

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МОСКОВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ ВЕТЕРИНАРНОЙ
МЕДИЦИНЫ И БИОТЕХНОЛОГИИ - МВА ИМЕНИ К.И. СКРЯБИНА»**

«УТВЕРЖДАЮ»

**Проректор по учебной работе
ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА
имени К.И. Скрябина, член-
корреспондент РАН**



И.И. Кочиш

**ПРОГРАММА ПО ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ
АТТЕСТАЦИИ
36.03.01 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА**

Уровень подготовки: бакалавриат

Квалификация: академический бакалавр, прикладной бакалавр

Москва 2016

1. Общие положения

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К. И. Скрябина ФГОС ВО направления подготовки с учетом профиля или магистерской программы, разработанной в университете.

Цели и задачи итоговой государственной аттестации.

Цель аттестации заключается в комплексной проверке знаний, умений и навыков выпускников программы бакалавриата «Ветеринарно-санитарной экспертизы» в области фундаментальных теоретических и прикладных ветеринарных дисциплин, позволяющей дать обоснованную квалификационную оценку с последующим присвоением степени «бакалавр».

Задачи аттестации заключаются в необходимости дать оценку уровня и объема знаний, полученных слушателями в процессе обучения, в том числе: 1) теоретических знаний в области современной ветеринарной науки и важнейших ее разделов, а также в области контроля над качеством и безопасностью сырья и продуктов животного и растительного происхождения; 2) владения современными методами исследований, анализа и контроля и надзора за качеством и безопасностью сырья и продуктов животного и растительного происхождения, инструментами анализа экономических явлений.

1.1. Итоговая государственная аттестации по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза включает:

- а) государственный экзамен (междисциплинарный);
- б) защиту выпускной квалификационной работы.

1.2. Виды профессиональной деятельности выпускников и соответствующие им задачи профессиональной деятельности.

Основной образовательной программой по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза предусматривается подготовка выпускников к следующим видам профессиональной деятельности:

- а) Производственная деятельность
- б) Организационно-управленческая деятельность
- в) Научно-исследовательская деятельность

Выпускник, освоивший программу бакалавриата в соответствии с видом профессиональной деятельности, на которой ориентирована программа бакалавриата, готов решать следующие профессиональные задачи:

а) Производственная деятельность:

- проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения;
- организация, планирование и контроль ветеринарно-санитарных мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора, использование нормативных и технических документов по ветеринарно-санитарным мероприятиям;
- использование новых ветеринарных препаратов для выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий;
- осуществление контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки;
- участие в промышленных испытаниях новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения;
- ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и

животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды

- контроль выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий;
- ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения, технологии производства кормов для сельскохозяйственных, домашних животных и птицы;
- выполнение государственного ветеринарно-санитарного контроля при экспортно-импортных операциях;

б) Организационно-управленческая деятельность:

- обеспечение ветеринарно-санитарного благополучия предприятий по переработке сырья и продуктов животноводства;
- организация выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий на государственном, региональном, городском уровнях и на предприятиях;
- организация мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и биологической защиты перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях;
- обработка результатов ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах госветнадзора;
- участие в организации методического руководства в производственной деятельности специалистов предприятия, в организации испытаний и внедрении новых ветеринарно-санитарных препаратов и средств, в разработке нормативной и технической документации по ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарной санитарии.

в) Научно-исследовательская деятельность:

- участие в выполнении научных экспериментов;
- участие в экспериментальных исследованиях и составлении отчетов (разделы отчетов) по теме НИР или ее разделу (этапу, заданию);
- обработка и анализ экспериментальных исследований;

- подбор научно-технической и патентной литературы в области переработки сырья животного происхождения, ее анализ и обобщение.

2. Требования к выпускнику, проверяемые в ходе ГИА

2.1. Требования к результатам освоения основной образовательной программы

В результате освоения программы бакалавриата у выпускника должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные, профессиональные или профессионально-прикладные компетенции.

В рамках проведения государственного экзамена проверятся степень освоения выпускником следующих компетенций: (при наличии госэкзамена).

Код	Содержание
Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-6	Готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-8	Способностью обобщать данные о результатах ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах госветнадзора.
ПК-10	Готовностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование и т.д.) и установленную отчетность по утвержденным нормам
ПК-11	Способностью организовывать, проводить испытания и внедрение новых ветеринарно-санитарных препаратов для де-зинфекции, дезинвазии, дератизации и дезинсекции и

В рамках выполнения и защиты ВКР проверятся степень освоения выпускником следующих компетенций:

Код	Содержание
Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-6	Готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-8	Способностью обобщать данные о результатах ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах госветнадзора.
ПК-10	Готовностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование и т.д.) и установленную отчетность по утвержденным нормам
ПК-11	Способностью организовывать, проводить испытания и внедрение новых ветеринарно-санитарных препаратов для дезинфекции, дезинвазии, дератизации и дезинсекции и других средств ветеринарной санитарии
<i>Специальные профессиональные, регламентированные ООП</i>	

3. Требования к государственному междисциплинарному экзамену

3.1 Перечень основных учебных модулей (дисциплин) образовательной программы или их разделов и вопросов, выносимых для проверки на государственном экзамене

Дисциплина: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Бактериологические исследования мяса и мясных продуктов (показания, отбор проб, схема исследования)
2. Ветеринарно-санитарная обработка автомобильного транспорта и других транс-портных средств
3. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при туберкулезе.
4. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при цистицеркозе и трихинелле-зе.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и определение ее свежести.

6. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при описторхозе, дифиллоботриозе и лигулезе.

7. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при отравлениях.

8. Ветеринарно-санитарные мероприятия в технологических процессах переработки сырья и продуктов животного происхождения.

9. Ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов на продовольственных рынках.

10. Ветеринарно-санитарный контроль пищевых продуктов растительного происхождения на продовольственных рынках.

11. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве копченой рыбы

12. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве простокваши.

13. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве рыбных консервов и пре-сервов.

14. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве соленой и вяленой рыбы

15. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве сыра.

16. Вещественные доказательства, их значение.

17. Вынужденный убой животных. Пути реализации мяса.

18. Мед и его экспертиза на продовольственных рынках.

19. Методика исследования туш и внутренних органов убойных животных.

20. Методика определения и санитарная оценка молока животных, больных маститом.

21. Методика предубойного исследования животных. Предубойный режим содержания.

22. Опишите критерии оценки свежего жира продуктивных животных по органолептическим и физико-химическим показателям.

23. Критерии свежести говядины по органолептическим, химическим и микробиологическим показателям.

24. Показатели натуральности меда при продаже на продовольственном рынке.

25. Определение видовой принадлежности мяса сельскохозяйственных животных.

26. Определение степени свежести мяса убойных животных по ГОСТам: 7269-79 и 23392-78.

27. Организация и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса животных на продовольственных рынках.

28. Основы технологии, гигиены производства и ветсанэкспертиза колбас (на примере вареных).

29. Основы технологии, гигиены производства и ветсанэкспертиза мясных баночных консервов.

30. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы диких промысловых животных и пернатой дичи.

31. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы.

32. Санитарно-гигиенический режим получения молока на ферме. Пороки молока и их предупреждение.

33. Способы и режимы обезвреживания молока больных животных. Пути реализации.

34. Способы и режимы обезвреживания мяса животных (птиц) и рыб.

35. Способы консервирования мяса. Ветеринарно-санитарный контроль консервированных продуктов.

36. Способы охлаждения и замораживания мяса. Сроки хранения и ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.

37. Сущность порчи мяса (гниение, плесневение, ослизнение, загар). Ветеринарно-санитарная оценка.

38. Сущность процесса ферментации (созревания) мяса животных. Особенности ферментации мяса больных животных.

39. Требования действующего ГОСТа на заготавливаемое молоко. Методы исследования молока при приеме на молочном заводе (комбинате).

40. Требования действующего ГОСТа на пищевые куриные яйца. Ветеринарно-санитарная оценка яиц при инфекционных заболеваниях птицы и пороках.

41. Туберкулез животных: диагностика, профилактика и оздоровительные мероприятия. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.

42. Убой и методика исследования туш крупного рогатого скота.

43. Убой и первичная переработка животных и птиц.

44. Убой и первичная переработка животных и птиц. Химический и морфологический состав, пищевая и биологическая ценность мяса.

45. Фальсификация молока и методы ее определения.

Дисциплина: Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Вещественные доказательства при судебной ветеринарной экспертизе, их значение

2. Нарушение правил утилизации и обезвреживания трупов животных.

3. Определение видовой принадлежности мяса на примере говядины и конины.

4. Определение возраста при экспертизе мяса.

5. Определение понятия экспертиза. Права и обязанности СВЭ

6. Порядок выбора, назначение эксперта, отвод эксперта.
7. Правила общественной и личной безопасности при вскрытии животного.
8. СВЭ при отравлении поваренной солью.
9. СВЭ при отравлении фосфором и фосфорорганическими соединениями.
10. СВЭ при отравлении хлорорганическими соединениями
11. СВЭ случаев смерти животных от асфиксии
12. Служебный подлог и превышение должностных полномочий.
13. Судебная ответственность ветеринарных работников
14. Судебно-ветеринарная экспертиза при отравлении нитратами и нитритами.
15. Судебно-ветеринарная экспертиза различных видов асфиксий (утопление, удушение, от болезней).
16. Экспертиза видовой принадлежности крольчатины
17. Экспертиза мертворожденности.
18. Экспертиза спорных вопросов купли-продажи животных.
19. Документация судебно-ветеринарного вскрытия и порядок её оформления
20. Посмертные изменения и их судебное значение

