

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петенко Александр Тимофеевич
Должность: Директор
Дата подписания: 14.07.2025 13:59:13
Уникальный программный ключ:
28acbc88a6d3ce11b5b992501f9a43bf0be7b81d

**СОЧИНСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ
ИМЕНИ ПАТРИСА ЛУМУМБЫ»**

**ДЕПАРТАМЕНТ БИОМЕДИЦИНСКИХ, ВЕТЕРИНАРНЫХ И
ЭКОЛОГИЧЕСКИХ НАПРАВЛЕНИЙ**

**КАФЕДРА ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И
ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ**

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Рекомендована МССН для направления подготовки:

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

(код и наименование направления подготовки)

**Государственная итоговая аттестация проводится в рамках реализации
основной профессиональной образовательной программы высшего
образования (ОП ВО):**

«Ветеринарно-санитарная экспертиза»

(наименование (профиль) ОП ВО)

2025 г.

1. ЦЕЛЬ ПРОВЕДЕНИЯ И ЗАДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ (ГИА)

Целью проведения ГИА в рамках реализации ОП ВО «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является определение соответствия результатов освоения обучающимися ОП ВО соответствующим требованиям ОС ВО РУДН.

Задачами государственной итоговой аттестации являются:

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОП ВО

К ГИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план ОП ВО.

По окончании освоения ОП ВО выпускник должен обладать следующими **универсальными компетенциями (УК)**:

Код и наименование УК
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход 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
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
УК-4. Способен к коммуникации в межличностном и межкультурном взаимодействии на русском как иностранном и иностранном(ых) языке(ах) на основе владения взаимосвязанными и взаимозависимыми видами репродуктивной и продуктивной иноязычной речевой деятельности, такими как аудирование, говорение, чтение, письмо и перевод в повседневно-бытовой, социокультурной, учебно-профессиональной, официально-деловой и научной сферах общения
УК-5. Способен воспринимать 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

Код и наименование УК
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для 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
УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлению экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности
УК-12. Способен: искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств, а также с помощью алгоритмов при работе с полученными из различных источников данными с целью эффективного использования полученной информации для решения задач; проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных

- общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

Код и наименование ОПК
ОПК-1. Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
ОПК-2. Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов
ОПК-3. Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК
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
ОПК-5. Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности
ОПК-6. Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
ОПК-7. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

- профессиональными компетенциями (ПК):

Код и наименование ПК
ПК-1. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы
ПК-2. Способен проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, отбор проб и ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного и растительного происхождения, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий, проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач, применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач

Код и наименование ПК
ПК-3. Готов составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции, осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач

3. СОСТАВ ГИА

ГИА может проводиться как в очном формате (обучающиеся и государственная экзаменационная комиссия во время проведения ГИА находятся в Сочинском институте (филиале) РУДН), так и с использованием дистанционных образовательных технологий (ДОТ), доступных в Электронной информационно-образовательной среде Сочинского института (филиала) РУДН (ЭИОС).

Порядок проведения ГИА в очном формате или с использованием (ДОТ) регламентируется соответствующим локальным нормативным актом РУДН.

ГИА по ОП ВО «Ветеринарно-санитарная экспертиза» включает в себя:

- государственный экзамен (ГЭ).

4. ПРОГРАММА ГЭ

Государственный экзамен проводится по одной или нескольким дисциплинам и (модулям) ОП ВО, результаты освоения которых имеют определяющее значение для профессиональной деятельности выпускников (профильные дисциплины).

Объем ГЭ по ОП ВО составляет 9 зачетные единицы.

Государственный экзамен включает в себя тестовую и основную части, проводится в два этапа:

Первый этап – оценка уровня теоретической подготовки выпускника в форме **компьютерного тестирования** с использованием средств, доступных в Электронной информационно-образовательной среде Сочинского института (филиала) РУДН (ЭИОС).

Второй этап – оценка теоретической и практической подготовки выпускника к будущей профессиональной деятельности в форме **устного опроса по экзаменационным билетам**.

Для подготовки обучающихся к сдаче ГЭ руководитель ОП ВО (не позднее чем за один календарный месяц до начала ГИА) обязан ознакомить обучающихся выпускного курса с настоящей программой ГИА, исчерпывающим перечнем теоретических вопросов, включаемых в ГЭ, а также с порядком проведения каждого из этапов ГЭ и методикой оценивания его результатов (с оценочными материалами).

Перед ГЭ проводится обязательное консультирование обучающихся по вопросам и задачам, включенным в программу ГЭ (предэкзаменационная консультация).

Порядок проведения компьютерного тестирования в рамках ГИА следующий:

1. Тест (первая часть) состоит из 50 вопросов закрытого типа, которые случайным образом выбираются из базы вопросов.

2. Время прохождения основного теста составляет – 1 час 40 минут.
3. Оценка компьютерного тестирования проводится по 100-балльной шкале. При этом тестовая часть считается успешно пройденной, если обучающийся по итогам теста набрал 51 и более баллов.

Успешное прохождение обучающимся тестовой части является допуском к прохождению основной части ГЭ.

Обучающиеся, не прошедшие тестовую часть по причине неявки на испытание по неуважительной причине или в связи с получением по итогам испытания 50 и менее баллов, не допускаются к прохождению основной части ГЭ и отчисляются из Университета в установленном порядке (как не выполнившие обязанности по добросовестному освоению ОП ВО и выполнению учебного плана).

Для подготовки обучающихся к прохождению тестовой части ГЭ с целью их ознакомления с технологией компьютерного тестирования и преодоления возможных психологических трудностей при прохождении теста, проводится пробное тестирование за 10-20 календарных дней до даты аттестационного испытания в соответствии с расписанием ГИА.

Результаты пробного тестирования не влияют на результаты ГЭ.

