

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ястребов Олег Александрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 22.12.2021 22:24:39
Уникальный программный ключ:
ca953a0120d891083f939673078ef1a989fae18a

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

Аграрно-технологический институт

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Направление подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Специализация Ветеринарно-санитарная экспертиза, безопасность и качество сырья и продуктов биологического происхождения

Квалификация выпускника магистр

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 часть Государственного междисциплинарного экзамена (МДЭ)).
2. Государственный междисциплинарный экзамен (МДЭ), устная часть, включающая в себя 3 экзаменационных вопроса.
3. Защиту выпускной квалификационной работы в виде магистерской диссертации.

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 (ОК):

- 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-7).

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- Способность использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения: ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных. (ОПК-1)

•

Профессиональными компетенциями (ПК):

- Способность разрабатывать и применять методы и средства контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения для повышения их безопасности (ПК-1);
- Способность осуществлять экспертизу и контроль качества кормов и ветеринарных препаратов для животных в соответствии с международными требованиями, государственными стандартами, федеральными и региональными законодательными актами и нормативами (ПК-2);
- Способность оформлять и контролировать документацию по импорту-экспорту подконтрольных государственной ветеринарной службе грузов (ПК-3);
- Способность проводить ветеринарно-санитарный контроль мясных, молочных, рыбных и других продуктов при поступлении на таможенную территорию Российской Федерации (ПК-4);
- Способность к планированию, разработке и организации ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ПК-5);
- Способность к планированию и разработке мероприятий по охране окружающей среды от вредных выбросов в атмосферу, гидросферу и литосферу (ПК-6);
- Способность использовать нормативно правовую документацию и информационные технологии в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ПК-7);
- Способность и готовность принимать участие в разработке технических регламентов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и

растительного происхождения, лекарственных препаратов и кормов для животных (ПК-8);

- Способность проводить исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ПК-9);
- Способность и готовность собирать, получать экспериментальным путем, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы, составлять отчеты и представлять результаты разработок для дальнейшего внедрения в практику (ПК-10);
- Способность проводить расчеты и определять экономическую и социальную эффективность исследований и разработок (ПК-11);
- Способность участвовать в разработке и внедрении передовых методик в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии в экспертную и производственную деятельность организаций и предприятий (ПК-12).

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:

- | | |
|---|---|
| 1 | <u>Тестовая часть 100 вопросов</u> |
| 2 | <u>Устная часть – 31 билет по 3 вопроса</u> |

3.4. Содержание государственного экзамена:

1. Актиномикоз. Ветеринарно-санитарные мероприятия на фермах и боенских предприятиях, ветсаноценка продуктов убоя.
2. Африканская чума свиней. Ветеринарно-санитарные мероприятия на фермах и боенских предприятиях, ветсаноценка продуктов убоя.
3. Бешенство. Ветеринарно-санитарные мероприятия на фермах и боенских предприятиях, ветсаноценка продуктов убоя.
4. Болезнь Ауески. Ветеринарно-санитарные мероприятия на фермах и боенских предприятиях, ветсаноценка продуктов убоя.
5. Бронхопневмония и плеврит, ветсаноценка продуктов убоя.
6. Бруцеллез. Ветеринарно-санитарные мероприятия на фермах и боенских предприятиях, ветсаноценка продуктов убоя.
7. Ветеринарное клеймение и маркировка мяса и других продуктов убоя животных, формы ветеринарных клейм и товароведных штампов.
8. Ветеринарно-санитарные мероприятия на перерабатывающих предприятиях и на животноводческих комплексах при обнаружении инфекционных болезней.
9. Ветеринарно-санитарные правила утилизации и уничтожения трупов животных и других биологических отходов.
10. Ветеринарно-санитарные требования при вынужденном убое больных животных.
11. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке убойных животных, контроль животных в пути.
12. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к животным и продукции при импорте и перевозках животноводческих грузов.
13. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве, требования к сырью и технологии изготовления. Пороки колбасных изделий и ветсаноценка колбас при них.
14. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве консервов. Требования к сырью и технологическим процессам, пороки консервов.
15. Ветеринарные сопроводительные документы, формы и порядок их оформления.
16. Ветсанэкспертиза и оценка рыбы и икры. Этапы порчи рыбы. Методы исследования рыбы на свежесть. Требования к икре осетровых и лососевых рыб.
17. Ветсанэкспертиза при промысле диких животных и пернатой дичи.
18. Ветсанэкспертиза продуктов убоя кроликов и нутрий.
19. Ветсанэкспертиза продуктов убоя птицы.
20. Ветсанэкспертиза яиц и яичных продуктов. Классификация яиц по массе и срокам хранения, пороки яиц.
21. Восстановители, используемые для дезинфекции, механизм их действия и порядок применения.
22. Вскрытие трупа и взятие патологического материала для исследований.
23. Гипертрофия и гиперплазия. Признаки идентификации патологии.
24. Государственный ветеринарный надзор по охране территории страны от заноса заразных болезней животных из иностранных государств.
25. Дезактивация территории кормов и мясного сырья, загрязненных радионуклидами.
26. Дератизационные, дезинсекционные и дезодорирующие средства, механизм их действия на организм грызунов, насекомых и окружающую среду.
27. Дикроцелиоз жвачных. Методы диагностики, ветсаноценка продуктов убоя.
28. Диктиокаулез животных. Методы диагностики, ветсаноценка продуктов убоя.
29. Диспансеризация животных. Принципы, средства и методы ветеринарной терапии и профилактики.
30. Дистрофия, атрофия и некроз тканей.
31. Дифиллоботриоз рыбы. Методы диагностики, ветсаноценка продуктов убоя.
32. Единые ветеринарные правила стран ЕАЭС (Таможенного союза)

