

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФГБОУ ВО «ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ имени М.М.ДЖАМБУЛАТОВА»

ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

Утверждаю

Проректор

по учебной работе и ДО

Османов О.А.



22 июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

государственной итоговой аттестации
по образовательной программе

Направление подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Квалификация (степень) - бакалавр

Форма обучения - очная, заочная

Махачкала, 2026

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 3DD1CBB4E0B557048CF85BF588D45CAA
Владелец: Кутаев Шихрагим Кутаевич
Действителен: с 21.08.2025 до 14.11.2026

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 939 от 19 сентября 2017 г., к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

Выпускающая кафедра:

- паразитологии, ветеринарно-санитарной экспертизы, акушерства и хирургии;

Составитель: Д.Г. Катаева кандидат ветеринарных наук, доцент



Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры паразитологии, ветеринарно-санитарной экспертизы, акушерства и хирургии, протокол № 10 от 15 июня 2026г.



Зав. кафедрой

Д.Г. Катаева

Рабочая программа одобрена методической комиссией факультета ветеринарной медицины, протокол № 10 от 17 июня 2026 г.

Председатель методической комиссии

Н.Г. Изаева



СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	4
2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации.....	6
3. Форма государственной итоговой аттестации.....	14
4. Содержание и организация сдачи государственного комплексного экзамена..	14
4.1. В рамках проведения государственного комплексного экзамена проверяется степень освоения выпускниками следующих компетенций.....	14
4.2. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения компетенций, проверяемых ГИА.....	22
4.2.1. Вопросы государственного комплексного экзамена.....	22
4.2.2. Билеты государственного комплексного экзамена.....	25
4.2.3 Критерии оценки ответов на государственном комплексном экзамене...	28
4.3. Перечень рекомендуемой литературы для подготовки к ГИА.....	29
4.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «интернет».....	32
5. Особенности проведения ГИА для лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	33
6. Подача и рассмотрение апелляционных заявлений по результатам ГИА.....	35
7. Материально-техническое обеспечение ГИА.....	36
8. Перечень информационных технологий, используемые при проведении государственной итоговой аттестации, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).....	37
9. Сведения о внесенных изменениях на текущий год.....	39

1. Общие положения

1.1. Программа по государственной итоговой аттестации разработана для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

В современных условиях требования рынка труда к выпускникам вузов значительно выросли, что потребовало создания последовательной, научно--обоснованной системы подготовки кадров, важное место в которой отводится государственной итоговой аттестации.

Эффективно организованная государственная итоговая аттестация сокращает разрыв между теоретическим обучением и практической деятельностью специалистов производства. В процессе прохождения ГИА закрепляются профессиональные компетенции будущих специалистов производства. Государственная итоговая аттестация обучающихся является базовой частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) высшего образования и представляет собой одну из форм организации учебного процесса, заключающуюся в профессионально-практической подготовке обучающихся, содействует закреплению теоретических знаний.

В структуре образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» Б3.01(Г) «Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена» является обязательной и непосредственно ориентирована на практическую подготовку.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) в соответствии с ОПОП ВО по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и Приказа Минобрнауки РФ №1383 от 27.11.2015 г. «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования» форма проведения ГИА устанавливается университетом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

При направлении инвалида и обучающегося с ОВЗ для прохождения, предусмотренной учебным планом практики, университет согласовывает с ним условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы и индивидуальной программы реабилитации.

Настоящая программа по ГИА по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарная экспертиза», разработана на основании следующих документов:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказом Минобрнауки России от 29.06.2015 г. № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным

программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;

- Приказом Минобрнауки России от 9.02.2016 г. № 86 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 г. № 636»;

- Приказом Минобрнауки России от 28.04.2016 г. № 502 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 г. № 636»

- Приказом Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – (*уровень высшего образования*) по направлению подготовки (специальности) 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», утвержденный приказом Минобрнауки России от 19 сентября 2017 № 939;

- Профессиональный стандарт «Работник в области ветеринарии». Приказ Министерства труда и социальной защиты российской федерации от 12 октября 2021 г. № 712 н;

- Устав, локальные нормативные акты ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный университет имени М.М. Джамбулатова», регламентирующие организацию учебного процесса в университете.

1.2 Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта или образовательного стандарта

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в форме сдачи государственного экзамена.

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

Государственная итоговая аттестация проводится в сроки, определяемые организацией.

1.3 Государственная итоговая аттестация по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» включает сдачу государственного экзамена

1.1. Результаты каждого государственного аттестационного испытания

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

2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации

2.1. Целью ГИА является определение уровня подготовки выпускника к выполнению задач профессиональной деятельности и степени его соответствия требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

2.2 Основные задачи ГИА направлены на формирование и проверку освоения следующих компетенций:

Универсальные компетенции и индикаторы достижения:

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

ИД-1 - правила поиска информации;

ИД-2 - осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации;

ИД-3 - навыками системного подхода для решения поставленных задач;

УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.

ИД -1 - принципы формирования задач в рамках поставленной цели;

ИД -2 - выбирать оптимальные способы решения задач поставленной цели;

ИД -3 - навыками оптимального решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;

УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.

ИД -1 - принципы организации работы в команде;

ИД-2 - осуществлять социальное взаимодействие;

ИД -3 - навыками реализации своей роли в команде;

УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).

ИД-1 - правила коммуникации в письменной и устной формах;

ИД-2 - осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменных формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах);

ИД-3 - навыками деловой коммуникации в устной и письменных формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах);

УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

ИД-1 - межкультурное разнообразие общества;

ИД-2 - воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах;

ИД-3 - навыками коммуникации с учетом межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах;

УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.

