

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ИНГУШСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Филиал ФГБОУ «ИНГУШСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

АГРОИНЖЕНЕРНЫЙ ФАКУЛЬТЕТ

КАФЕДРА «ЗООТЕХНИЯ»

СОГЛАСОВАНО

Руководитель образовательной программы
_____/доц.А.А.Мурзабеков
« 28 » апреля 2026г.

УТВЕРЖДАЮ

Декан агроинженерного факультета
_____/М.И. Ужахов
« 30 » апреля 2026г.

ПРОГРАММА

Б3.01. Государственная итоговая аттестация выпускников

Направление подготовки - 36.03.02 Зоотехния, профиль «Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения»

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения
очная, заочная

Назрань, 2026г.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Цели государственной итоговой аттестации, виды аттестационных испытаний выпускников направления подготовки (специальности) 36.03.02 Зоотехния, Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного и растительного происхождения

В соответствии со статьей 59 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», государственная итоговая аттестация, завершающая освоение основных профессиональных образовательных программ, является обязательной.

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриата), утвержденный Министерством науки и высшего образования Российской Федерации от «19» сентября 2017 г. №939 и профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 октября 2021г. № 712н

Государственная итоговая аттестация выпускников ФГБОУ ВО «Ингушский государственный университет» по основной профессиональной образовательной программе ВО по направлению (специальности)) 36.03.02 Зоотехния, Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного и растительного происхождения (уровень бакалавриата), состоит из одного аттестационного испытания:

- государственного экзамена

1.2. Область (области) и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускника.

Сельское хозяйство (в сферах: организации и проведения контроля при транспортировке продукции животного, растительного происхождения; проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья

животного и растительного происхождения; контроля соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных). Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника. Рекомендуемая дополнительная область и сфера профессиональной деятельности: 01 Образование и наука (в сфере научных исследований).

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата могут осуществлять профессиональную деятельность: - Продуктивное и непродуктивное животноводство;
- Переработка продукции животноводства.

Типы задач и задачи профессиональной деятельности выпускника

В рамках освоения данной программы бакалавриата выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: - производственно-технологическая деятельность:

- организационно-управленческая деятельность:

-научно-исследовательская деятельность:

1.3 Компетенции, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы, и соответствующие виды государственных аттестационных испытаний

Выпускник должен обладать следующими универсальными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями:

Код компетенции	Содержание компетенции	Вид ГИА, применяемый для контроля освоения	Примечание
	Универсальные компетенции (УК)		
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их	Подготовка к сдаче и сдача государствен-	

	решения, исходя и действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ного экзамена	
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
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	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
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	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ОПК-2	Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ОПК-3	Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ОПК-4	Способен обосновать и реализовать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	

ОПК-5	Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ОПК-6	Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ОПК-7	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать для решения задач профессиональной деятельности.	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Профессиональные компетенции (ПК)			
ПК-1	Способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ПК-2	Способность осуществлять ветеринарно- санитарный контроль ветеринарно-санитарной экспертизы мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц, домашней птицы, рыбы и морепродуктов, а также подготовка документации.	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ПК-3	Способностью проводить контроль выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ПК-4	Способностью к обработке результатов ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах государственного ветеринарного надзора	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ПК-5	Способностью к организации и выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий на государственном, региональном, муниципальном уровнях и на предприятиях	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ПК-6	Способность к организации мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и биологической защиты перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ПК-7	Способность использовать нормативные и технические документы по ветеринарно-санитарным мероприятиям	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА

2.1. Перечень основных учебных модулей (дисциплин или их разделов) и примерный перечень вопросов, выносимых на государственный экзамен.

Государственный экзамен по специальности 36.03.02 Зоотехния, проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья

животного растительного происхождения носит комплексный междисциплинарный характер.

Государственный экзамен проводится в 1 этап:

- проверка уровня сформированности компетенций выпускника по теоретическим и практическим вопросам.

В задания для проведения государственного экзамена включаются вопросы следующих дисциплин:

- Внутренние незаразные болезни животных;
- Организация государственной ветеринарно-санитарной экспертизы ;
- Организация ветеринарного дела;
- Патологическая анатомия животных;
- Эпизоотология и инфекционные болезни животных;
- Паразитология и инвазионные болезни животных.

Задание для проведения государственного экзамена представляет собой экзаменационный билет, в котором указываются 3 вопроса из разных разделов программ дисциплин.

Результаты Государственного экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно». Обучающийся, получивший оценку «неудовлетворительно», считается не сдавшим государственный экзамен .

2.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы

2.3. Порядок проведения государственного экзамена

К государственному экзамену допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 36.03.02, профиль проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного растительного происхождения.