Дисциплина: Ветеринарная санитария

1. Бактериологический контроль качества дезинфекции.
2. Биологический метод обеззараживания навоза и птичьего помета, инвазированно-го инцистированными формами гельминтов, клещами и насекомыми.
3. Ветеринарно-санитарные мероприятия при сибирской язве, ящуре.
4. Ветеринарно-санитарный контроль технологических процессов убоя и переработки птицы (тепловые режимы ошпарки тушек, периодичность замены и дезинфекции воды в шпарином чане).
5. Видовой и количественный состав микроорганизмов почвы, воды, воздуха на ограждающих конструкциях, технологическом оборудовании, поверхностях транспортных средств, рабочего инвентаря, инструментов, спецодежды.
6. Виды дезинфекционных мероприятий.
7. Виды сточных вод. Загрязненность сточных вод микроорганизмами, растворенными и взвешенными веществами органического и неорганического происхождения.
8. Выживаемость условно-патогенных и патогенных микроорганизмов, паразитирующих насекомых, клещей, личинок и яиц гельминтов на и в объектах внешней среды.
9. Газы. Свойства, применение, спектр бактерицидного действия.

10. Источники обсеменения сырья и продуктов животного происхождения патогенными микроорганизмами и возбудителями инвазионных болезней

11. Кислоты. Физические и химические свойства, способ применения. Спектр и механизм чистящего и бактерицидного действия. Меры предосторожности.

12. Личная гигиена. Медицинские освидетельствования: медицинские осмотры, рентгенография, исследования на бактерио- и гельминтоносительство.

13. Медицинский, ветеринарно-санитарный и санитарно-микробиологический контроль рук рабочих, санитарной и специальной одежды, оборудования, инвентаря.

14. Меры профилактики рабочих от заражения сибирской язвой, бруцеллезом, туберкулезом.

15. Методы очистки сточных вод.

16. Механизм бактерицидного действия высокой и низкой температуры.

17. Механизм действия ядов на организм мышевидных грызунов и насекомых.

18. Номенклатура биологических отходов, их бактериальная обсемененность. Технология утилизации биоотходов на мясокомбинатах, птицефабриках и ветсанутильзаводах.

19. Номенклатура сырья животного происхождения и его бактериальная обсемененность.

20. Окислители. Способ применения, физические и химические свойства. Спектр и механизм бактерицидного действия высокой и низкой температуры.

21. Определение понятий: гигиена, санитария. Их цели и задачи.

22. Особенности в технологии дезинфекционных мероприятий в зависимости от вида производства и вырабатываемой продукции.

23. Профилактические и истребительные мероприятия против грызунов и насекомых на территории предприятий, в основных цехах, холодильниках, складских помещениях с применением механических, химических и физических средств защиты.

24. Сущность аэрозольной дезинфекции. Способы получения и особенности применения аэрозолей. Физические свойства

25. Технология обеззараживания сибиреязвенных скотомогильников.

26. Факторы, влияющие на эффективность санации (микроклимат производственных помещений, рН среды, степень загрязнения поверхностей органическими и неорганическими веществами)

27. Факторы, влияющие на эффективность санации (микроклимат производственных помещений, рН среды, степень загрязнения поверхностей органическими и неорганическими веществами).

28. Физические и химические методы обеззараживания почвы при особо опасных инфекциях.

29. Четвертичные аммониевые соединения. Способ применения, физические и химические свойства. Спектр бактерицидного действия.

30. Щелочи. Способ применения, физические и химические свойства. Спектр и механизм моющего и бактерицидного действия. Меры предосторожности.

Дисциплина: Производственный ветеринарно-санитарный контроль

1. Классификация, обработка и производственный ветеринарно-санитарный контроль субпродуктов.

2. Первичная обработка молока в хозяйствах и его транспортировка.

3. Первичная обработка шкур.

4. Первичная переработка туш крупного рогатого скота

5. Производственный ветеринарно-санитарный контроль и санитарная оценка растительных и овощных продуктов.

6. Производственный ветеринарно-санитарный контроль мяса беспозвоночных животных (раки, крабы, креветки и т.д.).

7. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.

8. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке птицы.

9. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при производстве мясных копченостей.

10. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при производстве сливочного и топленого масла.

11. Производственный ветеринарно-санитарный контроль туш и органов при инвазионных заболеваниях.

12. Производственный ветеринарно-санитарный контроль яиц.

13. Технология производства и ветеринарно-санитарный контроль молочных продуктов

14. Технология производства и производственный ветеринарно-санитарный контроль кисломолочных продуктов.

15. Технология производства и производственный ветеринарно-санитарный контроль сметаны и йогурта.

16. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке мелкого рогатого скота

17. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке кроликов и нутрий Механизм бактерицидного действия высокой и низкой температуры.

18. Первичная обработка молока в хозяйствах и его транспортировка.

Дисциплина: Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения

1. Свежие овощи: значение в питании, классификация, условия хранения, потери при хранении.

2. Свежие плоды: значение в питании, классификация, показатели качества, хранение, потери при хранении.

3. Кисломолочные продукты: пищевая ценность, диетические и лечебные свойства, классификация, виды, требования к качеству, хранение, дефекты.