ИД-1 - тайм-менеджмент и принципы самообразования;

ИД-2 - управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития;

ИД-3 - навыками выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;

УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

ИД-1 - условия для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;

ИД-2 - поддерживать должный уровень;

ИД-3 - навыками поддержки должного уровня физической подготовленности обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;

УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.

ИД-1 - правила обеспечения безопасных условий жизнедеятельности;

ИД-2 - поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций;

ИД-3 - навыками обеспечения безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций;

УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.

ИД-1 - Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике;

ИД-2 - Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски;

УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению.

ИД-1 - Понимает сущность коррупционного поведения и его взаимосвязь с социальными, экономическими, политическими и иными условиями;

ИД-2 - Анализирует и правильно применяет правовые нормы о противодействии коррупционному поведению;

ИД-3 - способен работать с законодательными и другими нормативными правовыми актами.

Общепрофессиональные компетенции и индикаторы достижения:

ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

ИД-1 - биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения;

ИД-2 - определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения;

ИД-3 - навыками определения биологического статуса, нормативных общеклинических показателей органов;

ОПК-2 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов.

ИД-1 - природные, социально-хозяйственные, генетические и экономические факторы, влияющие на организм животных;

ИД-2 – осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов;

ИД-3 - навыками ведения профессиональной деятельности с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов;

ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса.

ИД-1 - нормативно-правовые акты в сфере агропромышленного комплекса;

ИД-2 - осуществлять деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса;

ИД-3 - навыками деятельности в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса;

ОПК-4 Способен обосновать и реализовать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач.

ИД-1 - профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач, современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы;

ИД-2 - естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач;

ИД-3 - профессиональной деятельности технологий с использованием инструментальной базы;

ОПК-5 Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности.

ИД-1 - документооборот и специализированные базы данных в профессиональной деятельности;

ИД-2 - оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности;

ИД-3 - навыками документооборота с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности;

ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии.

ИД-1 - условия возникновения и распространения заболеваний различной этиологии;

ИД-2 - идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии;

ИД-3 - навыками оценки риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии;

ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.

ИД-1 - Анализирует особенности и направления базовых системных программных продуктов и пакеты прикладных программ, информационных ресурсов, инновационных информационных систем в области профессиональной деятельности;

ИД-2 - Применяет прикладное программное обеспечение при идентификации животных и продукции животного происхождения, использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах;

ИД-3 - Имеет навыки работы в информационных системах с использованием специальных автоматизированных программ, необходимых для осуществления профессиональных функций.

Профессиональные компетенции и индикаторы достижения:

ПК-1 Способен использовать знания морфологических и физиологических основ строения органов и систем для оценки функционального состояния организма животного и интерпретации результатов предубойного осмотра и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы.

ИД-1 - анатомо-физиологические основы функционирования организма, методики клинико-иммунобиологического исследования; способы взятия биологического материала и его исследования; общие закономерности организации органов и систем органов на тканевом и клеточном уровнях; общие закономерности строения организма в свете единства структуры и функции;

ИД-2 - анализировать закономерности функционирования органов и систем организма, интерпретировать результаты современных диагностических

технологий по возрастно-половым группам животных с учетом их физиологических особенностей;

ИД-3 - методами исследования состояния животного; методами оценки экстерьера и интерьера животных, методами учета и оценки продуктивности сельскохозяйственных животных разных видов; техническими приёмами микробиологических исследований;

ПК-2 - **Способен проводить предубойный осмотр животных, ветеринарно-санитарный осмотр мяса, иного пищевого сырья, мясной продукции для определения возможности их использования на пищевые и (или) иные цели и необходимости проведения лабораторных исследований.**

ИД-1 - порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных;

ИД-2 - определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных;

ИД-3 - методикой проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья; ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований;

ПК-3 **Способен осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества мясного сырья и безопасности мясной продукции.**

ИД-1 - порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

ИД-2 - производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных; ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения;

определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции; пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

ИД-3 - методиками отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности; ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований;

ПК-4 Способен использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности.

ИД-1 - нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила ВСЭ продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; современные информационные технологии, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов; способы работы с компьютером как средством управления информацией;

ИД-2 - Умеет: оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;

ИД-3 - Владеет: средствами подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;

ПК-5 Способен осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения, организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение мяса и мясопродуктов, признанных по результатам ветеринарно санитарной экспертизы некачественными и опасными.

ИД-1 - Знает: требования по организации и контролю технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения; порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

ИД-2 - Умеет: осуществлять контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения; соблюдения ветеринарно-санитарных требований в

процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

ИД-3 - Владеет: способами осуществления организации и контроля технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения, организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение мяса и мясопродуктов, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными;

ПК-6 Способен оформлять и проводить проверку ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации с использованием современных ветеринарных информационных систем.

ИД-1 - знает: правила организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов; формы ветеринарных сопроводительных документов, порядок выдачи и хранения применяемых документов;

ИД-2 - умеет: оформлять и проводить проверку ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации с использованием современных ветеринарных информационных документов;

ИД-3 - владеет: навыками оформления и проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации с использованием современных ветеринарных информационных систем;

ПК-7 Способен осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

ИД-1 - знает: порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

ИД-2 - умеет: определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов; растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции;

ИД-3 - владеет: навыками ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований;

ПК-8 Способен организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.

ИД-1 - знает: порядок и ветеринарно-санитарные требования к обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством

Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

ИД-2 - умеет: оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении; осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

ИД-3 - владеет: навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными;

ПК-9 Способен осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества пресноводной и морской рыбы, раков и икры.