33. Желтухи и кормовое окрашивание тканей, ветсаноценка продуктов убоя при желтухах.
34. Задачи и функции Госветслужбы на границе и транспорте. Права и обязанности госветработников на П К В П и таможнях.
35. Злокачественная катаральная горячка. Ветеринарно-санитарные мероприятия на фермах и боенских предприятиях, ветсаноценка продуктов убоя.
36. Злокачественный отек. Ветеринарно-санитарные мероприятия на фермах и боенских предприятиях, ветсаноценка продуктов убоя.
37. Идентификация мяса, полученного от убоя здоровых, тяжело больных и убитых в агональном состоянии животных.
38. Источники ионизирующих излучений и радиоактивных загрязнений внешней среды и кормов для животных.
39. Кислоты, используемые для дезинфекции, механизм их действия и порядок применения.
40. Классификация воспаления, общие и местные признаки воспаления.
41. Классификация заразных болезней по степени эпизоотической и эпидемической опасности.
42. Классификация и синдромы заболеваний органов дыхания, ветсаноценка продуктов убоя при болезнях легких.
43. Классификация и синдромы заболеваний органов желудочно-кишечного тракта, ветсаноценка продуктов убоя при гастритах и энтеритах.
44. Классификация и синдромы заболеваний органов репродуктивной системы, ветсаноценка продуктов убоя при болезнях репродуктивной системы.
45. Классификация и синдромы заболеваний почек, ветсаноценка продуктов убоя при болезнях почек.
46. Классификация и синдромы заболеваний сердца (перикардит, миокардит, пороки сердца и др.), ветсаноценка продуктов убоя при болезнях сердца.
47. Классификация опухолей, их морфологические особенности.
48. Классификация ядов, механизмы действия ядов на организм животного.
49. Лабораторный анализ качества и безопасности импортируемых продуктов и кормов.
50. Лейкоз. Ветеринарно-санитарные мероприятия на фермах и боенских предприятиях, ветсаноценка продуктов убоя.
51. Лептоспироз. Ветеринарно-санитарные мероприятия на фермах и боенских предприятиях, ветсаноценка продуктов убоя.
52. Лимфатические узлы туши и органов, подлежащие осмотру и вскрытию при ветсанэкспертизе.
53. Листериоз. Ветеринарно-санитарные мероприятия на фермах и боенских предприятиях, ветсаноценка продуктов убоя.
54. Маститы. Причины маститов, ветсаноценка продуктов убоя при маститах.
55. Методы и способы введения лекарственных веществ животным. Зондирование и катетеризация животных.
56. Миграция радионуклидов по экологической цепи: почва-растение-животное-продукция-человек. Наиболее опасные радионуклиды.
57. Микотоксикозы животных, их профилактика, методы исследования на микотоксины.
58. Некробактериоз. Ветеринарно-санитарные мероприятия на фермах и боенских предприятиях, ветсаноценка продуктов убоя.
59. Нормативные сроки убоя животных после отравления и лечения антибиотиками.
60. Обязанности и права ветеринарного экспорта в судебном процессе.
61. Окислители, используемые для дезинфекции, механизм их действия и порядок применения.