Порядок проведения второго этапа ГЭ следующий:

1. Основная часть государственного экзамена проводится в форме устного опроса по экзаменационным билетам.
2. Экзаменационный билет содержит четыре теоретических вопроса.
3. Оценивание результатов сдачи ГЭ проводится в соответствии с методикой, изложенной в оценочных материалах, представленных в Приложении к настоящей программе ГИА.

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА

Таблица 6.1

Материально-техническое обеспечение проведения ГИА

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Комплект специализированной мебели; доска аудиторная (меловая/маркерная); кафедра; автоматизированное рабочее место преподавателя/обучающегося: компьютер AMD Ryzen, монитор LCD Philips 24", проектор BenQ MS521P; проекционный экран Lumen Master Picture, имеется выход в интернет	Операционная система Windows 10 Pro Схема лицензирования per-device, номер лицензии 87846770 от 27.05.19 по гос.контракту №31907740983 на ПО ООО "БалансСофт Проекты»; Office Professional 2007 45747882, 46074549 Акт приема-передачи №АПП-95 от 17.07.09 по гос.контракту № 69 -09 на программное обеспечение ООО "Микро Лана", Kaspersky Endpoint security для бизнеса -
Аудитория для самостоятельной	Комплект специализированной мебели; Телевизор LED LG 42",	

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
работы обучающихся	автоматизированные рабочие места (процессор не ниже AMD Ryzen, оперативная память объемом не менее 4Гб; HD 500 gb), имеется выход в интернет	Стандартный 1752-150211-132016 Акт приема-передачи №275 от 21.12.09 по гос.контракту № 83-09 на программное обеспечение ООО "Виста"

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГИА

Основная литература для подготовки к ГЭ

1. Ветеринарная санитария : учебное пособие для вузов / А. А. Сидорчук, В. Крупальник, Н. Попов [и др.]. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 368 с. — ISBN 978-5-507-50767-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/462734>
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник / Б.В. Уша, Ч.К. Авылов, И.Г. Гламаздин, А.А. Кунаков ; под ред. А.А. Кунакова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 252 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/1025981. - ISBN 978-5-16-018561-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1864075>
3. Иванова, Токсикология : учебное пособие / Иванова. — Кемерово : КемГУ, 2024. — 87 с. — ISBN 978-5-8353-3278-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/427535>
4. Крупный рогатый скот: содержание, кормление, болезни: диагностика и лечение : учебное пособие для вузов / А. Ф. Кузнецов, А. А. Стекольников, И. Д. Алемайкин [и др.] ; под редакцией А. Ф. Кузнецов. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 752 с. — ISBN 978-5-507-50904-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/487178>
5. Ивашевская, Е. Б. Экспертиза продуктов пчеловодства. Качество и безопасность : Учебник для вузов / Е. Б. Ивашевская, О. А. Рязанова ; под редакцией В. М. Позняковского. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-9827-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/200402>
6. Басинский, В. А. Патологическая анатомия : учебное пособие / В. А. Басинский, Н. И. Прокопчик, А. В. Шульга ; под редакцией В. А. Басинского. — Гродно : ГрГМУ, 2023. — 488 с. — ISBN 978-985-595-838-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/419036>
7. Дячук, Т. И. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов : справочник / Т.И. Дячук ; под ред. проф. В.Н. Кисленко. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 366 с. — (Справочники ИНФРА-М). — DOI

10.12737/21150. - ISBN 978-5-16-012329-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2127014>

8. Никитин, И. Н. Коммуникации в сфере ветеринарии : учебное пособие для вузов / И. Н. Никитин, Е. Н. Трофимова, А. И. Ключникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-507-44167-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/215759>

9. Никитин, И. Н. Организация государственного ветеринарного надзора : Учебник для вузов / И. Н. Никитин, А. И. Никитин. — 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>

10. Сидоренко, О. Д. Биологические методы контроля продукции животного происхождения : учебник / О.Д. Сидоренко. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 164 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/21305. - ISBN 978-5-16-012085-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2126774>

11. Джум, Т. А. Санитария и гигиена питания : учебник / Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 544 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0475-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2084412>

12. Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка : учебное пособие для вузов / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова ; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 217 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07597-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538428>

13. Основы ветеринарной санитарии : Учебное пособие для вузов / Н. В. Сахно, В. С. Буяров, О. В. Тимохин [и др.] ; Под общей редакцией Н. В. Сахно. — 3-е, стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-7581-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162388>

Дополнительная литература для подготовки к ГЭ

1. Ветеринарная санитария / Т. Д. Абдыраманова, Д. С. Брюханов, П. Н. Щербаков, К. В. Степанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 156 с. — ISBN 978-5-507-45663-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/311756>

2. Колычев, Н. М. Ветеринарная микробиология и микология : учебник / Н. М. Колычев, Р. Г. Госманов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-4735-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/207101>

3. Практикум по общей хирургии : учебное пособие / А. А. Стекольников, Б. С. Семенов, О. К. Суховольский [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-1502-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211409>

4. Жаров, А. В. Патологическая анатомия животных : Учебник для вузов / А. В. Жаров. — 3-е изд., стер. — Гомель : ГГТУ им. Сухого, 2021. — 604 с. —

ISBN 978-5-8114-7678-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/164730>

5. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 268 с. — ISBN 978-5-507-53073-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/471608>

6. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровков. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 476 с. — ISBN 978-5-507-50625-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/451058>

7. Внутренние болезни животных : учебник для вузов / Г. Г. Щербаков, А. В. Яшин, А. П. Курдеко [и др.] ; под редакцией Г. Г. Щербаков [и др.]. — 8-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 716 с. — ISBN 978-5-507-53419-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/486875>

8. Внутренние болезни животных. Профилактика и терапия : учебник / Г. Г. Щербаков, А. В. Коробов, Б. М. Анохин [и др.]. — 5-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 736 с. — ISBN 978-5-8114-0012-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/210272>

9. Эпизоотологический метод исследования : учебное пособие / В. В. Макаров, А. В. Святковский, В. А. Кузьмин, О. И. Сухарев. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-0903-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/210296>

10. Масимов, Н. А. Инфекционные болезни пушных зверей : учебное пособие / Н. А. Масимов, Х. С. Горбатова, И. А. Калистратов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 128 с. — ISBN 978-5-8114-1590-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211403>

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров:

- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН (<http://lib.rudn.ru/MegaPro/Web>)
- Образовательная платформа Юрайт (<https://urait.ru>)
- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» (<http://biblioclub.ru>)
- ЭБС Znanium.com (<http://znanium.com>)
- ЭБС Лань (<https://e.lanbook.com>)
- Учебный портал института (<https://portal.rudn-sochi.ru/>).

