

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
«Ярославская государственная сельскохозяйственная академия»

УТВЕРЖДАЮ  
Ректор ФГБОУ ВПО «Ярославская ГСХА»  
 П.И. Дугин  
«01» марта 2011 г.  
с изменениями от 02.09.2014 г

**Программа  
государственной итоговой аттестации**

по направлению 111900.62 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»  
профиль «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Степень (квалификация) – бакалавр

Одобрено Ученым Советом ФГБОУ ВПО «Ярославская ГСХА»  
Протокол № 3 от «01» марта 2011 г.

Настоящая программа подготовлена в соответствии с требованиями  
Федерального государственного образовательного стандарта высшего  
профессионального образования по направлению 111900 – «Ветеринарно-  
санитарная экспертиза» от «28» октября 2009 г. № 498 и предназначена для  
студентов выпускного курса при подготовке к итоговому государственному  
экзамену по профилю – «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Ярославль

2011 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	3
2. Требования к профессиональной подготовленности выпускника.....	3
3. Виды итоговых аттестационных испытаний и формы их проведения.....	6
4. Содержание и организация проведения государственного экзамена.....	6
5. Содержание и организация защиты выпускной квалификационной работы.....	7

## ПРИЛОЖЕНИЯ

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Программа итоговой государственной аттестации составлена в соответствии с:

- требованиями государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки 111900.62 Ветеринарно-санитарная экспертиза;
- Положением об итоговой государственной аттестации выпускников высших учебных заведений Российской Федерации, утвержденного приказом Минобрнауки России от 25.03.2003 № 1155;
- Положением об итоговой государственной аттестации выпускников ФГОУ ВПО «Ярославская ГСХА», обучающихся по программам высшего профессионального образования.

## **2. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ВЫПУСКНИКА**

2.1. Выпускник по направлению подготовки 111900.62 Ветеринарно-санитарная экспертиза должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

а) научно-исследовательской:

- обрабатывает и анализирует результаты экспериментальных исследований;
- составляет отчеты (разделы отчетов) по теме НИР или ее разделу (этапу, заданию);
- проводит подбор научно-технической и патентной литературы в области переработки сырья животного происхождения, осуществляет ее анализ и обобщение;
- принимает участие в планировании экспериментальных исследований;
- участвует в выполнении научных экспериментов;
- участвует во внедрении результатов исследований и разработок в практику;

б) производственной деятельности:

- проводит ветеринарно-санитарную экспертизу и оценку безопасности сырья и продуктов животного происхождения;
- осуществляет контроль сырья и продуктов его переработки;
- принимает участие в разработке, внедрении и промышленных испытаниях новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения;
- вносит предложения, направленные на совершенствование нормативных и технических документов;

в) организационно-управленческой деятельности:

- анализирует и обобщает материалы предприятий о результатах ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах госветнадзора;

- участвует в организации методического руководства производственной деятельностью специалистов предприятия;
- участвует в организации испытаний и внедрении новых ветеринарно-санитарных препаратов, средств;
- участвует в разработке нормативных и технических документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарной санитарии.

## 2.2. Выпускник должен

### *знать:*

- основные характеристики и свойства сырья, влияющие на безопасность и качество готовой продукции;
- методы контроля безопасности и качества сырья и готовой продукции на всех этапах технологии;
- основные проблемы научно-технического развития промышленной переработки сырья животного происхождения;
- способы переработки, утилизации и уничтожения условно годного и опасного сырья, продуктов его переработки, методы контроля;

### *владеть:*

- методами ветеринарно-санитарного контроля безопасности сырья и продуктов животного происхождения;
- стандартными методами определения физико-химических и микробиологических показателей и контроля сырья и готовой продукции;
- основными методами работы на ПЭВМ с прикладными программными средствами;
- методами экспериментальных исследований;
- принципами выбора наиболее рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях.

В соответствии с ФГОС ВПО 111900.62 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (от 28 октября 2009 года №498) по результатам итоговой государственной аттестации выпускник должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

- владение средствами самостоятельного, методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья, готовностью к достижению должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-16);
- готовностью уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям, толерантно воспринимать социальные и культурные различия (ОК-17);

- способностью обрабатывать текущую производственную информацию и использовать данные в управлении качеством продукции (ПК-4);

по видам деятельности:

производственными:

- способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения (ПК-5);
- готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (ПК-6);
- способностью организовывать и проводить контроль ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке сырья животного происхождения (ПК-7);
- готовностью осуществлять контроль за соблюдением биологической и экологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения (ПК-8);
- способностью проводить исследования использованием современных технологий, анализировать и обобщать результаты для маркетинга (ПК-9);
- готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-10);
- способностью использовать основные положения и методы экономики, менеджмента и маркетинга, при решении профессиональных задач, способен анализировать проблемы (ПК-11);
- способностью организовывать и проводить испытания и внедрение новых ветеринарно-санитарных препаратов для дезинфекции, дезинвазии, дератизации и дезинсекции и других средств ветеринарной санитарии (ПК-15);

научно-исследовательскими:

- способностью обобщать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-16);
- готовностью организовывать и проводить эксперименты по заданной методике и анализировать полученные результаты (ПК-17);
- способностью обрабатывать результаты проводимых исследований, составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии (ПК-18);
- способностью принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии (ПК-19);
- готовностью применять современные методы исследования, новую

- приборную технику, достижения в области диагностики инфекционных и паразитарных болезней (ПК-20).

### **3. ВИДЫ ИТОГОВЫХ АТТЕСТАЦИОННЫХ ИСПЫТАНИЙ И ФОРМЫ ИХ ПРОВЕДЕНИЯ**

3.1 Государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по направлению подготовки 111900.62 Ветеринарно-санитарная экспертиза предусмотрены следующие виды итоговой государственной аттестации:

- государственный экзамен;
- защита выпускной квалификационной работы.

### **4. СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА**

4.1. Государственный экзамен проводится для оценки теоретической подготовки выпускника к решению профессиональных задач, установленных государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по направлению подготовки 111900.62 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

4.2. На государственном экзамене проверяется освоение знаний и умений по содержанию следующих специальных дисциплин:

1. Экономика, организация, отраслевое управление;
2. Патологическая анатомия животных;
3. Паразитология и инвазионные болезни животных;
4. Эпизоотология и инфекционные болезни животных;
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза;
6. Производственный ветеринарно-санитарный контроль;
7. Химия пищи.
8. Технология молока и молочных продуктов.

Содержание разделов дисциплин, выносимых на государственный экзамен, представлено в приложении 1.

4.3. Государственный экзамен проводится в письменной форме. Длительность экзамена составляет 3 часа. На экзамене выпускники получают экзаменационный билет, включающий в себя 5 теоретических вопросов и ситуационную задачу. Вопросы для подготовки к государственному экзамену и примеры ситуационных задач приведены в приложении 2. При подготовке к ответу студент может пользоваться программой итоговой государственной аттестации.

4.4. По завершении государственного экзамена экзаменационная комиссия на закрытом заседании обсуждает характер ответов каждого студента или его письменную работу и выставляет каждому студенту

согласованную итоговую оценку, руководствуясь критериями выставления оценок по государственному экзамену (приложение 3).

4.5. Итоговая оценка по экзамену сообщается студенту в течение двух рабочих дней.

4.6. Рекомендуемое учебно-методическое обеспечение подготовки выпускников к государственному экзамену приведено в приложении 4.

## **5. СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

5.1. Выпускная квалификационная работа рассматривается как самостоятельная заключительная работа студента, в которой систематизируются, закрепляются и расширяются теоретические знания и практические навыки, полученные при изучении циклов дисциплин, предусмотренных основной образовательной программой.

Выпускная работа является заключительным этапом обучения студентов в вузе и имеет своей целью – систематизацию, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по специальности и применение этих знаний при решении конкретных производственных, научно-исследовательских, организационно-управленческих задач. Основные направления тематики выпускных квалификационных работ представлены в приложении 5. Темы выпускных квалификационных работ могут быть предложены предприятиями, организациями, учреждениями, являющимися потребителями кадров данного профиля, а также студентами (с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки). Тема выпускной квалификационной работы закрепляется за выпускником приказом ректора академии.

5.2. К защите выпускной квалификационной работы допускается лицо, успешно завершившее в полном объеме освоение основной образовательной программы по направлениям подготовки (специальности) высшего профессионального образования, разработанной академией в соответствии с требованиями ГОС ВПО и успешно сдавшее государственный экзамен.

5.3. Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытом заседании экзаменационной комиссии в соответствии со следующим порядком:

- представление студента членам комиссии секретарем ГАК;
- сообщение студента с использованием наглядных материалов и компьютерной техники об основных результатах выпускной квалификационной работы (не более 15 минут);
- вопросы членов ГАК и присутствующих после доклада студента;
- ответы студента на заданные вопросы;
- зачитывание секретарем комиссии отзыва руководителя на ВКР.