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

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

На государственном экзамене студенты получают экзаменационный билет, содержащий три вопроса. При подготовке к экзамену обучающиеся делают необходимые записи по каждому вопросу на выданных секретарем листах бумаги со штампом института. На подготовку к экзамену, который проводится в устной или письменной форме, выпускнику отводится один академический час. Время ответа 15-30 минут.

По всем вопросам экзаменационного билета обучающемуся членами экзаменационной комиссии, с разрешения её председателя, могут быть заданы уточняющие и дополнительные вопросы в пределах перечня, выносимого на государственный экзамен.

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

2.4. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на государственном экзамене

На государственном экзамене проверяется владение выпускниками следующими компетенциями (элементами компетенций):

Код компетенции	1-й вопрос	2-й вопрос	3-й вопрос
УК-1	+	+	+
УК-2		+	+
УК-3	+		+
УК-4		+	+
УК-5	+	+	+
УК-6		+	+
УК-7	+		+
УК-8		+	+
УК-9	+	+	+
УК-10		+	+
ОПК-1	+		+
ОПК-2		+	+
ОПК-3	+	+	+
ОПК-4		+	+
ОПК-5	+		+
ОПК-6		+	+
ОПК-7	+	+	+
ПК-1		+	+
ПК-2	+		+
ПК-3		+	+
ПК-4	+	+	
ПК-5	+		+
ПК-6		+	+
ПК-7	+	+	

На кафедре установлены показатели оценивания ответа студента на вопрос (задание) билета, который включает:

- уровень усвоения теоретического материала, предусмотренного программой, способности применять в профессиональной деятельности базовые и профессионально-профилированные знания;
- умения выполнять типовые профессиональные задания; решать профессиональные задачи с использованием новейшего отечественного и зарубежного опыта и современных технологий;
- уровень знакомства с основной литературой, предусмотренной программой, знакомства с дополнительной литературой;
- уровень раскрытия причинно-следственных связей;
- уровень способности использовать основные положения и методы гуманитарных и социально-экономических наук при решении профессиональных задач;

- уровень способности использовать основные законы естественно-научных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования;

- уровень умения логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь;

- общая эрудиция выпускника;

- ответы на дополнительные вопросы: полнота, аргументированность, умение использовать ответы на вопросы для более полного раскрытия содержания вопроса;

- уровень мотивации к выполнению профессиональной деятельности;

и др. в зависимости от особенностей конкретной образовательной программы и требований ФГОС.

Каждый вопрос (задание) оценивается каждым членом ГЭК отдельно по 5-балльной системе. Суммарная оценка государственного экзамена может определяться в соответствии с приведенной ниже таблицей

Вопрос/задание	Оценка каждого члена комиссии (по 5-балльной шкале)					Общая оценка
№1						
№2						
№3						
Общая оценка						Итоговая оценка:
Подпись члена ГЭК						

На кафедра разработаны критерии оценивания ответа на вопросы (задания) экзаменационного билета и выставления итоговой оценки за ответ.

Критерии выставления оценки студенту на государственной итоговой аттестации

Баллы (рейтинговой оценки)	Оценка экзамена	Требования к сформированным компетенциям
86-100	«Отлично»	Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал

		монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
76-85	«Хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения
61-75	«Удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ
61 и менее	«Неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Решение о соответствии компетенций студента требованиям ФГОС принимается членами ГЭК персонально на основании балльной оценки каждого вопроса. Рекомендуются констатировать «соответствие» в случае общих оценок ответов на отдельные вопросы не менее 4 баллов; - «несоответствие » - в случае оценки какого-либо из вопросов ниже 3 баллов. В остальных случаях принимается решение « + в основном соответствует».

4.1. Учебно-методическое обеспечение программы ГИА

Литература.

1. Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А., Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Ветеринария" Санкт-Петербург [и др.]:

<https://e.lanbook.com/book/152644>

2.Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие /

В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 2-е изд., доп., перераб. —Текст :

электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

- <https://e.lanbook.com/book/4129> Лань. Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1302-7. — Лань, 2021
- 3 Урбан, В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-7937-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169451> Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-7937-5.
4. Жаров, А. В. Патологическая анатомия животных : учебник для вузов / А. В. Жаров. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 604 с. — ISBN 978-5-8114-7678-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/164712> Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 604 с. — ISBN 978-5-8114-7678-7
5. Латыпов, Д. Г. Вскрытие и патологоанатомическая диагностика болезней животных : учебное пособие / Д. Г. Латыпов, И. Н. Залялов. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-1976-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/212111> Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-1976-0.
6. Жаров, А. В. Судебная ветеринарная медицина : учебник / А. В. Жаров. — 3-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 464 с. — ISBN 978-5-8114-1581-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211547> Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 464 с. — ISBN 978-5-8114-1581-6 5.