62. Онхоцеркоз лошадей. Методы диагностики, ветсаноценка продуктов убоя.
63. Определение упитанности животных и категории туш. Сортовая разрубка мяса.
64. Организация и методика ветеринарного осмотра туш и органов лошадей, ослов, мулов и верблюдов при ветсанэкспертизе.
65. Организация и методика ветеринарного осмотра туш и органов овец и коз при ветсанэкспертизе.
66. Организация и методика ветеринарного осмотра туш и органов свиней при ветсанэкспертизе.
67. Организация и методика ветеринарного осмотра туш и органов убойных животных при ветсанэкспертизе, техника безопасности при проведении ветсанэкспертизы туш и органов.
68. Организация рабочих мест для ветеринарного осмотра туш и внутренних органов на конвейерных линиях мясокомбинатов.
69. Основные подзаконные и нормативные документы, используемые при ветсанэкспертизе различных видов сырья и продукции.
70. Основные приборы, используемые при радиационном контроле кормов и пищевых продуктов. Предельно допустимые уровни радиационной активности в пищевых продуктах.
71. Острая тимпания рубца и меры профилактики, ветсаноценка продуктов убоя.
72. Ответственность ветеринарных работников за нарушение профессиональной деятельности на ведомственных предприятиях.
73. Отравления животных пестицидами, солями тяжелых металлов и нитритами.
74. Отравления. Причины отравлений, ветсаноценка продуктов убоя при отравлениях.
75. Паратуберкулезный энтерит. Ветеринарно-санитарные мероприятия на фермах и боенских предприятиях, ветсаноценка продуктов убоя.
76. Пастереллез. Ветеринарно-санитарные мероприятия на фермах и боенских предприятиях, ветсаноценка продуктов убоя.
77. Первичная переработка крупного и мелкого рогатого скота. Основные технологические операции переработки и их значение для получения продукции высокого товарного качества.
78. Первичная переработка свиней. Значение гигиены технологических операций для получения продукции высокого качества.
79. Порядок контроля рук рабочих, санитарной и спецодежды, оборудования, инвентаря, инструментария, воды и воздуха в производственных помещениях.
80. Порядок обеззараживания ветеринарных конфискатов и мясных отходов на боенских предприятиях.
81. Порядок отбора проб мышц, органов и других материалов для лабораторного исследования при убое животных на мясокомбинате.
82. Порядок оформления грузов на экспорт в зарубежные страны и СНГ.
83. Порядок оформления поднадзорных Госветслужбе грузов для СНГ и стран Таможенного союза.
84. Порядок оформления судебного ветеринарного заключения.
85. Порядок приема и ветеринарный контроль при предубойном содержании животных на мясокомбинате, карантинирование и изолирование при выявлении болезней.
86. Порядок убоя животных и переработки мяса при радиационном поражении.
87. Признаки порчи мяса при хранении (изменение цвета, запаха и вкуса, загар, ослизнение, плесневение, гниение), показатели несвежести мяса.
88. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в субпродуктовом, жировом, кишечном и других цехах мясокомбината.