5.4. Продолжительность защиты одной выпускной квалификационной работы, как правило, не должна превышать 30 минут.

5.5. Результаты защиты выпускной квалификационной работы объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний экзаменационной комиссии.

5.6. Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценка результатов защит выпускных квалификационных работ осуществляется в соответствии с критериями, представленными в приложении 6.



## **Содержание разделов дисциплин, выносимых на государственный экзамен**

**Экономика, организация, отраслевое управление.** Понятие, состав и структура агропромышленного комплекса. Сущность, формы и показатели специализации сельскохозяйственного производства. Понятие, виды и критерии эффективности производства. Понятие сущность и классификация издержек. Понятие и состав трудовых ресурсов. Понятие и классификация материально-технических ресурсов. Экономическая сущность и функции цен. Стратегии ценообразования. Цена труда и виды оплаты труда. Народнохозяйственное значение и особенности АПК. Организационно-экономические основы деятельности акционерных обществ.

**Патологическая анатомия животных.** Воспаление: сущность, морфология, классификация. Нарушение местного кровообращения (гиперемии, анемии, инфаркт): этиология, патогенез, патоморфология, исход. Некроз: этиология патогенез, классификация, виды, исход. Нарушение лимфообразования и содержания тканевой жидкости: сущность, морфология, классификация (плазморагия, лимфорагия, лимфостаз, тромбоз и эмболия лимфатических сосудов). Экссудативный тип воспаления классификация, морфология. Смерть и посмертные изменения, отличие посмертных изменений от прижизненных патологических процессов. Смешанные белковые дистрофии (нарушение обмена нуклеопротеидов и гликопротеидов): сущность, морфология, классификация. Белковые внеклеточные дистрофии: сущность, морфология, классификация. Белковые клеточные дистрофии: сущность, морфология, классификация. Смешанные белковые дистрофии (нарушение обмена протеиногенных пигментов): сущность, классификация, морфология. Септические болезни: определение, патогенез, болезни входящие в эту группу. Патолого-анатомические изменения в тканях и органах при эймереозах. Патоморфологические изменения при стрептококкозах. Патоморфологические изменения при пастереллезе. Патоморфологические изменения при колибактериозе. Патоморфологические изменения при туберкулезе. Патоморфологические изменения при сибирской язве, роже свиней, классической чуме свиней и пастереллезе у разных видов животных. Патоморфологические изменения в тканях и органах при некробактериозе. Патолого-морфологические изменения в тканях и органах при лептоспирозе, пироплазмидозе, и

кокцидиозах. Патоморфологические изменения в тканях и органах при ящуре, сапе и мыте.

**Паразитология и инвазионные болезни животных.** Трихинеллез: эпизоотологические особенности, ветеринарно-санитарная экспертиза. Цистицеркоз свиней: эпизоотологические особенности, ветеринарно-санитарная экспертиза. Цистицеркоз крупного рогатого скота: эпизоотологические особенности, ветеринарно-санитарная экспертиза. Токсоплазмоз: эпизоотологические особенности, ветеринарно-санитарная экспертиза. Саркоцистоз: эпизоотологические особенности, ветеринарно-санитарная экспертиза. Эхинококкоз: эпизоотологические особенности, ветеринарно-санитарная экспертиза. Альвеококкоз: эпизоотологические особенности, ветеринарно-санитарная экспертиза. Фасциолез: эпизоотологические особенности, ветеринарно-санитарная экспертиза. Дикроцелиоз: эпизоотологические особенности, ветеринарно-санитарная экспертиза. Трихомонозы: эпизоотологические особенности, ветеринарно-санитарная экспертиза. Ценуроз: эпизоотологические особенности, ветеринарно-санитарная экспертиза. Диктиокаулез: эпизоотологические особенности, ветеринарно-санитарная экспертиза. Аскаридоз свиней: эпизоотологические особенности, ветеринарно-санитарная экспертиза. Мониезиозы: эпизоотологические особенности, ветеринарно-санитарная экспертиза. Пироплазмидозы: эпизоотологические особенности, ветеринарно-санитарная экспертиза.

**Эпизоотология и инфекционные болезни животных.** Сибирская язва: эпизоотология, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза. Туберкулез: эпизоотология, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза. Ящур: эпизоотология, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза. Оспа: эпизоотология, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза. Листерииоз: эпизоотология, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза. Бешенство: эпизоотология, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза. Болезнь Ауески: эпизоотология, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза. Рожа свиней: эпизоотология, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза. Африканская чума свиней: эпизоотология, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза. Сап: эпизоотология, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза. Эмфизематозный карбункул: эпизоотология, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза. Злокачественный отек: эпизоотология, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза. Браздот овец: эпизоотология,

диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза. Пищевые токсикоинфекции вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Пищевой токсикоз, вызываемый *Cl. botulinum*.