ИД-1 - знает: требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной и морской рыбы, раков и икры в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

ИД-2 - умеет: определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы; пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и икры;

ИД-3 - владеет: навыками отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности;

ПК-10 Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ пресноводной и морской рыбы и гидробионтов, организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.

ИД-1 - знает: порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

ИД-2 - умеет: Производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с

использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; определять порядок и осуществлять контроль обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

ИД-3 - владеет: навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований; организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.

3. Форма государственной итоговой аттестации

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и решением Ученого совета Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Дагестанский государственный аграрный университет имени М.М. Джамбулатова» оценка качества освоения образовательной программы осуществляется сдачей государственного комплексного экзамена.

4. Содержание и организация государственного комплексного экзамена

4.1. В рамках проведения государственного комплексного экзамена проверяется степень освоения выпускниками следующих компетенций

Универсальные компетенции		
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Знает правила поиска информации; Умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации; Владеет навыками системного подхода для решения поставленных задач;
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Знает принципы формирования задач в рамках поставленной цели; Умеет выбирать оптимальные способы решения задач поставленной цели; Владеет навыками оптимального решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;

УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Знает принципы организации работы в команде; Умеет осуществлять социальное взаимодействие; Владеет навыками реализации своей роли в команде;
УК-4	Осуществляет деловой разговор и ведет деловую переписку на государственном языке Российской Федерации с соблюдением этики делового общения	Знать правила коммуникации в письменной и устной формах; Уметь осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменных формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах); Владеть навыками деловой коммуникации в устной и письменных формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах);
УК-5	Способен воспринимать культурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Знает межкультурное разнообразие общества; Умеет воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах; Владеет навыками коммуникации с учетом межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах;
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Знает тайм-менеджмент и принципы самообразования; Умеет управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития; Владеет навыками выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Знает условия для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности; Умеет поддерживать должный уровень; Владеет навыками поддержки должного уровня физической подготовленности обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Знает правила обеспечения безопасных условий жизнедеятельности; Умеет поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций; Владеет навыками обеспечения безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций;

УК-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Знает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике; Умеет применять методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски;
УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	Знает сущность коррупционного поведения и его взаимосвязь с социальными, экономическими, политическими и иными условиями; Умеет правильно применять правовые нормы о противодействии коррупционному поведению; способен работать с законодательными и другими нормативными правовыми актами.
Общепрофессиональные компетенции		
ОПК-1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Знает биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения; Умеет определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения; Владеет навыками определения биологического статуса, нормативных общеклинических показателей органов;
ОПК-2	Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов.	Знает природные, социально-хозяйственные, генетические и экономические факторы, влияющие на организм животных; Умеет осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов; Владеет навыками ведения профессиональной деятельности с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов;
ОПК-3	Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса.	Знает нормативно-правовые акты в сфере агропромышленного комплекса; Умеет осуществлять деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса; Владеет навыками деятельности в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса;

ОПК-4	Способен обосновать и реализовать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	Знает профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач, современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы; Умеет применять естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач; Владеет навыками профессиональной деятельности технологий с использованием инструментальной базы;
ОПК-5	Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности.	Знает документооборот и специализированные базы данных в профессиональной деятельности; Умеет оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности; Владеет навыками документооборота с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности;
ОПК-6	Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии.	Знает условия возникновения и распространения заболеваний различной этиологии; Умеет идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии; Владеет навыками оценки риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии;
ОПК-7	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Знает и анализирует особенности и направления базовых системных программных продуктов и пакеты прикладных программ, информационных ресурсов, инновационных информационных систем в области профессиональной деятельности; Умеет применять прикладное программное обеспечение при идентификации животных и продукции животного происхождения, использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах; Владеет навыками работы в информационных системах с использованием специальных автоматизированных программ, необходимых для осуществления профессиональных функций.
Профессиональные компетенции		
ПК-1	Способен использовать знания морфологических и физиологических основ строения органов и систем для оценки функционального	Знает анатомо-физиологические основы функционирования организма, методики клинко-иммунобиологического исследования; способы взятия биологического материала и его исследования; общие закономерности организации органов и систем органов на тканевом и клеточном уровнях; общие

	состояния организма животного и интерпретации результатов предубойного осмотра и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы.	закономерности строения организма в свете единства структуры и функции; Умеет анализировать закономерности функционирования органов и систем организма, интерпретировать результаты современных диагностических технологий по возрастно-половым группам животных с учетом их физиологических особенностей; Владеет методами исследования состояния животного; методами оценки экстерьера и интерьера животных, методами учета и оценки продуктивности сельскохозяйственных животных разных видов; техническими приёмами микробиологических исследований;
ПК-2	Способен проводить предубойный осмотр животных, ветеринарно-санитарный осмотр мяса, иного пищевого сырья, мясной продукции для определения возможности их использования на пищевые и (или) иные цели и необходимости проведения лабораторных исследований.	Знает порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных; Умеет определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных; Владеет методикой проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья; ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований;
ПК-3	Способен осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества мясного сырья и безопасности мясной продукции.	Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции Умеет производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш

		(тушек) животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных; ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции; пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Владеет методиками отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности; ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований;
ПК-4	Способен использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности.	Знает нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила ВСЭ продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; современные информационные технологии, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов; способы работы с компьютером как средством управления информацией; Умеет: оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; Владеет: средствами подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;
ПК-5	Способен осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению,	Знает: требования по организации и контролю технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения; порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной

	транспортировке и реализации продукции животного происхождения, организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение мяса и мясопродуктов, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.	продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; Умеет: осуществлять контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения; соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; Владеет: способами осуществления организации и контроля технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения, организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение мяса и мясопродуктов, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными;
ПК-6	Способен оформлять и проводить проверку ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации с использованием современных ветеринарных информационных систем.	Знает: правила организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов; формы ветеринарных сопроводительных документов, порядок выдачи и хранения применяемых документов; Умеет: оформлять и проводить проверку ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации с использованием современных ветеринарных информационных документов; Владеет: навыками оформления и проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации с использованием современных ветеринарных информационных систем;
ПК-7	Способен осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	Знает: порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; Умеет: определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов; растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции; Владеет: навыками ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов,

		растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований;
ПК-8	Способен организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.	Знает: порядок и ветеринарно-санитарные требования к обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; Умеет: оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении; осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; Владеет: навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными;
ПК-9	Способен осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества пресноводной и морской рыбы, раков и икры.	Знает: требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной и морской рыбы, раков и икры в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; Умеет: определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы; пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и икры; Владеет: навыками отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности
ПК-10	Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ пресноводной и морской рыбы и гидробионтов,	Знает: порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы,

	организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.	раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; Умеет: Производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; определять порядок и осуществлять контроль обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; Владеет: навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований; организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.
--	---	--

4.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения компетенций, проверяемых ГИА

4.2.1. Вопросы государственного комплексного экзамена

1. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов при конвейерной переработке животных.
2. Технология и гигиена убоя и первичной переработки крупного рогатого скота на мясокомбинатах.
3. Особенности технологии убоя и первичной переработки свиней.
4. Прием - сдача животных для убоя на мясоперерабатывающие предприятия.
5. Мясоперерабатывающие предприятия и санитарные принципы их организации.
6. Назначение ветеринарного и товароведческого клеймения продуктов убоя животных. Основные и дополнительные клейма.

7. Созревание мяса: нормальное и патологическое.
8. Нежелательные изменения мяса в процессе хранения (ослизнение, посинение, покраснение, заплесневение, свечение, загар, закисание, разложение). Санитарная оценка мяса.
9. Органолептические и лабораторные методы определения и показатели свежести мяса убойных животных.
10. Органолептические и лабораторные методы определения видовой принадлежности мяса.
11. Органолептические и лабораторные методы определения мяса больных и павших животных.
12. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою.
13. Мероприятия на мясокомбинате при установлении сибирской язвы на конвейере и на скотобазе.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя крупного рогатого скота и свиней при туберкулезе.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при бруцеллезе.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при ящуре.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза и правила использования туш и органов животных при лептоспирозе.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов свиней при классической чуме и роже.
19. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые бактериями паратифозной группы и их профилактика по линии ветеринарной службы.
20. Пищевые токсикозы, вызываемые кокковой микрофлорой. Ботулизм.
21. Использование мяса и мясопродуктов от вынужденно убитых животных при отравлении ядами минерального, растительного и животного происхождения.
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при незаразных болезнях и нарушениях обмена веществ (истощение, гидремия, уремия, токсемия, желтуха).
23. Правила использования и обезвреживания мяса животных, подвергшихся воздействию радиоактивных веществ.
24. Трихинеллёз. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя.
25. Послеубойная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при цистицеркозе жвачных животных и свиней.
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при паразитарных болезнях животных, не передающихся человеку через продукты убоя. (Фасциолёз, эхинококкоз, гиподерматоз, дикроцеллиоз, пироплазмидозы).

27. Способы и режимы обезвреживания мяса животных (птицы) и рыб.
28. Ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов на продовольственных рынках. Методика определения молока от коров больных маститом.
29. Требования к ветеринарно-санитарному состоянию и качеству молока, сдаваемого на молочные заводы. Факторы, влияющие на состав и свойства молока.
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при инфекционных болезнях. Методы обезвреживания молока.
31. Условия получения высококачественного молока. Пути снижения бактериальной обсемененности молока.
32. Технология приготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов (сметана, творог, простокваша, кефир).
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка тушек птицы при инфекционных заболеваниях (туберкулез, пастереллез, сальмонеллез).
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы. Санитарная оценка рыбы при инфекционных и паразитарных болезнях.
35. Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов на продовольственных рынках.
36. Ветеринарно-санитарный контроль пищевых продуктов растительного происхождения на продовольственных рынках.
37. Товароведение и экспертиза яиц. Ветеринарно-санитарная оценка яиц при инфекционных заболеваниях птицы и пороках.
38. Консервирование мяса и мясных продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза.
39. Технология приготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.
40. Пищевые и технические субпродукты. Классификация. Основы технологии и ветеринарно-санитарной экспертизы.
41. Химический состав, пищевая ценность и методы определения доброкачественности мёда.
42. Пищевые животные жиры. Ветеринарно-санитарная экспертиза и технология переработки.
43. Ветеринарно-санитарные правила транспортировки животных.
44. Дезинфекция. Виды дезинфекции. Физические средства дезинфекции. Контроль качества дезинфекции.
45. Дезинсекция. Значение дезинсекции при проведении профилактических и противоэпизоотических мероприятий. Методы и способы борьбы с вредными насекомыми.