2. Дополнительная литература

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

2Б. П. Шевченко, А. Г. Гончаров, О. А. Матвеев, М. М. Жамбулов. Основы патологической анатомии и судебно-ветеринарной экспертизы : учебное пособие /— Оренбург : Оренбургский ГАУ, 2017. — 440 с. — ISBN 978-5-88838-985-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134443> Оренбург :Оренбургский ГАУ, 2017. — 440 с. — ISBN 978-5-88838-985-0.

3. Никитин, И. Н. Организация государственного ветеринарного надзора : учебник для вузов / 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 460 с. — ISBN 978-5-8114-9093-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/184157> Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 460 с. — ISBN 978-5-8114-9093-6.

Электронно-библиотечная система

Периодические издания:

1. Зоотехния.
2. Ветеринария.
3. АПК: Экономика.
4. Доклады РАСХН.
5. Достижения науки и техники АПК.
6. Животноводство России.
7. Аграрная наука.

Порядок проведения ГИА с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий

Университет вправе применять электронное обучение, дистанционные образовательные технологии при проведении государственных аттестационных испытаний.

Особенности проведения государственных аттестационных испытаний с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий определяются локальными нормативными актами:

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

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

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

Порядок проведения ГИА для лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)

Особенности проведения государственных аттестационных для с инвалидностью и ОВЗ определяются локальными нормативными актами: - Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - бакалавриата, специалитета, магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования (Ингушский государственный университет);

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

Программа «Государственная итоговая аттестация» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.02.Зоотехния, профиль «Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного растительного происхождения», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «19» сентября 2017 г. № 939.

Программу составили :

1. К. б. н., доцент, И.о. зав.кафедрой Мурзабеков А.А.
2. К. с. - х. н., доцент Долгиева З.М.

Программа одобрена на заседании кафедры «Зоотехния»
Протокол № 8 от « 28 » апреля 2026 года

Программа одобрена Учебно-методической комиссией
агроинженерного факультета
Протокол № 3 от «30 » апреля 2026 года

Сведения о переутверждении программы на очередной учебный год и регистрации изменений

Учебный год	Решение кафедры (№ протокола, дата)	Внесенные изменения	Подпись зав. кафедрой

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СВОЙСТВ

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ И МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ СДАЧИ ГИА

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. (Фасциолез, эхинококкоз, гиподерматоз, дикроцелиоз, 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.

2. Билеты государственного комплексного экзамена

БИЛЕТ 1

1. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов при конвейерной переработке животных.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза и правила использования туш и органов животных при лептоспирозе.
3. Дезинфекция. Виды дезинфекции. Физические средства дезинфекции. Контроль качества дезинфекции.

БИЛЕТ 2

1. Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов на продовольственных рынках.
2. Технология и гигиена убоя и первичной переработки крупного рогатого скота на мясокомбинатах.
3. Дезинсекция. Значение дезинсекции при проведении профилактических и противозoonотических мероприятий. Методы и способы борьбы с вредными насекомыми.

БИЛЕТ 3

1. Назначение ветеринарного и товароведческого клеймения продуктов убоя животных. Основные и дополнительные клейма.
2. Технология приготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.
3. Дератизация. Механические, химические и биологические способы борьбы с грызунами.

БИЛЕТ 4

1. Созревание мяса: нормальное и патологическое.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов свиней при классической чуме и роже.
3. Способы очистки и обеззараживания сточных вод.

БИЛЕТ 5

1. Нежелательные изменения мяса в процессе хранения (ослизнение, посинение, покраснение, заплесневение, свечение, загар, закисание, разложение). Санитарная оценка мяса.
2. Технология приготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов (сметана, творог, простокваша, кефир).
3. Способы обеззараживания навоза, зараженного не спорообразующими и спорообразующими микроорганизмами. Обеззараживание почвы.

БИЛЕТ 6

1. Прием - сдача животных для убоя на мясоперерабатывающие предприятия.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при ящуре.
3. Способы утилизации трупов животных, павших от заразных болезней.

БИЛЕТ 7

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы. Санитарная оценка рыбы при инфекционных и паразитарных болезнях.
2. Требования к ветеринарно-санитарному состоянию и качеству молока, сдаваемого на молочные заводы. Факторы, влияющие на состав и свойства молока.
3. Устройство санпропускников. Способы обеззараживания спецодежды и обуви обслуживающего персонала.

БИЛЕТ 8

1. Мероприятия на мясокомбинате при установлении сибирской язвы на конвейере и на скотобазе.
2. Органолептические и лабораторные методы определения и показатели свежести мяса убойных животных.
3. Способы обеззараживания молока, молокопроводов и молочной посуды.