**Ветеринарно-санитарная экспертиза.** Организация и деятельность лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. Общие положения о ветеринарно-санитарной экспертизе пищевых продуктов на рынках. Размещение, оборудование и штат лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. Организация и методика ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов убойных животных на убойных пунктах и рынках. Цели и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов. Требования к тушам и органам животных, поступающим на рынки. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов промысловых животных и дикой пернатой дичи. Клеймение мяса. Исследование мяса здоровых животных или убитых в больном состоянии. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя при роже свиней, классической чуме свиней. Органолептическое исследование, бактериоскопия, физико-химические методы при ветеринарно-санитарной оценке мяса и мясопродуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при общих и местных патологических процессах незаразной этиологии. Определение видовой принадлежности мяса. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя при отравлениях. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов. Правила доставки и продажи молока и молочных продуктов на рынках. Ветеринарно-санитарная экспертиза жиров и растительных масел. Требования к жирам доставляемым на рынки. Установление сорта и доброкачественности жира. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц. Требования к санитарному состоянию и качеству яиц, продаваемых на рынках. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при паразитарных болезнях. Методы определения свежести, доброкачественности рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза соленой, вяленой, копченой, сушеной рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов. Требования к растительным пищевым продуктам, доставляемым на рынки. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при лейкозах домашних животных и птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при лептоспирозе, бруцеллезе и туляремии. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при пастереллезе, сальмонеллезе. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при некробактериозе, копытной гнили. Ветеринарно-санитарная

экспертиза туш и органов при залеживании коров и метритах. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при болезнях, связанных с транспортировкой животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при болезнях печени и брюшины. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при вынужденном убое животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при болезнях органов дыхания. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при и других продуктов убоя животных при поражении их радиоактивными и отравляющими веществами. Методы определения свежести мяса.

### **Производственный ветеринарно-санитарный контроль.**

Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, транспортировке и приемке животных на мясоперерабатывающем предприятии. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при подготовке животных к убою. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке мяса вынужденно убитых животных. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах колбасных предприятий. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах консервного производства. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при получении и первичной переработке молока. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке птицы. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке яиц. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке диких промысловых животных. Производственный ветеринарный контроль при убое кроликов и нутрий. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке рыбы и других гидробионтов. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле рыбы и других гидробионтов. Производственный ветеринарно-санитарный контроль пищевого и технического альбумина. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах переработки эндокринного ферментного сырья. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах переработки жира. Дезинфекция скотоубойных и убойно-санитарных пунктов. Дезинфекция сырья животного происхождения. Дезинфекция помещений для переработки сырья животного происхождения. Дератизация на объектах мясоперерабатывающих предприятий. Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве, при убое животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции. Ветеринарно-санитарный режим на животноводческих предприятиях по производству молока, выращиванию и

откорму крупного рогатого скота. Контроль санитарного состояния доильного оборудования и молочной посуды. Ветеринарно-санитарные мероприятия на скотоубойных и санитарно-убойных пунктах. Ветеринарно-санитарные мероприятия при перевозке мяса и мясопродуктов. Ветеринарно-санитарные правила обработки транспортных средств после перевозки животных, продуктов и сырья животного происхождения. Контроль качества дезинфекции транспортных средств. Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, хранении и транспортировке сырья животного происхождения. Обеззараживание объектов внешней среды, инвентаря и спецодежды. Техника безопасности, охрана труда и окружающей среды при ветеринарно-санитарных мероприятиях.

**Химия пищи.** Какова роль белков в питании человека? Какова специфическая роль отдельных аминокислот (цистеина, тирозина, фенилаланина, метионина, глутаминовой и аспарагиновой) в организме? Пептиды (определение, классификация, физиологическая роль). Белки пищевого растительного сырья. Белки мяса и молока. Моносахариды. Общая характеристика. Полисахариды. Общая характеристика. Физиологическое значение углеводов. Строение и свойства липидов. Функции, выполняемые в организме. Ферменты. Классификация и функции, выполняемые в организме. Витамины. Классификация и функции, выполняемые в организме. Минеральные вещества, входящие в состав пищевых продуктов и их значение. Вещества, добавляемые для удлинения сроков хранения продуктов. Пищевые красители. Определение и классификация. Вещества, добавляемые для улучшения технологических свойств продуктов.