4. Молоко коровье: пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, хранение, дефекты.

5. Колбасные изделия: пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, хранение.

6. Рыба копченая: пищевая ценность, способы копчения, их влияние на качество, ассортимент, требования к качеству, хранение, дефекты.

7. Мясные полуфабрикаты: классификация, ассортимент, показатели качества, маркировка, хранение, дефекты.

8. Рыбные консервы: классификация, ассортимент, требования к качеству, маркировка, хранение, дефекты.

9. Мясо убойных животных: пищевая ценность, классификация, маркировка, показатели качества, хранение.

10. Кодирование товаров. Штрих-код: определение, значимость, перспективы использования.

11. Показатели качества: единичные, комплексные, обобщённые, прямые и косвенные показатели качества.

12. Характеристика субъектов экспертной деятельности. Общие требования, предъявляемые к экспертам. Права и обязанности эксперта.

13. Санитарно-гигиеническая экспертиза товаров: понятие, объекты, цели, виды (гигиеническая, фитосанитарная, технологическая, медицинская).

14. Экологическая экспертиза товаров: понятие, объекты, виды, цели.

15. Безопасность пищевых продуктов. Токсические вещества. Тератогенное и мутагенное действие токсических веществ.

16. Характеристика сырья для предприятий по переработке рыбы.

17. Классификация кожевенного сырья.

18. Классификация мясных консервов. Маркировка, упаковка и хранение мясных консервов.

19. Пищевая ценность мяса.

3.2. Перечень рекомендуемой литературы

1. Ю.Г.Костенко, М.П. Бутко. Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе и гигиене производства мяса и мясопродуктов: РИФ «Антиква». 2009. –608с.

2. П.В. Житенко, И.Г.Серегин, В.Е. Никитченко. Ветеринарно-санитарная экспертиза и технология переработки птицы. Учебное пособие.- М., 2009.-352с.

3. В.М. Позняковский. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Новосибирск. 2001.-526с.

4. Житенко П.В., Серегин И.Г., Никитченко В.Е.; Ветеринарно-санитарная экспертиза и технология переработки птицы. - М, 2010.-352с.

5. Житенко П.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: Справочник/ П.Ф. Житенко, М.Ф. Боровков. - М., 2011. - 335 с.

6. Чернавский М.В. Анатомио-топографические основы технологии, ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки продуктов убоя животных. – М.: Колос, 2003. – 376 с.

7. Макаров В. А., Фролов В. П., Шуклин Н. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Учеб. – М.: ВО Агропромиздат, 2009. – 463 с.

8. Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов. Ветеринарное Законодательство т. 4 . М.: Агропромиздат., 2009 . С 157 - 198.

9. Макаров В. А., Боровков М. Ф., Ермолаев. А. П. и др. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе с основами технологии продуктов животноводства. - М.: ВО Агропромиздат, 2011, 271 с.

10. Аргунов М.Н. Ветеринарная токсикология с основами экологии / СПб.: Издательство «Лань», 2007 – 416 с.

11. Лебедев П.Т., Усович А.Т. Методы исследования кормов, органов и тканей жи-вотных / М.: Россельхозиздат, 1976. – 389 с.

12. Кудряшова А.А., Святковский А.В., Инфекционные болезни животных / СПб.: Из-дательство «Лань», 2007 – 608 с.

13. Никитин И.Н. История ветеринарии – 3-е изд / М.: КолоС, 2006. – 256 с.

14. Госманов Р.Г., Колычев Н.М. Ветеринарная вирусология / М.: КолоС, 2006. – 304 с.

15. Мишанин Ю.Ф. Основы ветеринарной медицины / Феникс, 2007. – 665 с.

16. Бессарабов Б.Ф. Незаразные болезни птиц / М.: КолоС, 2007. – 157 с.

17. Жаров А.В., Патологическая анатомия животных / М.: КолоС, 2006. – 664 с.

18. Лимаренко А.А., Бажов Г.М., Бараников А.И. Кормовые отравления сельскохозяйственных животных / СПб.: Издательство «Лань», 2007. – 384 с.

19. Уша Б.В. Беляков И.М. Ветеринарная пропедевтика / М.: КолоС, 2008. – 527 с.

20. Белоусова Р.В., Троценко Н.И., Преображенская Э.А. практикум по ветеринарной вирусологии.- 3-е изд. / М.: КолоС, 2006. – 248 с.

21. Коробов А.В., Бушукина О.С. Сбитнева М.Н. Лекарственные и ядовитые растения в ветеринарии / СПб.: Издательство «Лань», 2007. – 256 с.

22. Жариков Г.Г., Козьмина А.О. Микробиология, санитария и гигиена пищевых продуктов: Практикум / М.: Издательство ГЕЛАН, 2001. – 256 с.

23. Макаров В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на рынках и в хозяйствах: Справочник / М.: Колос, 1992. – 304 с.

24. Колычев Н.М., Госманов Р.Г. Ветеринарная микробиология и иммунология. – 3-е изд / М.: КолоС, 2006. – 432 с.