БИЛЕТ 9

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя крупного рогатого скота и свиней при туберкулезе.
2. Органолептические и лабораторные методы определения видовой принадлежности мяса.
3. Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясоперерабатывающих предприятиях. Дезинфекция холодильных камер.

БИЛЕТ 10

1. Использование мяса и мясопродуктов от вынужденно убитых животных при отравлении ядами минерального, растительного и животного происхождения.
2. Ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов на продовольственных рынках. Методика определения молока от коров больных маститом.
3. Дезинфекция помещений для переработки сырья животного происхождения. Дезинфекция кожевенного и мехового сырья, шерсти, волоса, пуха и пера.

БИЛЕТ 11

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка тушек птицы при инфекционных заболеваниях (туберкулез, пастереллез, сальмонеллез).
2. Пищевые и технические субпродукты. Классификация. Основы технологии и ветеринарно-санитарной экспертизы.
3. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою.

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-санитарные правила карантинирования животных.

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. Ветеринарно-санитарные правила сбора, хранения, утилизации и уничтожения биологических отходов.

БИЛЕТ 15

1. Послеубойная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при цистицеркозе жвачных животных и свиней.
2. Особенности технологии убоя и первичной переработки свиней.
3. Ветеринарно-санитарные правила транспортировки животных.

БИЛЕТ 16

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при инфекционных болезнях. Методы обезвреживания молока.
2. Химический состав, пищевая ценность и методы определения доброкачественности мёда.
3. Способы и средства дезинфекции на железнодорожном транспорте.

БИЛЕТ 17

1. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые бактериями паратифозной группы и их профилактика по линии ветеринарной службы.
2. Условия получения высококачественного молока. Пути снижения бактериальной обсемененности молока.
3. Цели и задачи государственного ветеринарного надзора.

БИЛЕТ 18

1. Трихинеллёз. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя.
2. Консервирование мяса и мясных продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза.
3. Правовые основы деятельности органов государственного ветеринарного надзора.

БИЛЕТ 19

1. Мясоперерабатывающие предприятия и санитарные принципы их организации.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при бруцеллезе.
3. Объекты, подконтрольные государственному ветеринарному надзору.

БИЛЕТ 20

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при незаразных болезнях и нарушениях обмена веществ (истощение, гидремия, уремия, токсемия, желтуха).
2. Пищевые животные жиры. Ветеринарно-санитарная экспертиза и технология переработки.
3. Принципы организации и деятельности органов государственного ветеринарного надзора.

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 плодководству 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. Практические вопросы по ветеринарно-санитарной экспертизе

1. Как поставить реакцию на аминокислотный азот. Санитарная оценка мяса.
2. Как провести трихинеллоскопию. Санитарная оценка продуктов убой животных.
3. Как проводится бактериоскопия и анализ мазков-отпечатков мяса.
4. Как провести исследование проб сырого молока на наличие мастита.. Санитарная оценка.
5. Как проводится реакция на пероксидазу. Санитарная оценка мяса.
6. Корова была привита вакциной против сибирской язвы 1.09. 2021 г., а 10.09.2021 г. животное вынужденно забили по причине перелома правой передней конечности. Ваши действия.
7. Корова утонула в реке. Через несколько минут ее вытащили на сушу и провели обескровливание. Ваши действия.
8. Высокая температура при роже у свиньи. Хозяин просит разрешения на убой. Разрешается ли убой животного?
9. В результате пожара на ферме часть животных оказалось с обширными ожогами. Можно ли реализовать мясо.
10. Трихинеллоскопия свинины
11. Провести органолептические исследования мяса.

12. Используя прибор экотестер «Созкс» определить соответствие содержания нитратов в овощах (фруктах) уровню предельно-допустимой концентрации (ПДК).
13. Измерить физико-химические показатели качества молока на анализаторе «Клевер–1М». Определить соответствие молока требованиям ГОСТ 31449-2013 «Молоко коровье сырое».
14. Определить вид и категорию яиц. Овоскопирование.
15. Определить свежесть соленой рыбы на люминоскопе «Филин». Санитарная оценка

Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

Практические вопросы:

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

Организация государственного ветеринарно-санитарного надзора

Практические вопросы:

1. Оформить ветеринарную справку формы № 4 на молодняка крс для сдачи на мясокомбинат.
2. Оформить ветеринарную справку формы № 4 на тушу бычка для переработки в столовую.
3. Оформить ветеринарную справку формы № 4 на 7 голов крупного рогатого скота для убоя на санбойне (по туберкулезу).
4. Оформить ветеринарную справку формы № 4 на лошадь для убоя на мясо.
5. Оформить ветеринарную справку формы №2 для пищевой продукции.

ВСЭ продуктов животноводства и стандартизация.

Практические вопросы:

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