**Технология молока и молочных продуктов.** Понятие о молоке, пищевая и биологическая ценность, значение в питании человека. Общий химический состав молока коров. Молочный жир и азотистые соединения молока: предшественники, состав, свойства. Углеводы, минеральные вещества, витамины, ферменты, пигменты молока: предшественники, состав, свойства. Показатели качества молока. Требования Федерального закона №88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию», предъявляемые к молоку как сырью для переработки. Определение и значение критических контрольных точек. Определение и значение критических контрольных точек. Физические свойства молока и химические свойства молока. Органолептические и бактерицидные свойства молока. Технология первичной обработки молока на фермах и молокоперерабатывающих предприятиях. Ассортимент молока, сливок и

напитков. Технологическая схема питьевого пастеризованного молока из сырого молока. Технология стерилизованных молока и сливок. Технология жидких кисломолочных продуктов. Технология сметаны и творога. Технология сливочного масла методом сбивания. Технология сливочного масла методом преобразования высокожирных сливок. Технология твердых сычужных сыров.

## **Перечень вопросов, выносимых на государственный экзамен**

### **Экономика, организация, отраслевое управление**

1. Понятие, состав и структура агропромышленного комплекса.
2. Сущность, формы и показатели специализации сельскохозяйственного производства.
3. Понятие, виды и критерии эффективности производства.
4. Понятие сущность и классификация издержек.
5. Понятие и состав трудовых ресурсов.
6. Понятие и классификация материально-технических ресурсов.
7. Экономическая сущность и функции цен. Стратегии ценообразования.
8. Цена труда и виды оплаты труда.
9. Народнохозяйственное значение и особенности АПК.
10. Организационно-экономические основы деятельности акционерных обществ.

### **Патологическая анатомия животных**

1. Воспаление: сущность, морфология, классификация.
2. Нарушение местного кровообращения (гиперемии, анемии, инфаркт): этиология, патогенез, патоморфология, исход.
3. Некроз: этиология патогенез, классификация, виды, исход.
4. Нарушение лимфообразования и содержания тканевой жидкости: сущность, морфология, классификация (плазморагия, лимфорагия, лимфостаз, тромбоз и эмболия лимфатических сосудов).
5. Экссудативный тип воспаления классификация, морфология
6. Смерть и посмертные изменения, отличие посмертных изменений от прижизненных патологических процессов.
7. Смешанные белковые дистрофии (нарушение обмена нуклеопротеидов и гликопротеидов): сущность, морфология, классификация.
8. Белковые внеклеточные дистрофии: сущность, морфология, классификация
9. Белковые клеточные дистрофии: сущность, морфология, классификация
10. Смешанные белковые дистрофии (нарушение обмена протеиногенных пигментов): сущность, классификация, морфология.
11. Септические болезни: определение, патогенез, болезни входящие в эту группу

12. Патолого-анатомические изменения в тканях и органах при эймереозах.
13. Патоморфологические изменения при стрептококкозах.
14. Патоморфологические изменения при пастереллезе.
15. Патоморфологические изменения при колибактериозе.
16. Патоморфологические изменения при туберкулезе.
17. Патоморфологические изменения при сибирской язве, роже свиней, классической чуме свиней и пастереллезе у разных видов животных.
18. Патоморфологические изменения в тканях и органах при некробактериозе.
19. Патолого-морфологические изменения в тканях и органах при лептоспирозе, пироплазмидозе, и кокцидиозах.
20. Патоморфологические изменения в тканях и органах при ящуре, сапе и мыте.

### **Паразитология и инвазионные болезни животных**

1. Трихинеллез. Эпизоотологические особенности. Ветеринарно-санитарная экспертиза.
2. Цистицеркоз свиней. Эпизоотологические особенности. Ветеринарно-санитарная экспертиза.
3. Цистицеркоз крупного рогатого скота. Эпизоотологические особенности. Ветеринарно-санитарная экспертиза.
4. Токсоплазмоз. Эпизоотологические особенности. Ветеринарно-санитарная экспертиза.
5. Саркоцистоз. Эпизоотологические особенности. Ветеринарно-санитарная экспертиза.
6. Эхинококкоз. Эпизоотологические особенности. Ветеринарно-санитарная экспертиза.
7. Альвеококкоз. Эпизоотологические особенности. Ветеринарно-санитарная экспертиза.
8. Фасциолез. Эпизоотологические особенности. Ветеринарно-санитарная экспертиза.
9. Дикроцелиоз. Эпизоотологические особенности. Ветеринарно-санитарная экспертиза.
10. Трихомонозы. Эпизоотологические особенности. Ветеринарно-санитарная экспертиза.
11. Ценуроз. Эпизоотологические особенности. Ветеринарно-санитарная экспертиза.