89. Профилактические и истребительные мероприятия против грызунов и насекомых на территории и в цехах предприятий. Контроль качества дератизации и дезинсекции.
90. Регенерация тканей и факторы, обуславливающие регенерацию.
91. Рожа свиней. Ветеринарно-санитарные мероприятия на фермах и боенских предприятиях, ветсаноценка продуктов убоя.
92. Сальмонеллез. Ветеринарно-санитарные мероприятия на фермах и боенских предприятиях, ветсаноценка продуктов убоя.
93. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранения на ферме. Пороки молока и их причины.
94. Сап лошадей. Ветеринарно-санитарные мероприятия на фермах и боенских предприятиях, ветсаноценка продуктов убоя.
95. Саркоцистоз животных. Методы диагностики, ветсаноценка продуктов убоя.
96. Сибирская язва. Ветеринарно-санитарные мероприятия на фермах и боенских предприятиях, ветсаноценка продуктов убоя.
97. Способы и режимы обезвреживания молока, полученного от больных и подозреваемых в заболевании животных.
98. Способы обезвреживания мяса и других продуктов убоя животных, группы возбудителей болезней по устойчивости.
99. Структура ветеринарной службы в России, ее задачи и функции в области ветсанэкспертизы.
100. Структура, задачи и функции производственной лаборатории ветсанэкспертизы на мясокомбинатах.
101. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при нарушении условий и сроков хранения продуктов.
102. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации молока и молочных продуктов.
103. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации мяса и мясных продуктов.
104. Судебная ответственность за неправильные профессиональные действия ветеринарных специалистов при разбирательстве дела.
105. Схема технологии убоя животных разных видов.
106. Технология очистки и обеззараживания сточных вод. Контроль качества обеззараживания сточных вод.
107. Токсикоинфекции и токсикозы микробного происхождения, их профилактика у животных и человека.
108. Токсоплазмоз животных. Методы диагностики у животных, ветсаноценка продуктов убоя.
109. Травмы и профилактика травматизма у убойных животных.
110. Требования Правил по охране работников мясокомбинатов от заражения туберкулезом и бруцеллезом.
111. Требования Санитарных правил для предприятий мясной (молочной, рыбной) промышленности.
112. Требования СанПиН 2.3.2.1078-01 по содержанию вредных веществ в сырье и готовой продукции.
113. Требования, предъявляемые к убойным животным. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою на мясо.
114. Туберкулез. Ветеринарно-санитарные мероприятия на фермах и боенских предприятиях, ветсаноценка продуктов убоя.
115. Фасциолез. Методы диагностики трематодозов, ветсаноценка продуктов убоя.

116. Характеристика молока животных разных видов. Лабораторный контроль молока сырого. Ветсанэкспертиза сливок сырых, фальсификация молока и сливок.
117. Характеристика посмертных изменений в органах и тканях животных.
118. Ценуроз овец. Методы диагностики, ветсаноценка продуктов убоя.
119. Цистицеркоз КРС, свиней и других животных. Методы диагностики цистицеркозов, ветсаноценка продуктов убоя.
120. Чума КРС. Ветеринарно-санитарные мероприятия на фермах и боенских предприятиях, ветсаноценка продуктов убоя.
121. Чума свиней. Ветеринарно-санитарные мероприятия на фермах и боенских предприятиях, ветсаноценка продуктов убоя.
122. Эмфизематозный карбункул. Ветеринарно-санитарные мероприятия на фермах и боенских предприятиях, ветсаноценка продуктов убоя.
123. Эхинококкоз животных. Методы диагностики у животных, ветсаноценка продуктов убоя.
124. Ящур. Ветеринарно-санитарные мероприятия на фермах и боенских предприятиях, ветсаноценка продуктов убоя. технологии убоя животных разных видов.

4. Методические рекомендации к подготовке и сдаче итогового государственного экзамена

4.1. Рекомендуемая литература:

а) основная литература

1. Санитарная микробиология : Учебное пособие / Р.Г. Госманов [и др.]. - 3-е изд., стер. - СПб. : Издательство "Лань", 2018. - 252 с. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-1094-1.
2. Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве [Текст] : Учебное пособие / И.Г. Серегин, В.Е. Никитченко, Д.В. Никитченко. - М. : Изд-во РУДН, 2018. - 144 с. : ил. - ISBN 978-5-209-08465-5 : 96.84.
3. Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве [Текст] : Учебное пособие / И.Г. Серегин, В.Е. Никитченко, Д.В. Никитченко. - М. : Изд-во РУДН, 2018. - 144 с. : ил. - ISBN 978-5-209-08465-5 : 96.84.
4. Нормативные требования к оформлению ветеринарных сопроводительных документов [Текст] : Учебное пособие / И.Г. Серегин [и др.]. - М. : Изд-во РУДН, 2017. - 232 с. - ISBN 978-5-209-07892-0 : 206.75.
5. Микробиология мясных и мясорастительных консервов [Электронный ресурс] : Учебно-методическое пособие / Л.А. Смолякова. - Электронные текстовые данные. - М. : Изд-во РУДН, 2017. - 27 с. - ISBN 978-5-209-08537-9.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: П.В. Житенко, М.Ф. Боровков. М: «КолосС», 2010, 335 с.
7. Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе и гигиене производства мяса и мясных продуктов. Под.ред. М.П. Бутко, Ю. Г. Костенко; М: РИФ «Антиква», 1994. 607с.
8. Сборник Правил ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и растениеводства. Законодательные и нормативные аспекты. М: «Интерзоосервис» 1998. 234 с.
9. «Ветеринарно-санитарная экспертиза стандартизация и сертификация продуктов» под. ред. К.Е. Елимесова. Алма-Аты, И.Д. «Кредо» 2002 г. 43 с.