2. Базы данных и поисковые системы:

- электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>
- поисковая система Яндекс <https://www.yandex.ru/>
- поисковая система Google <https://www.google.ru/>

- справочная правовая система «Консультант Плюс» <http://www.consultant.ru/>
- научная электронная библиотека eLIBRARY.RU <https://www.elibrary.ru/>

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся при подготовке к сдаче ГЭ:*

1. Методические указания по подготовке к ГЭ по направлению «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

* - все учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице ГИА на Учебном портале

8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ У ВЫПУСКНИКОВ

Оценочные материалы и балльно-рейтинговая система* оценивания уровня сформированности компетенций у выпускников по итогам освоения дисциплин ОП ВО «Ветеринарно-санитарная экспертиза» представлены в Приложении к настоящей программе ГИА.

* - ОМ и БРС формируются на основании требований соответствующего локального нормативного акта РУДН (положения/порядка).

9. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИЗ ЧИСЛА ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Для обучающихся из числа инвалидов или лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не являющимися инвалидами, если это не создает трудностей для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и иных обучающихся при прохождении аттестации;

- присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с председателем и членами ГЭК);

- пользование обучающимися из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья необходимыми техническими средствами при прохождении аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

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

Все локальные нормативные акты РУДН по вопросам проведения государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

При необходимости создания для обучающегося из числа инвалидов или лиц с ограниченными возможностями здоровья специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний обучающийся не позднее чем за 3 месяца до начала проведения государственной итоговой аттестации подает в деканат департамента БВиЭН письменное заявление с указанием его индивидуальных особенностей (в свободной форме на имя заместителя директора по образовательной деятельности). К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (при отсутствии указанных документов в деканате департамента БВиЭН).

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):

- продолжительность подготовки обучающегося к ответу на ГЭ (междисциплинарном экзамене), проводимом в устной форме, - не более чем на 20 минут;

При поступлении в деканат департамента БВиЭН указанного заявления и в зависимости от индивидуальных особенностей обучающегося с ограниченными возможностями здоровья Сочинский институт (филиал) РУДН обеспечивает выполнение следующих требований при проведении государственных аттестационных испытаний:

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.

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:

Доцент кафедры ветеринарной медицины и
ветеринарно-санитарной экспертизы, к.т.н., доцент



Е.В. Шмат

**СОЧИНСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
федерального государственного автономного образовательного
учреждения высшего образования
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ
ИМЕНИ ПАТРИСА ЛУМУМБЫ»**

**ДЕПАРТАМЕНТ БИОМЕДИЦИНСКИХ, ВЕТЕРИНАРНЫХ И
ЭКОЛОГИЧЕСКИХ НАПРАВЛЕНИЙ**

**КАФЕДРА ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И
ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ**

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ
СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ
КОМПЕТЕНЦИЙ У ВЫПУСКНИКОВ**

**Оценочные материалы рекомендованы МССН для направления подготовки:
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

(код и наименование направления подготовки)

**Государственная итоговая аттестация проводится в рамках реализации
основной профессиональной образовательной программы высшего
образования (ОП ВО):**

«Ветеринарно-санитарная экспертиза»

(наименование (профиль) ОП ВО)

Оценочные материалы разработаны/актуализированы для учебного года:

2025/2026

(учебный год)

1. БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ У ВЫПУСКНИКОВ

В рамках проведения государственной итоговой аттестации проверяется степень освоения выпускников следующих **универсальных компетенций**:

Код и наименование УК	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие УК-1.2. Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи УК-1.3. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов УК-1.4. Работает с научными текстами, отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и обосновывает свои выводы с применением философского понятийного аппарата УК-1.5. Анализирует и контекстно обрабатывает информацию для решения поставленных задач с формированием собственных мнений и суждений УК-1.6. Предлагает варианты решения задачи, анализирует возможные последствия их использования УК-1.7. Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте
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	УК-2.1. Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта УК-2.2. Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения УК-2.3. В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы УК-2.4. Анализирует план-график реализации проекта в целом и выбирает оптимальный способ решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений УК-2.5. Контролирует ход выполнения проекта, корректирует план-график в соответствии с результатами контроля
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели УК-3.2. Формулирует и учитывает в своей деятельности особенности поведения групп людей, выделенных в зависимости от поставленной цели УК-3.3. Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата УК-3.4. Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды УК-3.5. Аргументирует свою точку зрения относительно использования идей других членов команды для достижения поставленной цели УК-3.6. Участвует в командной работе по выполнению поручений
УК-4. Способен к коммуникации в межличностном и межкультурном взаимодействии на русском как иностранном и иностранном(ых) языке(ах) на основе владения взаимосвязанными и взаимозависимыми видами репродуктивной и продуктивной иноязычной речевой деятельности, такими как аудирование,	УК-4.1. Выбирает стиль делового общения, в зависимости от языка общения, цели и условий партнерства УК-4.2. Адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия УК-4.3. Осуществляет поиск необходимой информации для решения стандартных коммуникативных задач на русском и иностранном языках УК-4.4. Выполняет перевод профессиональных текстов с иностранного языка на русский и обратно УК-4.5. Ведет деловую переписку на русском и иностранном языках с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате корреспонденции УК-4.6. Использует диалог для сотрудничества в академической коммуникации общения с учетом личности собеседников, их коммуникативно-речевой стратегии и тактики, степени официальности