12. Диктиокаулез. Эпизоотологические особенности. Ветеринарно-санитарная экспертиза.
13. Аскаридоз свиней. Эпизоотологические особенности. Ветеринарно-санитарная экспертиза.
14. Мониезиозы. Эпизоотологические особенности. Ветеринарно-санитарная экспертиза.
15. Пироплазмидозы. Эпизоотологические особенности. Ветеринарно-санитарная экспертиза.

### **Эпизоотология и инфекционные болезни животных**

1. Сибирская язва. Эпизоотология, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза.
2. Туберкулез. Эпизоотология, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза.
3. Ящур. Эпизоотология, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза.
4. Оспа. Эпизоотология, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза.
5. Листерия. Эпизоотология, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза.
6. Бешенство. Эпизоотология, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза.
7. Болезнь Ауески. Эпизоотология, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза.
8. Рожа свиней. Эпизоотология, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза.
9. Африканская чума свиней. Эпизоотология, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза.
10. Сап. Эпизоотология, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза.
11. Эмфизематозный карбункул. Эпизоотология, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза.
12. Злокачественный отек. Эпизоотология, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза.
13. Брандзот овец. Эпизоотология, диагностика, ветеринарно-санитарная экспертиза.
14. Пищевые токсикоинфекции вызываемые условно-патогенной микрофлорой.
15. Пищевой токсикоз, вызываемый *Cl. botulinum*.

## **Ветеринарно-санитарная экспертиза**

1. Организация и деятельность лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы рынков.
2. Общие положения о ветеринарно-санитарной экспертизе пищевых продуктов на рынках. Размещение, оборудование и штат лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.
3. Организация и методика ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов убойных животных на убойных пунктах и рынках.
4. Цели и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов. Требования к тушам и органам животных, поступающим на рынки.
5. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов промысловых животных и дикой пернатой дичи.
6. Клеймение мяса.
7. Исследование мяса здоровых животных или убитых в больном состоянии.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя при роже свиней, классической чуме свиней.
9. Органолептическое исследование, бактериоскопия, физико-химические методы при ветеринарно-санитарной оценке мяса и мясопродуктов.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при общих и местных патологических процессах незаразной этиологии.
11. Определение видовой принадлежности мяса.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя при отравлениях.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов. Правила доставки и продажи молока и молочных продуктов на рынках.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза жиров и растительных масел. Требования к жирам доставляемым на рынки. Установление сорта и доброкачественности жира.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц. Требования к санитарному состоянию и качеству яиц, продаваемых на рынках.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезнях.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при паразитарных болезнях.
18. Методы определения свежести, доброкачественности рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза соленой, вяленой, копченой, сушеной рыбы.

19. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов. Требования к растительным пищевым продуктам, доставляемым на рынки.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при лейкозах домашних животных и птицы.
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при лептоспирозе, бруцеллезе и туляремии.
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при пастереллезе, сальмонеллезе.
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при некробактериозе, копытной гнили.
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при залеживании коров и метритах.
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при болезнях, связанных с транспортировкой животных.
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при болезнях печени и брюшины.
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при вынужденном убое животных.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при болезнях органов дыхания.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при и других продуктов убоя животных при поражении их радиоактивными и отравляющими веществами.
30. Методы определения свежести мяса.

### **Производственный ветеринарно-санитарный контроль**

1. Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, транспортировке и приемке животных на мясоперерабатывающем предприятии.
2. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при подготовке животных к убою.
3. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке мяса вынужденно убитых животных.
4. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах колбасных предприятий.
5. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах консервного производства.
6. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.

7. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при получении и первичной переработке молока.
8. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке птицы.
9. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке яиц.
10. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке диких промысловых животных.
11. Производственный ветеринарный контроль при убое кроликов и нутрий.
12. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке рыбы и других гидробионтов.
13. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле рыбы и других гидробионтов.
14. Производственный ветеринарно-санитарный контроль пищевого и технического альбумина.
15. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах переработки эндокринного ферментного сырья.
16. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах переработки жира.
17. Дезинфекция скотобойных и убойно-санитарных пунктов.
18. Дезинфекция сырья животного происхождения.
19. Дезинфекция помещений для переработки сырья животного происхождения.
20. Дератизация на объектах мясоперерабатывающих предприятий.
21. Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве, при убое животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции.
22. Ветеринарно-санитарный режим на животноводческих предприятиях по производству молока, выращиванию и откорму крупного рогатого скота.
23. Контроль санитарного состояния доильного оборудования и молочной посуды.
24. Ветеринарно-санитарные мероприятия на скотобойных и санитарно-убойных пунктах.
25. Ветеринарно-санитарные мероприятия при перевозке мяса и мясопродуктов.