10. «Ветеринарно-санитарная экспертиза и технология переработки птицы» П.В. Житенко, И.Г. Серегин, В.Е. Никитченко. М: «Аквариум» 2001 г.350 с.
11. Серегин И.Г., Боровиков М.Ф., Никитченко В.Е. «Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках» Учебное пособие. И: «Гиард», 2005г. 465 с.
12. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных. ветеринарные методические указания. (ВМУ) , М; 2000 г,109 с.
13. Анатомо-топографические основы технологии ветеринарно-санитарной экспертизы и товароведной оценки продуктов убоя животных. Справочник. Под ред. М.В. Чернявского. М; «КолосС» 1997 г., 238 с.
14. Васильнов Г.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов. М.;1991 г. 137 с.
15. Экспертиза свежих плодов и овощей. Под. ред. В.М. Позняковского. Новосибирск, Из-во Новосибирского университета.2001, 300 с.
16. Ларина Т.В. «Тропические и субтропические плоды». Справочник товароведа. М: «Делипринт», 2002 г. 235 с.
17. Чепурной И.П. «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров». Учебник. М: из-во «Дашков и К» 2007. г. 460 с.
18. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза. Учебник. Кунаков А.А., Серегин И.Г., Таланов Г.А., Заболита А.Г. М: «КолосС», 2007, 342 с.
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Учебник. Кунаков А.А., Кальницкая О.И., Уша Б.В., М: ИнфраМ, 2013.

4.2. Дополнительные рекомендации

1. В.М. Поздняковский «Экспертиза мяса и мясопродуктов». Учебное пособие. Новосибирск. 2001. 523 с.
2. Л.В. Антипова, И.А. Глотова, И.А. Рогов «Методы исследования мяса и мясных продуктов» М. «КолосС» 2001 г.
3. М.В. Шалах, М.С. Шамнов, Р.П. Сидоренко «Технология переработки рыбной продукции». Учебное пособие. Минск 1998 г. 239 с.
4. Серегин И.Г., Кальницкая О.И., Боровиков М.Ф. «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов и нутрий.» Учебное пособие . М: МГУПБ, 2005 Г. 96 с.
5. Серегин И.Г, Никитченко В.Е, Михалева Л.П., Яцюта А.Л. «Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ситуационные задачи» учебное пособие. М: МГУПБ 2007 г 167 с.
6. Серегин И.Г, Никитченко В.Е, Касаткин В.С., Яцюта А.Л. «Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов для плотоядных животных». Учебное пособие. М: МГУПБ 2006, 154 с.
7. Серегин И.Г, Михалева Л.П., Яцюта А.Л. «Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, транспортировке и переработке животных» М МГУПБ, 2006 г. 200 с.
8. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Под общей ред. В.М. Поздняковского. Новосибирск: из-во Новосибирского университета, 2005 514 с.
9. Шидловская В.П. «Органолептические свойства мясных и молочных продуктов» М. «КолосС» 2007 , 279 с.
20. Государственные стандарты. Указатель. Т2. м: ИПК из-во стандартов. 2000 г. 455с. Гост 18157-72. производство мяса. Продукты убоя. Термины и определения.

- Стандарты на мясо: Гост 779-55-Мясо говядина в полутушах и четвертинах, Гост 7724-77- Мясо свинина в тушах и полутушах, Гост 7596-81-Разделка баранины и козлятины, Гост 4814-57-Блоки мясные замороженные, Гост 7702- 74-Мясо птицы.
- Стандарты на полуфабрикаты и рубленные изделия: Гост 4288-76 Изделия и полуфабрикаты из рубленного мяса, Гост 16594-85 Продукты из свинины сырокопчёные, Гост 17482-85 Продукты из свинины запечённые и жареные.
- Стандарты на колбасы: Гост 23231-78 Колбасы и продукты мясные варёные, Гост 16290-86 Колбасы варёно-копчёные, Госты 16131-86,12600-67 Колбасы сырокопчёные.
- Стандарты на консервы: Гост 5284-84 Консервы мясные «Говядина тушёная», Гост 10907-64 Консервы мясорастительные. Макароны изделия с мясом, Гост26186-84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы, Гост 27583-88 Яйца куриные пищевые.
- Стандарты на молоко и молокопродукты: ГОСТы 13264-88,13277-79,26809-86,13928-84, 8218-56,3624-67, 5867-96, 3625-84, 9225-84, 25102-82,23453-90, 282830-89, 26754 -85, 24065-80, 23454-79, 3623-73, РСТ УССР 1326-88, ГОСТы 4937-85,1349-85, 37-55, 8764-73.