Код и наименование УК	Код и наименование индикатора достижения компетенции
говорение, чтение, письмо и перевод в повседневной, социокультурной, учебно-профессиональной, официально-деловой и научной сферах общения	обстановки УК-4.7. Формирует и аргументирует собственную оценку основных идей участников диалога (дискуссии) в соответствии с потребностями совместной деятельности
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития УК-5.2. Находит и использует при социальном и профессиональном общении информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп УК-5.3. Учитывает при социальном и профессиональном общении по заданной теме историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения УК-5.4. Осуществляет сбор информации по заданной теме с учетом этносов и конфессий, наиболее широко представленных в точках проведения исследования УК-5.5. Обосновывает особенности проектной и командной деятельности с представителями других этносов и (или) конфессий УК-5.6. Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Контролирует количество времени, потраченного на конкретные виды деятельности УК-6.2. Вырабатывает инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, целей УК-6.3. Анализирует свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные и т.д.), для успешного выполнения поставленной задачи УК-6.4. Находит и использует источники получения дополнительной информации для повышения уровня общих и профессиональных знаний УК-6.5. Анализирует основные возможности и инструменты непрерывного образования применительно к собственным интересам и потребностям с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда УК-6.6. Определяет задачи саморазвития, цели и приоритеты профессионального роста УК-6.7. Распределяет задачи на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и анализа ресурсов для их выполнения
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма УК-7.2. Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности УК-7.3. Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в 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	УК-8.1. Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений) УК-8.2. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках выполняемого задания УК-8.3. Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте УК-8.4. Разъясняет мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций

Код и наименование УК	Код и наименование индикатора достижения компетенции
угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.5. Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, а также при возникновении военных конфликтов УК-8.6. Оказывает первую помощь, участвует в восстановительных мероприятиях
УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1. Обладает представлениями о принципах недискриминационного взаимодействия при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности, с учетом социально-психологических особенностей лиц с ограниченными возможностями здоровья УК-9.2. Планирует и осуществляет профессиональную деятельность с лицами, имеющими инвалидность или ограниченные возможности здоровья УК-9.3. Взаимодействует с лицами, имеющими ограниченные возможности здоровья или инвалидность, в социальной и профессиональной сферах
УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике УК-10.2. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей УК-10.3. Использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски
УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлению экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-11.1. Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с проявлениями экстремизма, терроризма и коррупционного поведения в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики экстремизма, терроризма, коррупционного поведения и формирования нетерпимого отношения к ним; УК-11.2. Планирует, организует и проводит мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение проявлений экстремизма, терроризма и коррупционного поведения в обществе; УК-11.3. Соблюдает правила общественного взаимодействия на основе соблюдения действующего законодательства и нетерпимого отношения к проявлению экстремизма, терроризма и коррупционному поведению.
УК-12. Способен: искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств, а также с помощью алгоритмов при работе с полученными из различных источников данными с целью эффективного использования полученной информации для решения задач; проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных	УК-12.1. Осуществляет поиск нужных источников информации и данных, воспринимает, анализирует, запоминает и передает информацию с использованием цифровых средств, а также с помощью алгоритмов при работе с полученными из различных источников данными с целью эффективного использования полученной информации для решения задач УК-12.2. Проводит оценку информации, ее достоверность, строит логические умозаключения на основании поступающих информации и данных

В рамках проведения государственной итоговой аттестации проверяется степень освоения выпускников следующих **общепрофессиональных компетенций**:

Код и наименование ОПК	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-1. Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ОПК-1.1. Определяет биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения, лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения ОПК-1.2. Определяет биологический статус, нормативные показатели для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов растительного происхождения, лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения ОПК-1.3. Осуществляет лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, определяет необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений ОПК-1.4. Определяет качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы
ОПК-2. Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	ОПК-2.1. Осуществляет профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных и генетических факторов ОПК-2.2. Осуществляет профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных социально-хозяйственных и экономических факторов
ОПК-3. Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК	ОПК-3.1. Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплек ОПК-3.2. Осуществляет профессиональную деятельность по нормам радиационной безопасности для осуществления поиска современной актуальной и достоверной информации о нормативных правовых актах в сфере агропромышленного комплекса, совершенствования профессиональной деятельности в соответствии с ними ОПК-3.3. Осуществляет профессиональную деятельность и способность совершенствовать ветеринарную деятельность в соответствии с нормативными 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 и методы при решении общепрофессиональных задач	ОПК-4.1. Обосновывает и реализует в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы ОПК-4.2. Использует основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач, применяет современные технологии получения биопрепаратов, микробиологические методы в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты
ОПК-5. Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности, анализирует результаты профессиональной деятельности ОПК-5.2. Использует специализированные базы данных для оформления специальной ветеринарной документации, анализа результатов профессиональной деятельности и представления отчетных документов ОПК-5.3. Осуществляет документооборот в сфере ветеринарии на основе

Код и наименование ОПК	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	анализа профессиональной деятельности и с использованием специализированных баз данных
ОПК-6. Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	ОПК-6.1 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различных рисков ОПК-6.2 Обосновывает возникновения вирусных инфекций, раскрывает особенности их течения у животных; отправляет биоматериал на вирусологические исследования; проводит лабораторные диагностические исследования; анализирует и прогнозирует распространение вирусной инфекции на основании данных диагностических исследований и особенностях течения вирусных инфекций ОПК-6.3 Осуществляет лабораторные исследования биоматериала на вирусную инфекцию
ОПК-7. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-7.1 Обосновывает и реализует цифровые методы и технологии в профессиональной деятельности (в области Ветеринарии) ОПК-7.2 Использует моделирование объектов профессиональной деятельности, проводит анализ данных и мониторинг информации. ОПК-7.3. Осуществляет и совершенствует ветеринарную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать следующими **профессиональными компетенциями**, соответствующими типам задач профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа магистратуры (профессиональные компетенции установлены самостоятельно в соответствии с выбранными профессиональными стандартами):