25. Меркурьева Е.К. Биометрия в селекции и генетике сельскохозяйственных животных – 1-е изд / Издательство Колос, 1970. – 430 с.

26. Шакалов К.И., Калашник И.А., Мاستыко Г.С. Поваженко И.Е., Башкиров Б.А., Семенов Б.С. Частная ветеринарная хирургия. – 2-е изд / Колос, 1981. – 464 с.

27. Бессарабов Б.Ф. Вашутин А.А., Воронин Е.С., Инфекционные болезни животных / М.: КолоС, 2007. – 671 с.

3.3. Критерии выставления оценок на государственном экзамене

Оценка «ОТЛИЧНО» выставляется - минимум 80% ответов правильно, 20 % неправильно. Содержание ответов свидетельствует об уверенных знаниях выпускника и о его умении решать профессиональные задачи, соответствующие его будущей квалификации.

«ХОРОШО» - минимум 70% правильно, 20 % неправильно, 10% начато правильно, но не доведено до конца. Содержание ответов свидетельствует о достаточных знаниях выпускника и о умении решать профессиональные задачи, соответствующие его будущей квалификации.

«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - минимум 50 % ответов правильно, 20 % имеет неполное решение, 15 % начато правильное решение, но не доведено до конца, 5 % - не имеет решения. Содержание ответов свидетельствует о недостаточных знаниях выпускника и о его ограниченном умении решать профессиональные задачи.

«НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - 60 % нет ответа. Содержание ответов свидетельствует о слабых знаниях выпускника и о его неумении решать профессиональные задачи.

3.4. Порядок (процедура) проведения государственного экзамена

Форма экзамена может быть устной, письменной, комбинированной.

Количество заданий, входящих в экзаменационные билеты, этапы проведения экзамена по направлению подготовки выпускающая кафедра определяет самостоятельно.

Экзамен по направлению подготовки проводится в специально подготовленных аудиториях и на выполнения задания по билету отводится не более 1 академического часа.

В критерии оценки, определяющий уровень и качество подготовки студента, входят:

- уровень готовности к осуществлению основных видов деятельности в соответствии с квалификационной характеристикой;
- уровень освоения студентом материал, а предусмотренного учебными программами дисциплин;
- уровень знаний и умений, позволяющий решить профессиональные задачи;
- обоснованность, четкость и культура изложения ответа;
- уровень информационной и коммуникативной культуры.

За каждый этап экзамена выставляется оценка, которая заносится в протокол заседания ГАК вместе с особыми мнениями членов комиссии. Протоколы заседаний ГАК подписываются председателем, всеми членами и ответственным секретарем комиссии. Итоговая оценка складывается из оценок по этапам экзамена, и доводятся до сведения выпускников.

К итоговому междисциплинарному экзамену допускаются студенты, завершившие полный курс обучения по одной из основных профессиональных программ и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом. Списки студентов, допущенных к экзамену, предоставляются в экзаменационную комиссию деканатом факультета.

Результаты экзамена оформляются протоколом в двух экземплярах, один из которых сдается в учебный отдел академии, другой - в деканат.

Студент, получивший оценку «неудовлетворительно» или не допущенный к итоговому экзамену по направлению подготовки, имеет право повторно сдать экзамен в течение следующего периода работы ГАК.

В случае повторного получения оценки «неудовлетворительно» студент не допускается к выполнению выпускной квалификационной

работы и отчисляется из университета и имеет право восстановиться в число студентов через год.

4. Требования к выпускной квалификационной работе

4.1 Выпускная квалификационная работа выполняется в виде бакалаврской работы.

4.2 Структура выпускной квалификационной работ и требования к ее содержанию. Содержание выпускной квалификационной работы должно быть оформлено аккуратно, тщательно отформатировано. Введение работы должно содержать оценку современного состояния решаемой проблемы или задачи, основание и исходные данные для разработки темы, обоснование необходимости проведения работы.

1. Общая характеристика работы. В общей характеристике работы показывается: Актуальность темы. Следует указать степень разработанности, кратко охарактеризовать необходимость проведения исследований для развития соответствующей отрасли науки или производства. Цель и задачи исследования. Формулируется цель работы и задачи, которые необходимо решить для достижения поставленной цели. Не рекомендуется формулировать цель как «Исследование...», «Изучение...», так как эти слова указывают на средство достижения цели, а не на саму цель. Новизна полученных результатов. При изложении новизны следует показать отличие полученных результатов от известных (впервые получено, усовершенствовано, дано дальнейшее развитие и т.п.). Практическая значимость полученных результатов. В работе, имеющей теоретический характер, должны приводиться сведения о научном применении результатов исследований или рекомендации по их использованию, а в работе, имеющей практический характер, – сведения о практическом применении полученных результатов или рекомендации по их использованию. Отмечая практическую ценность полученных результатов, необходимо дать информацию о степени готовности к использованию и масштабах предполагаемого использования, а также об экономической значимости результатов, если они есть.