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

6. Требования к выпускной квалификационной работе

6.1. К защите ВКР допускается обучающийся, сдавший государственный экзамен. Защита ВКР проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии (ГЭК).

Государственная итоговая аттестация проводится в виде устного представления ВКР, с последующими устными ответами на вопросы членов ГЭК в соответствии с Положением университета о ВКР. Доклад и/или ответы на вопросы членов ГЭК могут быть на иностранном языке.

6.2. В рамках проведения защиты выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) проверяется степень освоения выпускников следующих компетенций:

Универсальные компетенции (УК):

- Способность осуществлять поиск, критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий (УК-1);
- Способность управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла (УК-2);
- Способность определить и реализовать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки (УК-6);
- 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-7).

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- Способность использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов (ОПК-4);
- Способность оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных (ОПК-5);
- Способность владеть инструментарием работы с большими массивами структурированной и неструктурированной информации, использовать современные цифровые методы обработки, анализа, интерпретации и визуализации данных с целью решения поставленных задач профессиональной и научно-исследовательской деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы (ОПК-7).

Профессиональными компетенциями (ПК):

- Способность разрабатывать и применять методы и средства контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения для повышения их безопасности (ПК-1);
- Способность осуществлять экспертизу и контроль качества кормов и ветеринарных препаратов для животных в соответствии с международными требованиями, государственными стандартами, федеральными и региональными законодательными актами и нормативами (ПК-2);
- Способность оформлять и контролировать документацию по импорту-экспорту подконтрольных государственной ветеринарной службе грузов (ПК-3);
- Способность проводить ветеринарно-санитарный контроль мясных, молочных, рыбных и других продуктов при поступлении на таможенную территорию Российской Федерации (ПК-4);
- Способность к планированию, разработке и организации ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ПК-5);

- Способность к планированию и разработке мероприятий по охране окружающей среды от вредных выбросов в атмосферу, гидросферу и литосферу (ПК-6);
- Способность использовать нормативно правовую документацию и информационные технологии в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ПК-7);
- Способность и готовность принимать участие в разработке технических регламентов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, лекарственных препаратов и кормов для животных (ПК-8);
- Способность проводить исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ПК-9);
- Способность и готовность собирать, получать экспериментальным путем, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы, составлять отчеты и представлять результаты разработок для дальнейшего внедрения в практику (ПК-10);
- Способность проводить расчеты и определять экономическую и социальную эффективность исследований и разработок (ПК-11);
- Способность участвовать в разработке и внедрении передовых методик в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии в экспертную и производственную деятельность организаций и предприятий (ПК-12).

6.3. Примерный перечень тем выпускной квалификационной работы:

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочной продукции на рынках
2. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах мясоперерабатывающих предприятий
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка тушек кроликов при эймериозе
4. Организация и проведение отбора проб мясного сырья для лабораторного контроля
5. Отработка методов государственного ветеринарного надзора на мясоперерабатывающих предприятиях средней мощности
6. Ветеринарно-санитарная характеристика тушек цыплят бройлеров при включении в рацион пребиотиков
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов при индуцировании кормовых стрессов
8. Ветеринарно-санитарная характеристика мяса цыплят-бройлеров при использовании в комбикормах пробиотков
9. Отработка методов ветеринарно-санитарной экспертизы при производстве ветеринарно-санитарного контроля
10. Ветеринарно-санитарная оценка качества и безопасности икры рыб лососевых пород
11. Ветеринарно-санитарная характеристика мяса цыплят-бройлеров при вскармливании в рацион селена
12. Дезинфицирующие моющие средства на мясоперерабатывающих предприятиях
13. Ветеринарно-санитарная оценка мяса кроликов после применения антибиотиков