Код и наименование ПК	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Код и наименование проф. стандарта, на основании которого сформулирована ПК
Тип задач профессиональной деятельности: производственный		
ПК-1. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы	ПК-1.1. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного происхождения, лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения ПК-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов растительного происхождения, лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения, определяет необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений ПК-1.3. Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы	141 «Ветеринарный врач» (зарегистрировано в Минюсте России 22 октября 2018 г. N 52496)
ПК-2. Способен проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, отбор проб и ветеринарно-санитарный	ПК-2.1. Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных. ПК-2.2. Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности	141 «Ветеринарный врач» (зарегистрировано в Минюсте России 22 октября 2018 г. N 52496)

Код и наименование ПК	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Код и наименование проф. стандарта, на основании которого сформулирована ПК
осмотр продукции и сырья животного и растительного происхождения, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий, проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач, применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач	продуктов животного происхождения ПК-2.3. Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения, определяет необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений ПК-2.4. Осуществляет обобщение научной информации отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы ПК-2.5. Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ПК-2.6. Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач ПК-2.7. Применяет современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач	
ПК-3. Готов составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции, осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач	ПК-3.1. Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации и документами в области ветеринарии, определяет порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции ПК-3.2. Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции, оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов,	141 «Ветеринарный врач» (зарегистрировано в Минюсте России 22 октября 2018 г. N 52496)

Код и наименование ПК	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Код и наименование проф. стандарта, на основании которого сформулирована ПК
	растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ПК-3.3. Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач, осуществляет контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	

Матрица контроля сформированности компетенций при процедуре ГИА представлена в таблице 1.1.

Таблица 1.1

Матрица контроля сформированности компетенций при процедуре ГИА

Компетенции	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Междисциплинарный тест	Междисциплинарный экзамен
УК-1		+
УК-2	+	
УК-3		+
УК-4		+
УК-5	+	
УК-6	+	
УК-7	+	
УК-8	+	
УК-9	+	
УК-10	+	+
УК-11	+	
УК-12	+	
ОПК-1	+	+
ОПК-2		+
ОПК-3	+	+
ОПК-4		+
ОПК-5	+	
ОПК-6	+	
ОПК-7	+	
ПК-1		+
ПК-2		+
ПК-3	+	+

Оценочные средства, предназначенные для установления в ходе аттестационных испытаний соответствия/несоответствия уровня подготовки выпускников, завершивших освоение ОП ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленности (профиля) «Ветеринарно-санитарная экспертиза», требованиям соответствующего ОС ВО РУДН.

Государственный экзамен включает в себя тестовую и основную части,

проводится в два этапа:

Первый этап – оценка уровня теоретической подготовки выпускника в форме **компьютерного тестирования** с использованием средств, доступных в Электронной информационно-образовательной среде Сочинского института (филиала) РУДН (ЭИОС).

Второй этап – оценка теоретической и практической подготовки выпускника к будущей профессиональной деятельности в форме **устного опроса по экзаменационным билетам**.

Тестовая часть государственного экзамена проводится в электронной форме на Учебном портале в соответствии с расписанием ГИА. Тест состоит из 50 тестовых заданий закрытого типа. На выполнение теста отводится 100 минут. Во время проведения тестирования использование литературы и других информационных ресурсов не допускается.

Оценка компьютерного тестирования проводится по **100-балльной шкале**, по количеству набранных баллов. Один правильный ответ на вопрос закрытого типа - 2 балла.

Тестовая часть государственного экзамена считается успешно пройденной, если обучающийся по итогам теста набрал **51 и более баллов**.

Успешное прохождение обучающимся тестовой части является допуском к прохождению основной части ГЭ.

Знания обучаемых на втором этапе государственного экзамена определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

В критерии оценки, определяющие уровень и качество подготовки выпускника, его профессиональные компетенции, входят:

- уровень готовности к осуществлению основных видов профессиональной деятельности в соответствии с квалификационной характеристикой;
- уровень освоения выпускником материала, предусмотренного рабочими учебными программами дисциплин;
- уровень знаний и умений, позволяющий решать типовые задачи профессиональной деятельности;
- обоснованность, четкость, полнота изложения ответов;
- уровень информационной и коммуникативной культуры.

Количество баллов, полученное обучающимся по итогам проведения государственного экзамена, приводится в соответствие с системой оценивания, принятой в Российской Федерации и ECTS¹.

Шкала оценки за устный ответ на государственном экзамене представлена в таблице 1.2.

¹ European credit transfer system — Европейская система перевода и накопления баллов.

Таблица 1.2

Шкала оценки за устный ответ на государственном экзамене

Характеристика ответа	Баллы БРС	Оценка ECTS	Пятибалльная шкала (система оценивания, принятая в РФ)
– полно раскрыто содержание материала экзаменационного билета; – материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности; – продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала; – точно используется терминология; – показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации; – продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков; – ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов; – продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач; – продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы; – допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию экзаменаторов	95-100	А	Отлично
– дан полный, развернутый ответ на вопросы; – показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; – в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений; – ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком; – могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные обучающимся самостоятельно в процессе ответа	86-94	В	
– вопросы экзаменационного материала излагаются систематизировано и последовательно; – продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер; – продемонстрировано усвоение основной	69-85	С	Хорошо

Характеристика ответа	Баллы БРС	Оценка ECTS	Пятибалльная шкала (система оценивания, принятая в РФ)
литературы. – ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков: - в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; - допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию экзаменатора; – допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию экзаменаторов			
– неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; – усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам; – имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов; – при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации; – продемонстрировано усвоение основной литературы	61-68	D	Удовлетво- рительно
– дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ на вопросы; – логика и последовательность изложения имеют нарушения; – допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов; – обучающийся не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи; – обучающийся может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью экзаменаторов; – речевое оформление требует поправок, коррекции	51-60	E	
– не раскрыто основное содержание учебного материала;		FX	Неудовлет- ворительно

Характеристика ответа	Баллы БРС	Оценка ECTS	Пятибалльная шкала (система оценивания, принятая в РФ)
– обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; – допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; – не сформированы компетенции, умения и навыки	31-50		
	0-30	F	

Оценки за государственный экзамен объявляются в день сдачи государственного экзамена после коллективного обсуждения членами ГЭК и оформляются протоколом.