Примерная структура выпускной квалификационной работы бакалавра включает:

- титульный лист;
- оглавление;
- введение;
- литературный обзор:
- характеристику объекта исследования;
- методику исследования;
- описание полученных результатов;
- выводы:

- список использованной литературы;
- приложения.

Требования к содержанию работы определяются для каждого профиля ООП бакалавриата документами методических комиссий выпускающих кафедр.

4.3 Требования к оформлению выпускной квалификационной работы.

Текст работы печатается на листах формата А4. Поля на листах: слева – не менее 30 мм, с других сторон – не менее 20 мм. Рекомендуется использовать текстовый редактор Word, шрифт Times New Roman размером 12, интервал 1,56. Нумерация страниц - в соответствии с принятой в научных журналах. Нумерация глав по порядку арабскими цифрами. Нумерация разделов внутри глав состоит из двух цифр разделенных точкой: номера главы и порядкового номера раздела – 1,1 или 1,2 и т.д.

Титульный лист ВКР оформляется единообразно, визируется руководителем работы («К защите») и подписывается заведующим кафедрой.

Таблицы и рисунки в тексте даются в сплошной нумерации. Таблицы и рисунки размещаются внутри текста работы на листах, следующих за страницей, где в тексте впервые дается ссылка на них. Все таблицы и рисунки должны иметь названия (заголовки)

Использованные на рисунках условные обозначения должны быть пояснены в подрисуночных подписях. Заимствованные из работ других авторов должны содержать после названия (заголовка) ссылку на источник этой информации.

Ссылки на литературы в тексте, названиях рисунков и заголовках таблиц даются по фамилии первого автора (либо других авторов) и году, заключенным в круглые скобки. Например: (Иванов, 1996; Петров, Сидоров, 1990; Андреев и др., 1989). Ссылка на коллективные монографии и справочники, сборники работ даются по первым одному или двум словам названия, например (Токсикология..., 1995; Ветеринарная токсикология..., 1999). Если имеются ссылки на несколько работ одних и тех же авторов за один год, им можно дать дополнительный числовой подстрочный индекс, например (Борисов, 20001, 20002), согласованный со списками литературы.

Список литературы составляется по алфавиту, по фамилии первого автора (если приведено несколько работ одного автора, то они располагаются по годам написания). Сначала даются работы на русском языке, затем - иностранные. Название статьи отделяется от названия журнала и от названия сборника двумя косыми линиями.

4.4. Примерная тематика и порядок утверждения тем выпускных квалификационных работ

Основой ВКР бакалавра, как правило, служат материалы, полученные студентом при прохождении производственных практик. Предварительная формулировка тем ВКР определяется при подготовке к производственной практике. Утверждение тем в окончательной формулировке и кандидатур научных руководителей проводится на заседании кафедры после защит отчетов по практикам.

Тема предлагается научным руководителем студента, но может быть также рекомендована организацией, в которой будет проходить практика или выбирается самим студентом в рамках профиля ООП бакалавра.

В качестве руководителя бакалаврской ВКР могут быть назначены преподаватели и сотрудники сельскохозяйственного факультета, а в качестве научных консультантов – специалисты организаций, в которых студент будет проходить научную практику.

В исключительных случаях отказа студента от предлагаемого научного руководства со стороны кафедры назначается дополнительный рецензент по выпускной работе из числа преподавателей или сотрудников данной кафедры.

Примерные тематики ВКР:

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках
2. Оценка качества соленых рыбных товаров
3. Микробиология рыбы и рыбных продуктов
4. Дефекты рыбных товаров
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных и рыбных продуктов
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках
7. Анализ и оценка качества рыбы горячего копчения
8. Исследование качества сырой рыбы
9. Экспертиза качества сметаны разных изготовителей, реализуемых в магазинах
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках
11. Органолептические методы исследования меда
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии, стандартизации и товароведения сырокопченых колбас
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса
14. Технология производства колбас на мясоперерабатывающем заводе
15. Определение видов принадлежности мяса животных по физико-химическим показателям

16. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы
17. Ветеринарно-санитарная экспертизапельменей
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц в торговых точках городов и др.
19. Ветеринарно-санитарная оценка кефира
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда в торговых точках городов и др.
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза традиционных национальных молочных продуктов.
22. Санитарно-гигиенический режим получения молока на предприятиях. Пороки молока и их предупреждение.
23. Сущность порчи мяса (гниение, плесневение, ослизнение, загар). Ветеринарно-санитарная оценка.
24. Организация и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса животных на продовольственных рынках.

4.5 Порядок выполнения и представления в государственную аттестационную комиссию выпускной квалификационной работы

Продолжительность подготовки выпускной работы определяется учебным планом. Для подготовки бакалаврской работы выделяется 1 день в неделю в течение весеннего семестра и 2 недели в конце семестра.