26. Ветеринарно-санитарные правила обработки транспортных средств после перевозки животных, продуктов и сырья животного происхождения.
27. Контроль качества дезинфекции транспортных средств.
28. Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, хранении и транспортировке сырья животного происхождения.
29. Обеззараживание объектов внешней среды, инвентаря и спецодежды.
30. Техника безопасности, охрана труда и окружающей среды при ветеринарно-санитарных мероприятиях.

### **Химия пищи**

1. Какова роль белков в питании человека?
2. Какова специфическая роль отдельных аминокислот (цистеина, тирозина, фенилаланина, метионина, глутаминовой и аспарагиновой) в организме?
3. Пептиды (определение, классификация, физиологическая роль).
4. Белки пищевого растительного сырья.
5. Белки мяса и молока.
6. Моносахариды. Общая характеристика.
7. Полисахариды. Общая характеристика.
8. Физиологическое значение углеводов.
9. Строение и свойства липидов. Функции, выполняемые в организме.
10. Ферменты. Классификация и функции, выполняемые в организме.
11. Витамины. Классификация и функции, выполняемые в организме.
12. Минеральные вещества, входящие в состав пищевых продуктов и их значение.
13. Вещества, добавляемые для удлинения сроков хранения продуктов.
14. Пищевые красители. Определение и классификация.
15. Вещества, добавляемые для улучшения технологических свойств продуктов.

### **Технология молока и молочных продуктов**

1. Понятие о молоке, пищевая и биологическая ценность, значение в питании человека. Общий химический состав молока коров.
2. Молочный жир и азотистые соединения молока: предшественники, состав, свойства.
3. Углеводы, минеральные вещества, витамины, ферменты, пигменты молока: предшественники, состав, свойства

4. Показатели качества молока. Требования Федерального закона № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию», предъявляемые к молоку как сырью для переработки.
5. Определение и значение критических контрольных точек.
6. Физические свойства молока и химические свойства молока.
7. Органолептические и бактерицидные свойства молока.
8. Технология первичной обработки молока на фермах и молокоперерабатывающих предприятиях.
9. Ассортимент молока, сливок и напитков. Технологическая схема питьевого пастеризованного молока из сырого молока.
10. Технология стерилизованных молока и сливок.
11. Технология жидких кисломолочных продуктов.
12. Технология сметаны и творога.
13. Технология сливочного масла методом сбивания.
14. Технология сливочного масла методом преобразования высокожирных сливок.
15. Технология твердых сычужных сыров.

**Примеры ситуационных задач  
по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»**

1. На мясокомбинате переработали 10 голов крупного рогатого скота, положительно реагирующего на бруцеллез, признаков болезни в органах и тканях не обнаружено. Какая ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя?
2. В свиных тушах обнаружены туберкулезные поражения в виде обызвествленных очагов только в подчелюстных лимфатических узлах. Как проводится ветеринарно-санитарная экспертиза в этих случаях?
3. При убое лошади обнаружены множественные узелки на коже, покрытые струпьями, при осмотре слизистой носа выявлены узлы и язвы, с неровными краями; в легких отмечены абсцессы с красным ободком. Какая санитарная оценка туши и внутренних органов?
4. На мясокомбинат доставили партию здоровых животных без ветеринарного свидетельства. Как поступить с этой партией?
5. На мясокомбинат доставлено мясо от 3 вынужденно убитых в хозяйстве коров с заключением лаборатории о результатах бактериологического исследования и ветеринарным документом, в котором указаны причины убоя. Как поступают с таким мясом?

6. При осмотре ветеринарным врачом мясокомбината партии животных, доставленных из хозяйства, обнаружена инфекционная болезнь. Как поступают с этими животными?
7. При ветеринарно-санитарной экспертизе 1 туши свиньи были выявлены изменения во внутренних органах и тканях: лимфатические узлы головы и шеи увеличены, с разреза стекает жидкость желтовато-розового цвета. Легкие отечны, гиперемированы, на эпикарде точечные кровоизлияния. На клапанах сердца бородавчатые разращения (веррукозный эндокардит) и язвы (вид цветной капусты), селезенка увеличена, с точечными кровоизлияниями. Почки дряблые, с кровоизлияниями. На коже очаговая гиперемия. Какая ветеринарно-санитарная оценка?
8. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в легких крупного рогатого скота выявлены поражения, характерные для туберкулеза. Какая ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя?