Таблица 1.3

Шкала соответствия баллов БРС РУДН системе оценивания РФ и ECTS¹

Балл БРС	Пятибалльная шкала (система оценивания, принятая в РФ)	Оценки ECTS
95-100	Отлично	A
86-94		B
69-85	Хорошо	C
61-68	Удовлетворительно	D
51-60		E
31-50	Неудовлетворительно	FX
0-30		F

¹ Приказ ректора РУДН №243 от 18.04.2022 «О введении в действие Положения о системе оценки результатов освоения основных профессиональных образовательных программ – образовательных программ высшего образования, процедурах текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся РУДН»

2. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ И САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПОДГОТОВКЕ К ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Типовые тестовые задания для подготовки к тестовой части государственного экзамена

1. В каких условиях убой животных на мясо запрещен?
А) Геморрагическая диарея
В) Признаки агонии
С) Копростаз
D) Бородавчатый эндокардит свиней
2. В каком году был утвержден Ветеринарный Устав
А) В октябре 1889 года
В) В декабре 1917 года
С) В ноябре 1923 года
D) В мае 1945 года
3. В каком количестве добавляют сахар при посоле мясопродуктов?
А) Сахар не добавляют
В) Не более 1 %
С) В количестве 3-5 %
D) Желательно до 10 %
4. В созревшем мясе pH составляет?
А) pH 2-3
В) pH 7,3 – 7,4
С) pH 5,4 – 5,6
D) pH 8-10
5. Вареных высших сортов колбасу считать фальсифицированной, если содержание влаги, %
А) До 15-25 %
В) Влаг в колбасе должно быть не более 8-10%
С) Не выше 50-55 %
D) Не выше 75 %
6. Вет. сан. экспертиза при генерализованной форме туберкулеза (упитанность средняя)
А) На вареные колбасы, консервы
В) В корм пушным зверям
С) Тушу и органы в утиль
D) Тушу со всеми органами сжечь
7. Вет. сан. мяса при внешнем радиоактивном облучении (пат. изменений органов и тканей не обнаружено)
А) Без ограничений
В) Уничтожить сжиганием всей туши
С) Провести обвалку и посолить с концентрацией поваренной соли 10%
D) В утиль только шкуру

8. Вет. сан. экспертиза при африканской чуме свиней:

- A) Проварка при 1000С в течение 3 час
- B) Без ограничений, но только в местах убоя животных
- C) Тушу с кожей и внутренними органами сжечь**
- D) В утиль только внутренние органы и голову

9. Вет.сан. оценка мяса при роже свиней. Патологические изменения отсутствуют

- A) Без ограничений
- B) В утиль только печень
- C) Удалить внутренние органы
- D) Проварка**

10. Вет.сан. оценка мяса при хламидиозе

- A) В утиль только все внутренние органы
- B) Без ограничений
- C) Проварка**
- D) Сжигание всей туши со шкурой

11. Вет.сан. оценка мяса при цистицеркозе свиней, содержащего только 4 финки

- A) Замораживание при минус 120С 48 часов
- B) В утиль только легкие
- C) Без ограничений
- D) Мясо в утиль**

12. Вет.сан. экспертиза мяса при лейкозе кр.рог. скота (только РИД положительная реакция)

- A) Замораживание при минус 150С продолжительностью 10 суток
- B) Без ограничений**
- C) В утиль только внутренние органы
- D) Уничтожение

13. Вет.сан. экспертиза мяса при лейкозе с поражением соматических лимфоузлов

- A) Проварка
- B) В утиль всю тушу**
- C) Без ограничений
- D) Утилизировать только голову и внутренние органы

14. Вет.сан. экспертиза при тешенской болезни свиней (пат. изменения в органах отсутствуют)

- A) Уничтожение сжиганием
- B) Без ограничений
- C) Проварка при температуре плюс 1000С**
- D) В утиль только жир

15. Вет.сан. экспертиза при туляремии

- A) Проварка
- B) Без ограничений
- C) Сжигание всей туши**
- D) В утиль только внутренние органы

16. Вет.сан. экспертиза туши животных больных сапом

- A) Проварить и в корм скоту

- В) В утиль только голову и внутренние органы
- С) Мясо разрубить на куски 2-2,5 кг и заморозить при минус 150С на 10 суток
- Д) Тушу с кожей сжечь**

17. Вет.сан.экспертиза при геморрагической септицемии кроликов

- А) Проварка мяса
- В) Уничтожение всей тушки**
- С) В утиль только внутренние органы
- Д) Без ограничений

18. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционной анемии лошадей

- А) Тушу и все органы в утиль**
- В) Без ограничений
- С) В утиль только все внутренние органы
- Д) Сжигание всей туши

19. Ветеринарно-санитарная экспертиза при туберкулезе кр.рог. скота (упитанность тощая)

- А) На вареные колбасы, паштеты
- В) Всю тушу с органами в утиль**
- С) Сжигание всей туши с органами
- Д) В утиль только легкие и внутренние органы

20. Ветеринарно-санитарная экспертиза при эмфизематозном карбункуле

- А) В утиль только все внутренние органы
- В) Без ограничения
- С) В утиль только печень
- Д) Тушу и все органы сжигают**

2.2. Примерный перечень вопросов для подготовки к основной части государственного экзамена