Подготовленные к защите, одобренные (завизированные) руководителем и подписанные заведующим кафедрой работы проходят *рецензирование*. Рецензенты ВКР назначаются на заседании кафедры по представлению кураторов групп или руководителей работ. Рецензенты бакалаврских ВКР выбираются из числа сотрудников, аспирантов факультета, а также представителей работодателей.

Назначение рецензентов проводится не позднее, чем за месяц до начала работы ГАК. Рецензенты должны быть ознакомлены с требованиями в ВКР соответствующего уровня. Бакалаврские ВКР представляются рецензенту не позднее, чем за 2 дня до даты защиты.

Письменный отзыв рецензента, должен быть представлен студенту не менее чем 1 сутки до защиты. ВКР допускаются к защите при наличии визы руководителя с разрешением «К защите», подписи заведующего выпускающей кафедрой и письменных отзывов руководителя и рецензента. В отзыве руководителя должно содержаться обоснование темы, достаточность материала и методов обработки (анализов) и значимость результатов, а также оценка процесса работы. Отзыв рецензента должен заключать всестороннюю характеристику выполненной работы и завершаться оценкой по 5-бальной системе. В случае отсутствия руководителя или рецензента на заседании ГАК по объективным обстоятельствам, по решению ГАК допускается проведение защиты при наличии их письменных отзывов.

4.6 Порядок (процедура) защиты выпускной квалификационной работы

Защита выпускной квалификационной работы является завершающим этапом итоговой государственной аттестации выпускника. Работа государственной аттестационной комиссии проводится в сроки, предусмотренные учебным планом и графиком учебного процесса. График работы ГАК согласовывается председателем ГАК не позднее, чем за месяц до начала работы. Процедура защиты ВКР включает в себя: открытие заседания ГАК (председатель, заместитель председателя излагает порядок защиты, принятия решения, оглашения результатов ГАК); представление председателем (секретарем) ГАК выпускника (фамилия, имя, отчество), темы, руководителя; доклад выпускника; вопросы членов ГАК (записываются в протокол); заслушивание отзыва руководителя (научного руководителя); заслушивание рецензии; заключительное слово выпускника (ответы на высказанные замечания). В процессе защиты ВКР студенту для доклада по содержанию работы выпускнику предоставляется не более 20 минут, для ответа на замечания рецензентов – не более 5 минут. Вопросы членов комиссии и присутствующих и ответы на них – не более 10 минут. Заключительное слово выпускника степени бакалавра – не более 5 минут. Продолжительность защиты одной работы, как правило, не должна превышать 35 минут. Примерная структура доклада выпускника на защите: 1. название темы ВКР; 2. актуальность работы; 3. цель и задачи исследований; 4. научная новизна исследований; 5. практическая значимость исследований; 6. материал и методы исследований; 7. результаты собственных исследований; 8. заключение; 9. выводы; 10. предложения производству. Выпускник может по рекомендации кафедры представить дополнительно краткое содержание ВКР на одном из иностранных языков, которое оглашается на защите выпускной работы и может сопровождаться вопросами к студенту на этом языке.

Продолжительность доклада на заседании ГАК составляет для ВКР - 10-15 минут. Доклад должен сопровождаться демонстрационной графикой, в т.ч. выполненной в виде компьютерной презентации. По окончании доклада студенту могут быть заданы вопросы присутствующими на защите. После этого выпускают руководитель работы и рецензент (или зачитываются их отзывы), проводится общее обсуждение работы, и затем студенту предоставляется заключительное слово. В конце заседания приемной комиссии проводится закрытое обсуждение результатов работы и выставляется оценка.

ВКР оценивается ГАК на основании представленной рукописи, доклада студента, его ответов на вопросы, отзывов руководителя и рецензента и выступлений присутствующих. Оценка по 5-бальной системе определяется членами ГАК, присутствующими на данном

заседании. Решение принимается простым большинством голосов при наличии не менее 2/3 членов ГАК от списочного состава, утвержденного приказом ректора академии.

Лучшие выпускные работы могут быть выдвинуты ГАКом на конкурс, рекомендованы к опубликованию, а также представлены к поощрению на факультете.

Решение ГАК является окончательным и обсуждению не подлежит.

При неудовлетворительной оценке переработанная выпускная работа может защищаться повторно на следующий учебный год.

4.7 Критерии выставления оценок (соответствия уровня подготовки выпускника требованиям стандартов) на основе выполнения и защиты квалификационной работы

Оценка «ОТЛИЧНО» - глубокое и хорошо аргументированное обоснование темы; четкая формулировка и понимание изучаемой проблемы; широкое и правильное использование относящейся к теме литературы и примененных аналитических методов; проявлено умение выявлять недостатки использованных теорий и делать обобщения на основе отдельных деталей. Содержание исследования и ход защиты указывают на наличие навыков работы бакалавра в данной области. Оформление работы хорошее с наличием расширенной библиографии. Отзыв научного руководителя и рецензия положительные. Защита бакалаврской работы показала повышенную профессиональную подготовленность выпускника и его склонность к научной работе.

