена:

1. Предмет и задачи ветсанэкспертизы в подготовке ветврача, связь с другими дисциплинами
2. Цели, задачи и функции ветслужбы на предприятиях мясной и молочной промышленности
3. Животные и птицы как сырье для мясной промышленности
4. Основные признаки оценки здоровья животных
5. Ветеринарный контроль при заготовке и транспортировке животных для убоя
6. Нормы погрузки различных животных в транспортные средства при отправке на убой
7. Основные нормативные документы, необходимые при переработке животных на боенских предприятиях
8. Размещение и содержание животных в цехах предубойной выдержки мясокомбината
9. Порядок приема животных на убой, в случае обнаружения трупов в транспортном средстве
10. Порядок исключения сибирской язвы из трупного материала
11. Перечень болезней и состояний, при которых запрещены заготовка и убой животных на мясо

12. Организация рабочих мест для ветврачей на м/к, техника безопасности при их работе
13. Порядок ВСЭ продуктов убоя КРС
14. Порядок ВСЭ продуктов убоя свиней
15. Порядок ВСЭ продуктов убоя овец и коз
16. Особенности ВСЭ голов и органов лошадей
17. Особенности убоя животных на санитарной бойне
18. Порядок утилизации трупов, выявленных в транспортных средствах и загонах м/к
19. Порядок переработки партий животных при обнаружении острых инфекционных болезней
20. Порядок убоя животных, положительно реагирующих на бруцеллез, туберкулез, лептоспироз и лейкоз
21. Порядок отбора и направления материала из убойного цеха для лабораторного исследования
22. Порядок клеймения и маркировки туш животных на м/к
23. Перечень лимфатических узлов, подлежащих осмотру при ВСЭ на м/к-те
24. Особенности лимфоузлов у разных видов животных и разного их возраста
25. Особенности исследования голов различных животных с целью исключения цистицеркоза
26. Порядок оформления ветеринарно сопроводительных документов при отправке животных на боенские предприятия
27. Основные ошибки при оформлении ветеринарно сопроводительных документов
28. Степени защиты ветеринарно сопроводительных документов от подделки
29. Основные объекты ветеринарного надзора на боенских предприятиях
30. Техника безопасности при переработке больного скота на боенских предприятиях
31. Принципы ВСЭ и оценки продуктов убоя при инфекционных и инвазионных болезнях
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 листериозе
36. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при псевдотуберкулезе
37. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при сальмонеллезе
38. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при диплококкозе
39. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при столбняке
40. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при злокачественном отеке
41. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при эмкаре
42. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при сибирской язве
43. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при сапе
44. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при мелиоидозе
45. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при актиномикозе
46. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при колибактериозе
47. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при некробактериозе
48. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при пастереллезе
49. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при Ку-лихорадке
50. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при чуме КРС

51. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при ящуре
52. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при африканской чуме свиней
53. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при лейкозе
54. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при бешенстве
55. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при роже свиней
56. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при классической чуме свиней
57. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при гриппе свиней
58. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при болезни Ауески
59. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при трансмиссивном гастроэнтерите свиней
60. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при злокачественной катаральной горячке КРС
61. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при инфекционной анемии лошадей
62. ВСЭ и оценка мяса при вирусных респираторных заболеваниях КРС (парагрипп-3, аденовирусная инфекция)
63. ВСЭ и оценка продуктов убоя при трихинеллезе
64. ВСЭ и оценка продуктов убоя при цистицеркозе
65. ВСЭ и оценка продуктов убоя при цистицеркозе серозных покровов
66. ВСЭ и оценка продуктов убоя при саркоцистозе
67. ВСЭ и оценка продуктов убоя при фасциолезе
68. ВСЭ и оценка продуктов убоя при диктиокаулезе
69. ВСЭ и оценка продуктов убоя при дикроцелиозе
70. ВСЭ и оценка продуктов убоя при токсоплазмозе
71. ВСЭ и оценка продуктов убоя при метастронгилезе
72. ВСЭ и оценка продуктов убоя при эхинококкозе
73. ВСЭ и оценка продуктов убоя при пироплазмидозах
74. ВСЭ и оценка продуктов убоя при мониезиозе
75. ВСЭ и оценка продуктов убоя при ценурозе
76. ВСЭ и оценка продуктов убоя при болезнях органов пищеварения и печени
77. ВСЭ и оценка продуктов убоя при травмах и других хирургических болезнях
78. ВСЭ и оценка продуктов убоя при абсцессах
79. ВСЭ и оценка продуктов убоя при маститах
80. ВСЭ и оценка продуктов убоя при болезнях печени и желчных ходов
81. ВСЭ и оценка продуктов убоя при опухолях
82. ВСЭ и оценка продуктов убоя при желтухах
83. ПВК в субпродуктовом цехе мясокомбината
84. ПВК в кишечном цехе мясокомбината
85. ПВК в жировом цехе мясокомбината
86. ПВК при переработке крови убойных животных
87. ПВК в цехе технических фабрикатов мясокомбината
88. ПВК в шкурпосолочном цехе мясокомбината
89. ПВК на холодильниках мясокомбинатов
90. Объекты ветеринарно-санитарного контроля на мясокомбинате
91. Сроки действия и хранения ветеринарных документов
92. Организация лаборатории ветсанэкспертизы на мясокомбинате