46. Дератизация. Механические, химические и биологические способы борьбы с грызунами.
47. Способы очистки и обеззараживания сточных вод.
48. Способы обеззараживания навоза, зараженного не спорообразующими и спорообразующими микроорганизмами. Обеззараживание почвы.
49. Способы утилизации трупов животных, павших от заразных болезней
50. Устройство санпропускников. Способы обеззараживания спецодежды и обуви обслуживающего персонала.
51. Способы обеззараживания молока, молокопроводов и молочной посуды.
52. Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясоперерабатывающих предприятиях. Дезинфекция холодильных камер.
53. Дезинфекция помещений для переработки сырья животного происхождения. Дезинфекция кожевенного и мехового сырья, шерсти, волоса, пуха и пера.
54. Ветеринарно-санитарные правила карантинирования животных.
55. Ветеринарно-санитарные правила сбора, хранения, утилизации и уничтожения биологических отходов.
56. Способы и средства дезинфекции на железнодорожном транспорте.
57. Цели и задачи государственного ветеринарного надзора.
58. Правовые основы деятельности органов государственного ветеринарного надзора.
59. Объекты, подконтрольные государственному ветеринарному надзору.
60. Принципы организации и деятельности органов государственного ветеринарного надзора.

4.2.2. Билеты государственного комплексного экзамена

БИЛЕТ 1

1. Порядок послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов при переработке животных на мясо.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при лептоспирозе.
3. Определение фальсификации молока и посторонних примесей в нем.

БИЛЕТ 2

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов на продовольственных рынках.
2. Технология и гигиена убоя и первичной переработки крупного рогатого скота на мясокомбинатах.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш органов животных при вынужденном убое. Способы и режимы обеззараживания условно-годного мяса.

БИЛЕТ 3

1. Ветеринарное и товароведческое клеймение продуктов убоя животных.
2. Технология приготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.
3. Случаи, требующие бактериологического исследования мяса и мясопродуктов. Отбор проб и правила их доставки в лабораторию. Схема бактериологического исследования.

БИЛЕТ 4

1. Созревание мяса: нормальное и патологическое.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при роже свиней.
3. Транспортирование убойных животных. Оформление транспортной документации. Влияние стресса животных на качество мяса.

БИЛЕТ 5

1. Изменения в мясе при хранении (ослизнение, посинение, покраснение, заплесневение, свечение, загар, закисание, разложение). Ветеринарно-санитарная оценка.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов свиней при классической чуме.
3. Технология приготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов (сметана, творог, простокваша, кефир).

БИЛЕТ 6

1. Прием - сдача животных для убоя на мясоперерабатывающие предприятия.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при ящуре.
3. Ветеринарно-санитарное исследование молока.

БИЛЕТ 7

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы. Санитарная оценка рыбы при инфекционных болезнях.
2. Требования к ветеринарно-санитарному состоянию и качеству молока, сдаваемого на молочные заводы. Факторы, влияющие на состав и свойства молока.
3. Получение крови убойных животных и ее переработка.

БИЛЕТ 8

1. Органолептические и лабораторные методы определения и показатели свежести мяса убойных животных.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при бруцеллезе.
3. Способы обеззараживания молока, молокопроводов и молочной посуды.

БИЛЕТ 9

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при туберкулезе.
2. Органолептические и лабораторные методы определения видовой принадлежности мяса.

3. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока животных, больных туберкулезом, бруцеллезом, ящуром, лейкозом, лептоспирозом и маститом. Способы и режимы обеззараживания.

БИЛЕТ 10

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлении.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на продовольственных рынках.
3. Пищевые животные жиры. Ветеринарно-санитарная экспертиза и технология переработки.

БИЛЕТ 11

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка тушек птицы при инфекционных заболеваниях (туберкулез, пастереллез, сальмонеллез).
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов. Основы технологии и классификация.
3. Определение патогенных микроорганизмов в молоке (реакция на бруцеллез, мастит).

БИЛЕТ 12

1. Правила использования и обезвреживания мяса животных, подвергшихся воздействию радиоактивных веществ.
2. Товароведение и экспертиза яиц. Ветеринарно-санитарная оценка яиц при инфекционных заболеваниях птицы и пороках.
3. Ветеринарно-санитарный контроль пищевых продуктов растительного происхождения на продовольственных рынках.

БИЛЕТ 13

1. Пищевые токсикозы, вызываемые кокковой микрофлорой. Ботулизм.
2. Способы и режимы обезвреживания мяса животных (птицы) и рыб.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при паразитарных болезнях (описторхоз, дифиллоботриоз, метагонимоз).

БИЛЕТ 14

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при паразитарных болезнях животных, не передающихся человеку через продукты убоя (фасциолез, эхинококкоз, гиподерматоз, дикроцеллиоз, пироплазмидозы).
2. Органолептические и лабораторные методы определения мяса больных и павших животных.
3. Консервирование мяса поваренной солью (значение, сущность, способы посола).

БИЛЕТ 15

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при цистицеркозе крупного рогатого скота и свиней.
2. Особенности технологии убоя и первичной переработки свиней.
3. Убойные животные как сырье для мясной промышленности. Категории упитанности скота.

БИЛЕТ 16

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при инфекционных болезнях. Методы обезвреживания молока.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при незаразных болезнях.
3. Химический состав, пищевая ценность и методы определения доброкачественности мёда.

БИЛЕТ 17

1. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые бактериями паратифозной группы.
2. Условия получения высококачественного молока. Пути снижения бактериальной обсемененности молока.
3. Консервирование мяса и мясных продуктов низкой температурой. Размораживание мяса.

БИЛЕТ 18

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при трихинеллёзе.
2. Консервирование мяса высокой температурой. Методы исследования мясных баночных консервов.
3. Мясоперерабатывающие предприятия и санитарные принципы их организации.