14. Ветеринарно-санитарная характеристика и оценка мяса овец на фоне профилактики гипотериоза препаратами органической и неорганической форм йода

- 6.4. Задачи, которые обучающийся должен решить в процессе выполнения
- 1) анализировать основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц;
 - 2) знать особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц;
 - 3) понимать эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных и других заболеваний;
 - 4) осуществлять ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях;
 - 5) анализировать основы товароведения, клеймение и консервирования мяса и мясопродуктов;
 - 6) знать современные средства и способы дезинфекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении болезней инфекционной этиологии;
 - 7) анализировать ассортимент предприятия, выпускающих продукцию животноводства и растениеводства;
 - 8) анализировать и работать с нормативными документами и законодательными актами;
 - 9) осуществлять оценку и экспертизу качества сырья и готовой продукции;
 - 10) оформлять документы для целей сертификации продукции ;
 - 11) проводить идентификацию и обнаруживать фальсификацию товаров на всех этапах переработке продукции животноводства и растениеводства;
 - 12) разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь;
 - 13) обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения, реализации потребительских товаров; организации складского хранения, и сбыта продукции;
 - 14) организовывать производство и эффективную работу трудового коллектива на основе современных методов управления.

6.5. Этапы выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР), условия допуска обучающегося к процедуре защиты, требования к структуре, объему, содержанию и оформлению, а также перечень обязательных и рекомендуемых документов, представляемых к защите указаны в методических указаниях, утвержденных в установленном порядке:

1. Заявление, согласованное с научным руководителем с рабочим названием темы;
2. Заявление на размещение выпускной квалификационной работы в модуле ВКР с доступом через сеть интернет (на портале РУДН);
3. Согласованный график подготовки и написания дипломной работы;
4. Выполнение каждого этапа в соответствии с графиком;
5. Проверка выпускной квалификационной работы в системе «Антиплагиат» с целью определения доли авторского текста и выявления некорректных заимствований.

- Работа считается свободной от некорректных заимствований, если в ней все цитаты снабжены ссылками на источники цитирования, любое изложение несобственных идей (в том числе перевод с иностранного языка) сопровождается упоминанием их автора (или источника, если автор неизвестен), цитируемые фрагменты не являются копиями цитат, использовавшихся в других широко доступных источниках (словарях, энциклопедиях, учебниках, интернет-источниках и т. д.), структура работы не воспроизводит структуру уже опубликованной аналогичной работы (курсовой работы, выпускной работы, реферата, диссертации).
6. В случае выявления в работе некорректных заимствований, работа возвращается на переработку и сдается на повторную проверку. Если повторная проверка показывает, что все недостатки студентом устранены и в работе не появились новые некорректные заимствования, то работа допускается к защите. В противном случае работа либо не допускается до защиты (защита переносится на осень) либо по решению деканата вечернего отделения работа допускается до защиты, при этом результаты проверки работы системой «Антиплагиат» доводятся до сведения оппонента (рецензента) и членов ГАК в полном объеме, итоговая оценка работы на защите не может быть выше, чем «удовлетворительно» (D или E).
 7. Размещение выпускной квалификационной работы во внутреннем хранилище системы «Антиплагиат» и в модуле ВКР. Файлы для размещения работы в системе «Антиплагиат» должны быть в форматах .doc, pdf, rtf, txt в незашифрованном виде.

Оценочные средства.

На защиту выпускной квалификационной работы студенту отводится не более 15 минут. Студенту дается одна попытка. Выпускная квалификационная работа оценивается по 100 бальной шкале.

В ходе ответов студентом на вопросы оценивается полнота и правильность ответа, грамотность изложения, широта кругозора, глубина и актуальность знания проведенных исследований, соответствие выпускной квалификационной работы установленным требованиям, соответствие проведенных исследований целям и задачам.

Итоговая оценка при защите выпускной квалификационной работы выставляется на основе количества набранных студентом баллов (Таблица 3).

Таблица 3.

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 темы работы;

- 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 по теме выпускной квалификационной работы излагаются систематизировано 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 искажившие содержание работы;
- допущены один два недочета при освещении основного содержания работы;
- допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов.

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса;
- выполнены основные категории по оформлению и содержанию работы;
- 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 выпускной квалификационной работы;
- 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 4.

Таблица 4.

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