1. Эпизоотическая обстановка в РФ по болезням общим для человека и животных.
2. Санитарно-микробиологическая оценка мяса и мясопродуктов.
3. Микрофлора мяса. Пороки мяса микробного происхождения.
4. Пищевые токсикоинфекции. Меры борьбы и профилактика.
5. Пищевые токсикозы – ботулизм и стафилококковые интоксикации. Меры борьбы и профилактика.
6. Пищевые микотоксикозы (фузариотоксикоз, эрготизм, аспергиллотоксикоз и др). Меры борьбы и профилактика.
7. Микробиология молока. Пороки молока микробного происхождения.
8. Санитарно-микробиологическая оценка молока и молочнокислых продуктов.
9. Микробиология сырья для производства консервов.
10. Санитарно-микробиологическая оценка объектов внешней среды: почвы, воздуха, воды.
11. Виды микробной порчи мяса и мясопродуктов животного происхождения.
12. Микробиология рыбы. Пороки рыбы микробного происхождения.
13. Производственный ветеринарно-санитарный контроль переработки мяса и мясопродуктов. Выполнение требований ТР ТС № 034/2013 и особенности его применения.
14. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве. Внедрение и применение ТР ТС № 034/2013 к колбасному производству.
15. Производственный ветеринарно-санитарный контроль технологических процессов

- при производстве копченостей из мяса. Контрольно-критические точки производства на основании принципов ХАССП.
16. Производственные ветеринарно-санитарные требования к цехам и предприятиям по выработке консервированной продукции. Качество и безопасность, предъявляемые к производству в силу вступления нового закона ТР ТС 021/2011.
 17. Особенности производственного ветеринарно-санитарного контроля за хранением и переработкой мяса вынужденно убитых животных. Контролируемые показатели на основании внедрения ТР ТС № 034/2013.
 18. Особенности производственного ветеринарно-санитарного контроля при размещении и проектировании предприятий по выработке сухих животных кормов и альбуминов (технического и пищевого). Качество и безопасность, предъявляемые к производству в силу вступления нового закона ТР ТС 021/2011.
 19. Производственный ветеринарно-санитарный контроль технологического процесса получения эндокринно-ферментного сырья. Принципы внедрения GMP в производство.
 20. Производственные ветеринарно-санитарные требования к цехам и предприятиям по переработке птицы и яйцепродуктов. Контрольно-критические точки производства в связи вступлением в действия ТР ТС от 01.07.2013г.
 21. Производственный ветеринарно-санитарный контроль технологических процессов при производстве копченостей из птицы. Контролируемые показатели и выявление рисков при системе ХАССП.
 22. Особенности производственного ветеринарно-санитарного контроля при размещении и проектировании птицефабрики. Принципы внедрения ХАССП в производство.
 23. Производственный ветеринарно-санитарный контроль переработки рыбы, рыбопродуктов и гидробионтов. Контролируемые показатели на основании внедрения проекта ТР ЕАЭС 040/2016г. «О безопасности рыбы и рыбной продукции».
 24. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при выработке пресервов, консервов из рыбы и гидробионтов. Качество и безопасность, предъявляемые к производству в силу вступления нового закона ТР ТС 021/2011.
 25. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле, хранения и переработки рыбы. Основные нормативные документы, при вступлении проекта ТР ЕАЭС 040/2016г. «О безопасности рыбы и рыбной продукции».
 26. Производственный ветеринарный контроль при промысле, хранении и переработки морских и речных гидробионтов. Показатели риска и принципы системы качество ХАССП. Сопроводительные документы на основании ТР ТС 021/2011.
 27. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при получении молока (сырого) на фермах. Применение системы качества GMP.
 28. Контрольно-критические точки получения молока (сырого) в связи вступлением в действие ТР ТС от 01.07.2013г, №033.
 29. Производственный ветеринарно-санитарный контроль технологических процессов при производстве кисломолочных продуктов. Показатели риска и принципы системы качество ХАССП.
 30. Контроль качества готовой кисломолочной продукции, предназначенной для реализации в торговой сети г. Омска. Сопроводительные документы на основании ТР ТС от 01.07.2013г, №033.
 31. Производственный ветеринарно-санитарный контроль технологических процессов при производстве сливочного масла. Применение системы качества GMP.
 32. Контрольно-критические точки производства сливочного масла различных видов в

связи вступлением в действие ТР ТС от 01.07.2013г, №033.

33. Особенности производственного ветеринарно-санитарного контроля при размещении и проектировании базовых холодильников и складов временного содержания продукции. Сопроводительные документы на основании ТР ТС 021/2011
34. Контроль вспомогательных материалов, упаковочной тары на предприятиях пищевой промышленности. Основные нормативные документы ТР ТС № 005/2011г.
35. Внедрение нового закона ТР ТС от 01.07.2013г, и применение его на продовольственных и оптовых рынках. Основные нормативные документы ТР ТС № 022/2011г(маркировка).
36. Задачи ветеринарной санитарии. Основные направления деятельности ветеринарно-санитарной службы.
37. Ветеринарно-санитарные объекты в животноводстве. Их назначение и требования к размещению.
38. Дезинфекция, понятие, виды.
39. Дезинфицирующие физические и химические средства, применяемые в ветеринарной санитарии.
40. Методы дезинфекции (влажный, аэрозольный, газами).
41. Меры безопасности при проведении дезинфекции.
42. Дезинсекция, определение, методы и средства.
43. Дератизация, определение, методы и средства.
44. Факторы риска, меры безопасности при проведении дезинсекции. Первая помощь при отравлениях инсектицидами.
45. Факторы риска, меры безопасности при проведении дератизации.
46. Ветеринарно-санитарные мероприятия в молочном производстве. Санитарная обработка молочного и доильного оборудования.
47. Ветеринарно-санитарные мероприятия в рыбоводческих хозяйствах
48. Ветеринарно-санитарные мероприятия при выявлении болезней рыб.
49. Ветеринарно-санитарные мероприятия на пасаках.
50. Ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении болезней пчел.
51. Ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении сибирской язвы.
52. Методы очистки и обеззараживания сточных вод, навоза и помета (физические, химические, биологические). Контроль качества.
53. Роль почвы в развитии зооантропонозов. Обеззараживание почвы.
54. Биологические отходы и способы их утилизации.
55. Источники и пути бактериального и инвазионного загрязнения продуктов животноводства.
56. Организация санитарного дня в животноводческих и перерабатывающих предприятиях.
57. Санитарно-микробиологическая оценка объектов внешней среды: почвы, воздуха, воды.
58. Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям.
59. Технические средства механизации ветеринарно-санитарных мероприятий.
60. Ветеринарная санитария при экспортно-импортных операциях.
61. Качество и безопасность пищевых продуктов. Законы, правила, стандарты.
62. Ветеринарно-санитарное и экономическое значение предприятий по убою и переработке животных. Санитарно-гигиенические и технические требования к производственным цехам и их оборудованию.
63. Понятие об условно-годном мясе. Способы его обеззараживания.
64. Убойный пункты. Значение и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.

65. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке животных, продуктов и сырья животного происхождения.
66. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
67. Ветеринарно-санитарный контроль мяса и мясопродуктов при вынужденном убое.
68. Правила личной гигиены при убое и переработке животных.
69. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве. Требования к основному и вспомогательному сырью, к готовому продукту.
70. Болезни и другие состояния животных, при которых не разрешается их убой для пищевых целей.
71. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий.
72. Санитарные бойни. Значение и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.
73. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при отравлениях животных.
74. Растительные пищевые продукты. Методы исследования и санитарная оценка.
75. Способы обеззараживания разного вида сырья.
76. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при инфекционных болезнях животных передающихся человеку (туберкулез, бруцеллез, ящур, сальмонеллез и др.).
77. Пищевые болезни и их классификация. Профилактика пищевых болезней по линии ветеринарной службы.
78. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями (туберкулез, бруцеллез, лейкоз, ящур и др.).
79. Болезни рыб опасные для человека (описторхоз, дифиллоботриоз, анизакидоз). Ветеринарно-санитарная оценка.
80. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочнокислых продуктов. Требования Технического регламента ТР ТС 033/2013.
81. Порядок проведения ветеринарно-санитарного надзора на продовольственных и оптовых рынках.
82. Предубойное содержание животных и его значение.
83. Значение ветеринарной санитарной экспертизы в вопросах профилактики и ликвидации опасных заболеваний животных и человека.
84. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных, молочных, рыбных, растительных продуктов, меда и масел на рынках..
85. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, гидробионтов и икры.
86. Ветеринарная санитарная оценка продукции птицеводства при туберкулезе, лейкозе, болезни Марека.
87. Субпродукты. Основы технологии, гигиена первичной обработки и ветеринарно-санитарная экспертиза.
88. Государственный ветеринарный контроль на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства.
89. Качество и безопасность пищевых продуктов. Термины, определения, нормативные документы.
90. Болезнь как патофизиологическое состояние. Этиология и патогенез. Болезнетворные факторы. Периоды и исход болезни.
91. Основные механизмы реактивности и резистентности организма. Аутоиммунные заболевания, их причины и характер протекания. Аллергии и аллергические реакции у животных. Их классификация и основные типы. Раскройте механизм возникновения и картину протекания аллергических реакций на конкретном примере.

92. Воспаление как патофизиологическая реакция. Признаки воспаления, этиология и патогенез воспалительного процесса.
93. Боль как важнейший признак многих болезней у животных. Особенности в диагностике боли в ветеринарной медицине. Физиология и патофизиология болевого синдрома. Реакция на боль у животных, поведенческие особенности при различном уровне болевого синдрома. Анестезия и ее виды.
94. Гормональная регуляция организма и ее нарушения. Патофизиология эндокринной системы. Раскройте этиологию и патогенез нарушений системы гормональной регуляции на примере конкретного заболевания.
95. Патофизиология системы крови и кроветворения, роль крови в регуляции и поддержании гомеостаза. Анемии, лейкопении и лейкоцитозы. Лейкозы. Раскройте этиологию и патогенез нарушений системы крови на примере конкретного заболевания.
96. Инфекционная болезнь. Понятие о заражении и заболевании; вирулентности, патогенности и контагиозности возбудителей инфекций. Отличия инфекционных болезней от неинфекционных. Классификация инфекционных болезней в зависимости от способа заражения. Течение и формы инфекционных болезней.
97. Инфекционный процесс и формы его проявления. Стадии развития инфекционной болезни. Вирусоносительство и его роль в эпизоотическом процессе. Понятие об инфекционном и эпизоотическом процессе. Ворота инфекции и инфекционный очаг.
98. Зооантропонозы, зоонозы. Меры личной профилактики при зооантропонозах. Согласование совместных действий по профилактике и ликвидации инфекционных болезней с местными органами здравоохранения. Эпизоотический процесс, его сущность. Эпизоотическая цепь и характеристика ее звеньев. Основные принципы противоэпизоотических мероприятий.
99. Источник и резервуар возбудителя инфекции. Активные и пассивные переносчики возбудителя инфекции и их отличия от источника инфекции. Механизмы передачи возбудителя инфекции. Понятие о горизонтальном и вертикальном механизмах передачи возбудителя болезни.
100. Профилактика инфекционных заболеваний. Общие и специальные профилактические мероприятия. Специфическая профилактика. Виды вакцин. Профилактические и вынужденные прививки. Эпизоотологическая оценка эффективности вакцинаций.

Программа государственной итоговой аттестации составлена в соответствии с требованиями ОС ВО РУДН по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриат), утвержденного приказом ректора РУДН от 21.05.2021 г. №371.

РАЗРАБОТЧИК:

Зав. кафедрой ВМ и ВСЭ, к.т.н., доцент



Е.В. Шмат

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:

Зав. кафедрой ВМ и ВСЭ, к.т.н., доцент



Е.В. Шмат