БИЛЕТ 19

1. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою.
2. Ткани, входящие в состав мяса. Факторы, влияющие на цвет и запах мышечной ткани.
3. Технология переработки кишечного сырья, хранения и использования.

БИЛЕТ 20

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях обмена веществ (истощение, токсемия, желтуха, кетоз, гидремия, уремия, беломышечная болезнь).
2. Ткани, входящие в состав мяса. Факторы, влияющие на свойства жировой ткани.
3. Технология приготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза сыра.

4.2.3 Критерии оценки ответов на государственном комплексном экзамене

Оценка «**отлично**» выставляется студенту, который:

1) глубоко, в полном объеме освоил программный материал, излагает его на высоком научно-теоретическом уровне, изучил обязательную и дополнительную литературу, умеет правильно использовать знания при региональном анализе, ориентируется в современных проблемах;

2) умело применяет теоретические знания при решении практических задач;

3) владеет современными методами исследования, самостоятельно пополняет и обновляет знания в ходе учебной работы;

4) при освещении второстепенных вопросов возможны одна – две неточности, которые студент легко исправляет после замечания преподавателя.

Оценку **«хорошо»** получает студент, который:

1) раскрыл содержание вопроса в объеме, предусмотренном программой, изучил обязательную литературу;

2) грамотно изложил материал, владеет терминологией;

3) знаком с методами исследования, умеет увязать теорию с практикой;

4) в изложении допустил ряд неточностей, не искажающих содержания ответа на вопрос.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится студенту, который:

1) освоил программный материал по плодоводству в объеме учебника, обладает достаточными для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности знаниями, выполнил текущие задания;

2) при ответе допустил несущественные ошибки, неточности, нарушения последовательности изложения материала, недостаточно аргументировано изложил теоретические положения.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, который:

1) обнаружил значительные пробелы в знании основного программного материала;

2) допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

4.3. Перечень рекомендуемой литературы для подготовки к ГИА

а) Основная литература:

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник, реком. УМО по образ. в обл. зоотехнии и ветеринарии / В. П. Фролов, С. А. Серко; под ред. М. Ф. Боровкова. - СПб: Изд-во "Лань", 2010. - 480с.: ил. - (Учебники для вузов. Спец. лит-ра.). - ISBN 978-5-8114-0733-0

2. Лыкасова, И.А. 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. — Санкт-Петербург: Лань, 2015. — 304 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/61365> .

3. Мишанин, Ю.Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы. — СПб: Лань, 2012. — 560 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4308>

4. Маловастый, К.С. Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы: учебно-методическое пособие / К.С. Маловастый. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2013. — 512 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5844>

5. Мишанин, Ю.Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы: учебное пособие / Ю. Ф. Мишанин. - СПб.: Изд-во "Лань" 2012. - 560с.
6. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум: учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 240 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102236> .
7. Сон, К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения: учебное пособие / К.Н. Сон, В.И. Родин, Э.В. Бесланев. — Санкт-Петербург: Лань, 2013. — 416 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5857> .
8. Сон, К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения: учебное пособие. Рек. по направлению "Ветеринарно-санитарная экспертиза". - Москва: ИНФРА -М, 2014. - 208с. - (Высшее образование. Магистратура). - ISBN 978-5-16-006714-8 (print). - ISBN 978-5-16-100416-6 (online) .
9. Смирнов, А. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больных и отравившихся животных и исследование мяса на свежесть: учебное пособие. - СПб.: ГИОРД, 2011. - 112с.
10. Экспертиза рыбы, рыбных продуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность: учебно-справочное пособие для вузов / В. М. Поздняковский, О. А. Рязанова, Т. К. Каленик и др.; под ред. В. М. Поздняковского . - Новосибирск: Сиб. унив.изд-во, 2005. - 311с. : ил. - (Экспертиза пищ. продуктов и прод. сырья).
11. Шахбазова, О. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебное пособие / О. П. Шахбазова, Н. А. Соловьев, Т. Ю. Животова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 143 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148581>

б) Дополнительная литература:

1. Авдеева, Е. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб и других гидробионтов: лабораторный практикум: учебное пособие. - СПб. : Проспект Науки, 2011. - 192с.
2. Атаев, А.М. Ихтиопатология : учебное пособие / А. М. Атаев, М. М. Зубаирова. - СПб.: "Лань", 2015. - 352с.
3. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник, реком. УМО по образ. в

обл. зоотехнии и ветеринарии / В. П. Фролов, С. А. Серко; под ред. М. Ф. Боровкова. - СПб: Изд-во "Лань", 2007. - 448с. - ISBN 978-5-8114-0733-0 .

4.Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник, реком. УМО по образ. в обл. зоотехнии и ветеринарии / В. П. Фролов, С. А. Серко; под ред. М. Ф. Боровкова. - 2-е изд., стер. - СПб: Изд-во "Лань", 2008. - 448с. - ISBN 978-5-8114-0733-0 .

5.Латыпов, Д.Г. Основы судебно-ветеринарной экспертизы: учебное пособие / Д.Г. Латыпов, И.Н. Залялов. — Санкт-Петербург: Лань, 2015. — 576 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/56169> .

6.Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум. / В.В. Пронин, С.П. Фисенк. — СПб: Лань, 2012. — 240 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/3738>

7.Резниченко, Л.В. Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убой: учебное пособие / Л.В. Резниченко, С.Н. Водяницкая, С.Б. Носков, Н.А. Денисова. — Санкт-Петербург: Лань, 2016. — 80 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/87588> .