«ХОРОШО» - аргументированное обоснование темы; четкая формулировка и понимание изучаемой проблемы; использование ограниченного числа литературных источников, но достаточного для проведения исследования. Работа основана на среднем по глубине анализе изучаемой проблемы и при этом сделано незначительное число обобщений. Содержание исследования и ход защиты указывают на наличие практических навыков работы бакалавра в данной области. Бакалаврская работа хорошо оформлена с наличием необходимой библиографии. Отзыв научного руководителя и рецензия положительные. Ход защиты показал достаточную научную и профессиональную подготовку выпускника.

«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - достаточное обоснование выбранной темы, но отсутствует глубокое понимание рассматриваемой проблемы. В библиографии даны в основном ссылки на стандартные литературные источники. Научные труды, необходимые для всестороннего изучения проблемы, использованы в ограниченном объеме. Заметна нехватка компетентности бакалавра в данной области знаний. Оформление бакалаврской работы с элементами небрежности. Отзыв научного руководителя и рецензия положительные, но с замечаниями. Защита


бакалаврской работы показала удовлетворительную профессиональную подготовку выпускника, но ограниченную склонность к научной работе


«НЕУДОВОЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - тема бакалаврской работы представлена в общем, виде. Ограниченное число использованных литературных источников. Шаблонное изложение материала. Наличие догматического подхода к использованным теориям и концепциям. Суждения по исследуемой проблеме не всегда компетентны. Неточности и неверные выводы по изучаемой литературе. Оформление бакалаврской работы с элементами заметных отступлений от принятых требований. Отзыв научного руководителя и рецензия

18 с существенными замечаниями, но дают возможность публичной защиты бакалаврской работы. Во время защиты выпускником проявлена ограниченная научная эрудиция.

При условии успешного прохождения всех установленных видов итоговых аттестационных испытаний, входящих в итоговую государственную аттестацию, выпускнику присваивается квалификация «бакалавр ветеринарно-санитарной экспертизы» и выдается диплом государственного образца.

Составители: Декан ФВМ, профессор Н.А. Слесаренко;
Зам. декана ФВМ, доцент Абрамов П.Н.,
Зам. декана ФВМ, доцент Кузнецов С.В.

 Слесаренко Н.А. « 2 » сентябрь 2016г
подпись расшифровка подписи дата

 Абрамов П.Н. « 2 » сентябрь 2016г
подпись расшифровка подписи дата

 Кузнецов С.В. « 2 » сентябрь 2016г
подпись расшифровка подписи дата

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МОСКОВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ ВЕТЕРИНАРНОЙ
МЕДИЦИНЫ И БИОТЕХНОЛОГИИ - МВА ИМЕНИ К.И. СКРЯБИНА»**

Кафедра микробиологии

«к защите допущен»

«___»_____ 2016 г.

Зав. кафедрой, профессор Грязнева Т.Н.

Выпускная квалификационная работа

ФИО

Тема

Научный руководитель: должность, ФИО

Работа защищена в ГАК

«___»_____ 2016 г.

Оценка _____

Председатель ГАК

Члены ГАК _____

Москва -2016

РЕЦЕНЗИЯ

На выпускную квалификационную работу студента _____ курса
_____ ФВМ

(Ф.И.О. полностью)

На тему _____

Актуальность темы

Основное содержание
работы _____

Практическая и теоретическая ценность полученных результатов

Качество оформления

Соответствие названия темы и выводов излагаемому материалу

Замечания к работе

Оценка по 5-бальной системе

Заключение

« _____ » _____ 2016 г.

Рецензент

(должность, место работы, ученая степень, звание)

(Ф.И.О. полностью) (подпись)

СПИСОК ИСПОЛНИТЕЛЕЙ

Научный руководитель,

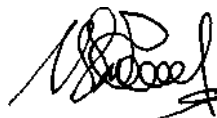
Ректор ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА
имени К.И. Скрябина, академик РАН,
профессор



Ф.И.Василевич

Группа управления проектом:

Начальник УМУ ФГБОУ ВО
МГАВМиБ – МВА имени К.И.
Скрябина, доктор биологических наук,
профессор



В.И.Максимов

Декан факультета ветеринарной
медицины ФГБОУ ВО МГАВМиБ –
МВА имени К.И. Скрябина, доктор
биологических наук, профессор



Н.А.Слесаренко


Проектный коллектив:

Декан факультета ветеринарной
медицины ФГБОУ ВО МГАВМиБ –
МВА имени К.И. Скрябина, доктор
биологических наук, профессор



Н.А.Слесаренко

Зам. декана факультета ветеринарной
медицины ФГБОУ ВО МГАВМиБ –
МВА имени К.И. Скрябина, кандидат
ветеринарных наук, доцент



С.В. Кузнецов

Зам. декана факультета ветеринарной
медицины ФГБОУ ВО МГАВМиБ –
МВА имени К.И. Скрябина, кандидат
ветеринарных наук, доцент



П.Н. Абрамов

Секретарь ФУМО в системе высшего
образования по УГСН 36.00.00



В.В. Степанишин

Ветеринария и зоотехния