93. Порядок обеззараживания транспортных средств после перевозки животных для убоя

4. Методические рекомендации к подготовке и сдаче итогового государственного экзамена

4.1. Рекомендуемая литература:

а) основная литература

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 476 с. — ISBN 978-5-8114-6848-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152644>
- 2.

б) дополнительная литература

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168797>
2. Мижевикина, А. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учебное пособие для вузов / А. С. Мижевикина, Т. В. Савостина, И. А. Лыкасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6900-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/165815>
3. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-8126-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171871>

4.2. Дополнительные рекомендации

При подготовке к государственному междисциплинарному экзамену МДЭ рекомендуется использовать материалы, размещенные в ТУИС и на учебном портале департамента ветеринарной медицины РУДН, а также информационные базы данных, доступ к которым имеют студенты аграрно-технологического института РУДН.

5. Оценочные средства, предназначенные для установления в ходе аттестационных испытаний соответствия/несоответствия уровня подготовки выпускников, завершивших освоение ОП ВО по направлению подготовки/специальности, требованиям соответствующего ОС ВО РУДН/ФГОС ВО.

На проведение государственного тестирования студенту отводится не более 60 минут. Студенту дается одна попытка. Тест содержит 100 вопросов и оценивается по 100 бальной шкале.

Оценка вопросов государственного тестирования в рамках МДЭ происходит автоматически, из расчета 1 балл за один верный ответ. Таким образом, студент может получить до 100 баллов.

Студент, набравший за государственное тестирование менее 51 балла, считается не аттестованным и не допускается к следующим этапам ГИА.

В ходе ответов на вопросы государственного экзамена и представления студентом решения ситуационной задачи оценивается полнота и правильность ответа, грамотность изложения, широта кругозора, глубина и актуальность знания дисциплин специализации.

Итоговая оценка ответа на вопросы и решения задачи Государственного междисциплинарного экзамена выставляется на основе количества набранных студентом баллов (Таблица 1).

Таблица 1.

Таблица для оценивания результатов экзамена

Количество баллов	Итоговая оценка
< 51	Неудовлетворительно
51 – 68	Удовлетворительно
69 – 85	Хорошо
86 – 100	Отлично

Например: шкала оценки за устный ответ на междисциплинарном экзамене:
Оценка «5» (отлично) ставится, если:

- полно раскрыто содержание материала экзаменационного билета;
- материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;
- продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;
- точно используется терминология;
- показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;
- ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;
- продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;
- продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;
- Допущены одна две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.

Оценка «4» (хорошо) ставится, если:

- вопросы экзаменационного материала излагаются систематизированно и последовательно;
- продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;
- продемонстрировано усвоение основной литературы;
- ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:
- в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;
- допущены один два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию экзаменатора;
- допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию экзаменатора.

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего:
- усвоения материала;
- усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;
- при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение основной литературы.

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.
- не сформированы компетенции, умения и навыки.

Процедура оценивания результатов освоения образовательной программы в соответствии с положениями Балльно-рейтинговой системы отражена в Таблице 2.

Таблица 2.

Таблица результатов государственных экзаменов согласно положениям Балльно-рейтинговой системы

Баллы БРС	Традиционные оценки РФ	Оценки ESTC
95-100	5 (отлично)	A
86-94		B
69-85	4 (хорошо)	C
61-68	3 (удовлетворительно)	D
51-60		E
31-50	2 (не аттестован)	Fx
0-30		F

Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО РУДН ФГОС ВО.

Руководитель программы

должность, название департамента

подпись

инициалы, фамилия

Директор департамента ветеринарной медицины

должность, название департамента

подпись

инициалы, фамилия