8.Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза: учебник, допущ. Федеральным агентством по образ. по направ. "Ветсанэкспертиза" / А. А. Кунаков, И. Г. Серегин, Г. А. Таланов и др., под ред. А. А. Кунакова. - Москва: "КолосС", 2007. - 400с. - ISBN 978-5-9532-0355-5.

9.Урбан, В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов: учебное пособие / В.Г. Урбан. — Санкт-Петербург: Лань, 2010. — 384 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/395> .

10. Катаева, Д.Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Д.Г. Катаева. — Электрон. дан. — Махачкала : ДагГАУ имени М.М.Джамбулатова, 2019 . — 49 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/121276> . — Загл. с экрана.

11. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков, Ю. А. Курлыкова. — Самара : СамГАУ, 2018. — 202 с. — ISBN 978-5-88575-533-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113423>

12. Ошкина, Л. Л. Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебное пособие / Л. Л. Ошкина, Е. В. Здоровьева. — Пенза: ПГАУ, 2015. — 120 с. — Текст:

электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL:
<https://e.lanbook.com/book/142118>

13. Ветеринарно-санитарная экспертиза: методические указания по выполнению курсовой работы для студентов направления подготовки 36.05.01 «Ветеринария» / Д.Г. Катаева. – Махачкала: ИП «Бисултанова П.Ш.», 2018. – 20с.

14. Ветеринарно-санитарная экспертиза: методические указания по выполнению курсовой работы для студентов направления подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» / Д.Г. Катаева. – Махачкала: ИП «Бисултанова П.Ш.», 2018. – 20с.

15. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов: учебно - методическое пособие к лабораторным занятиям для студентов направления подготовки 36.05.01 «Ветеринария» / Д.Г. Катаева. – Махачкала: ДагГАУ, 2019. – 62с.

16. Катаева Д.Г. Методические указания по выполнению лабораторных и практических работ по разделу «Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы» для студентов направления подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» Махачкала 2024.-24 с.

17. Катаева Д.Г. Методические указания по выполнению лабораторных и практических работ по разделу «Ветеринарно-санитарная экспертиза меда» для студентов направления подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» Махачкала 2024.-21 с.

4.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «интернет»

1. Министерство сельского хозяйства РФ.- mcx.ru
2. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. – Москва, 2000. <http://elibrary.ru>
3. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>
4. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>
5. Российская государственная библиотека - rsl.ru
6. Бесплатная электронная библиотека - [Единое окно доступа к образовательным ресурсам - http://window.edu.ru/](http://window.edu.ru/)
- 7.– Аграрная российская информационная система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.aris.ru>, свободный.
8. Россельхознадзор. Официальный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.fsvps.ru/>, свободный.

Электронно-библиотечные системы

	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	2	3	4	5
1.	Доступ к коллекциям «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов - Издательство Лань «ЭБС» ЭБС Лань и «Единая профессиональная база знаний издательства Лань для СПО – Издательство Лань (СПО) ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Лицензионный договор № 10, 11 от 24.03.2026г. с 15.04.2026г. по 14.04.2027г.
2.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Экономика и менеджмент- Издательство Дашков и К»	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Лицензионный договор № 15 от 27..01.2026 с 01.02.2026 г. до 31.01.2027г
3.	Polpred.com	сторонняя	http://polpred.com	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. без ограничения времени.
4.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. без ограничения времени
5.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных библиотек)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 17 от 11.11.2019г. без ограничения времени
6.	ЭБС ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ «Рыбохозяйственное образование»	сторонняя	http://lib.klgtu.ru/jirbis2 ДарГАУ 11000000	ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ Лицензионный договор № 01-308-2021/06 от 09.04.2021 С 01.06.2021 без ограничения времени.
7.	ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение». Общеобразовательные предметы. – ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	http://e.lanbook.com	Изд-во «Просвещение» ЭБС ЛАНЬ С 01.09.2025 до 31.08.2026 г.

5. Особенности проведения ГИА для лиц с ограниченными возможностями здоровья

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

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ГИА для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья (ОВЗ), если это не создает трудностей для обучающихся при прохождении ГИА;
- присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индиви-

дуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГИА);

- пользование необходимыми лицам с ОВЗ техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа лиц с ОВЗ в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Все локальные нормативные акты университета по вопросам проведения ГИА доводятся до сведения обучающихся инвалидов в доступной для них форме.

Продолжительность выступления обучающегося при защите ВКР - не более чем на 15 минут.

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся с ОВЗ организация обеспечивает выполнение следующих требований при проведении государственного аттестационного испытания:

а) для слепых:

- задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются обучающимися на бумаге рельефно - точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, либо надиктовываются ассистенту;

- при необходимости обучающимся предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

- задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются увеличенным шрифтом;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- при необходимости обучающимся предоставляется увеличивающее устройство, допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у обучающихся;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются обучающимися на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в устной форме.

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

В заявлении обучающийся указывает на необходимость (отсутствие необходимости) присутствия ассистента на государственном аттестационном испытании, необходимость (отсутствие необходимости) увеличения продолжительности сдачи государственного аттестационного испытания по отношению к установленной продолжительности (для каждого государственного аттестационного испытания).

6. Подача и рассмотрение апелляционных заявлений по результатам ГИА

По результатам ГИА обучающийся имеет право на апелляцию.

Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения ГИА.

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

Для рассмотрения апелляции секретарь ГЭК направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при проведении ГИА, а также ВКР, отзыв и рецензию (рецензии) (для рассмотрения апелляции по проведению защиты ВКР).

Апелляция рассматривается не позднее 2 рабочих дней со дня подачи апелляции на заседании апелляционной комиссии, на которое приглашаются председатель ГЭК и обучающийся, подавший апелляцию.

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

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения ГИА апелляционная комиссия принимает одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях процедуры проведения государственной итоговой аттестации обучающегося не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях процедуры проведения государственной итоговой атте-

станции обучающегося подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В случае, указанном в абзаце третьем настоящего пункта, результат проведения ГИА подлежит аннулированию, в связи, с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГИА для реализации решения апелляционной комиссии. Обучающемуся предоставляется возможность пройти ГИА в сроки, установленные университетом, по согласованию с председателем ГЭК.

7. Материально-техническое обеспечение ГИА

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, ауд. №123 (1этаж) Специализированная мебель: письменные столы, объединенные со скамьей (двухместные) - 24 парты, стол и стул преподавателя - 1, кафедра - 1, учебная доска - 1. Учебно-наглядные пособия: плакаты по дисциплине, учебно-методические пособия. Технические средства обучения: компьютер - 1, мультимедийный проектор - 1, экран - 1, выход в Internet, комплект лицензионного ПО (операционная система – Windows 10 Pro, текстовый редактор – Microsoft Word 2016)	367032, Республика Дагестан, г. Махачкала, ул. М. Гаджиева 180, 1 этаж, в соответствии с документами по технической инвентаризации – 36 (1этаж)	оперативное управление	Выписка из Единого государственного реестра недвижимости Управления Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Республике Дагестан от 02.08.2022 г., № КУВИ-001/2022-130757398, на неопределенный срок
Помещение для самостоятельной работы, ауд. № 308, (3 этаж) Специализированная мебель: Лабораторные столы, меловая доска, микроскопы, термостат, овоскоп, сушильный шкаф, вытяжной шкаф, центрифуги, оборудование для трихинеллоскопии, шкаф с химикатами, лабораторная посуда, рефрактометр, рН метр, штативы, электрические плитки, вода, табличный материал, ноутбук, принтер, выход в Internet	367032, Республика Дагестан, г. Махачкала, ул. М. Гаджиева 180, 3 этаж, в соответствии с документами по технической инвентаризации – 10 (3 этаж)	оперативное управление	Выписка из Единого государственного реестра недвижимости Управления Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Республике Дагестан от 02.08.2022 г., № КУВИ-001/2022-130757398, на неопределенный срок

8.Перечень информационных технологий, используемых при государственной итоговой аттестации, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При государственной итоговой аттестации руководителями от выпускающей кафедры и руководителем от предприятия (организации, учреждения) должны применяться современные информационные технологии:

- мультимедийные технологии: проекторы, ноутбуки, персональные компьютеры, комплекты презентаций, учебные фильмы.

- дистанционная форма консультаций во время прохождения конкретных этапов практики (НИР) и подготовки отчета, которая обеспечивается: выходом в глобальную сеть Интернет, поисковыми системами Яндекс, Майл, Гугл, системами электронной почты.

- компьютерные технологии и программные продукты: Консультант плюс; Гарант; наличие базы данных электронного каталога - АИБС Liber Media; Windows 7; Microsoft Office 2010.

Программное обеспечение

Услуги глобальной информационнокоммуникационной сети Интернет	ООО «СУММА-ТЕЛЕКОМ», Договор № 40390000050 от 19.10.2009 г. ЗАО «Национальный Телеком», Дополнительное соглашение к Договору № 40390000050 от 19.10.2009 г. № 68/2016 от 01.05.2016 г. - ежегодное пролонгирование.
Office Standard 2010	Microsoft OpenLicense: 61137897 от 2012-11-08 - бессрочная
Windows 7 Professional	Microsoft Open License: 61137897 от 2012-11-08 - бессрочная
Apache OpenOffice. The Free and Open Productivity Suite. Apache OpenOffice 4.1.3 released	Свободное программное обеспечение, бессрочное, с неограниченным количеством лицензий, правообладатель: SUN/Oracle.
Условия предоставления услуг Google Chrome.	Исходный код предоставляется бесплатно, бессрочно с неограниченным количеством лицензионных соглашений, правообладатель - «Google».
Mozilla Firefox	- бесплатная программа на условиях Публичной лицензии, бессрочной для неограниченного количества пользователей, разработчики - участники проекта mozilla.org.
7-Zip. License for use and distribution [7-Zip. Лицензия на использование и распространение].	Свободное программное обеспечение, бессрочное, с неограниченным количеством лицензий, правообладатель - IgorPavlov.
Adobe Acrobat Reader программа для работы с документами в формате *.pdf,	Бесплатная программа на условиях Публичной лицензии, бессрочной для неограниченного количества пользователей.
	Правообладатель - Adobe Systems Incorporated https://www.adobe.com/ru
Turbo Pascal School Pak	В свободном доступе : http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses/
Pascal ABC.NET	В свободном доступе : http://mmcs.sfedu.ru/
Kaspersky Anti-Virus for Windows Workstations русские программы	По наличному расчету в специализированных организациях - срок 1 год - обновление по необходимости

Система трехмерного проектирования КОМПАС-3DV16	ООО «Аскон-Юг». Сублицензионный договор № 88-Р15 от 27.10 2015 г. «О предоставлении неисключительной (простой) лицензии на программное обеспечение».
Портал информационной и методической поддержки инклюзивного среднего профессионального образования	http://www.wil.ru - рекомендация Министерства образования и науки РФ
Портал учебно-методического центра высшего профессионального образования студентов с инвалидностью и ОВЗ	http://umcvpo.ru - рекомендация Министерства образования и науки РФ

9.Сведения о внесённых изменениях на текущий учебный год

Учебный год	Решение кафедры	Внесённые изменения
	(№ протокола, дата протокола)	