#### **По дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»**

1. После варки сарделек согласно термограмме установлено, что температура пара не достигла максимума заданной температуры. После термической обработки температура внутри батонов не проверялась, нарушение выявлено после охлаждения сарделек. Какая санитарная оценка такой партии сарделек?
2. При подсушивании сырокопченых колбас на поверхности оболочки обнаруживается плесень. Какие условия выпуска в реализацию такой продукции?
3. На многих боенских предприятиях используют метод быстрого замораживания мяса. Для чего это делается?
4. В холодильник мясокомбината с другого мясокомбината автотранспортом доставлено мясо без ветеринарного свидетельства. Как поступить с мясом?
5. В партии мяса, принятого на холодильник, обнаружено, несколько туш повреждены (грызунами или загрязнены их пометом). Какая ветеринарно-санитарная оценка мяса?
6. На молокозавод доставили молоко с признаками фальсификации. Какие Ваши дальнейшие действия как ветспециалиста?
7. На мясокомбинат поступила конина с клеймами, но в вет. свидетельстве нет записи о проведении маллеинизации, позднее выяснилось, что маллеинизация не проводилась. Как поступить с кониной?
8. На мясо вынужденного убоя животных имеется акт убоя и справка местной лаборатории о том, что в мясе выявлена кокковая

микрофлора. Необходимо ли повторно проводить бактериологическое исследование туши при приеме на переработку?

### **По дисциплине «Патологическая анатомия животных»**

1. Определите состояние органа: печень увеличена в объеме, имеет уплотнения, с висцеральной и портальной поверхности орган темно-красного цвета, в центре отмечается мозаичный рисунок (неравномерная окраска тканей). Обоснуйте свой ответ.
2. Определите состояние органа: печень уменьшена в объеме, плотной консистенции, на поверхности и на разрезе ткани имеют неравномерную окраску от темной до бурой.
3. Какому из посмертных изменений соответствует следующие характеристики: при исследовании области ягодичных мышц после оказания на него давления ткани не восстанавливают свою форму, при этом образуется бледное пятно. Ткани имеют размягченную консистенцию.
4. Какому посмертному состоянию соответствуют изменения в трупe, определите предполагаемое время смерти после смерти: при осмотре поросенка было определено неподвижность скакательных суставов, путовых, частичное подвижность пястных суставов, уплотнение мышц позвоночного столба, и подвижность нижнечелюстного сустава. Мышцы головы уплотнены.
5. Определите к какому патологическому состоянию соответствуют следующие изменения: участок неправильной формы, уплотненной консистенции, ткани имеют беловато-серый окрас, на разрезе четкая разнородность тканей. При микроскопии отмечается кариопикноз, распад плазмы на глыбки, межуточное вещество пропитано белками плазмы.
6. Определите вид и исход патологического состояния: в тканях легкого обнаружены неправильной формы различной величины участки (очаги) ткани, окруженные хорошо развитой соединительно-тканной капсулой, в центре очага ткани имеют зернистую консистенции и представлены однородной массой. В пораженных участках имеются точки твердых тканей, при разрезе ее ножом хрустит.
7. Определите к какому патологическому состоянию соответствуют следующие изменения: в тканях легкого обнаруживаются полости, которые частично или полностью заполнены творожистой бесформенной массой. Ткани легкого дряблые, серо-белого цвета, имеются участки с темно, почти черного цвета, уплотненной консистенции.



8. При вскрытии трупа на стенке артерии брыжейки обнаружены прикрепленная к ней уплотненная белая масса, легко разрушающаяся при сдавливании. Под микроскопом четко обозначена волокнистость и наслоение масс тромбоцитов и лейкоцитов. Определите к какому патологическому изменению соответствуют данные признаки.

**Критерии выставления оценок по вопросу  
в экзаменационном билете и государственному экзамену**

*Критерии выставления оценок по вопросу в экзаменационном билете.*

Оценка «отлично» ставится, если выпускник:

- демонстрирует глубокие знания программного материала;
- исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает программный материал, не затрудняясь с ответом при видоизменении задания;
- свободно справляется с решением ситуационных и практических задач;
- грамотно обосновывает принятые решения;
- самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская ошибок;
- свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала.

Оценка «хорошо» ставится, если выпускник:

- демонстрирует достаточные знания программного материала;
- грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос;
- правильно применяет теоретические положения при решении ситуационных и практических задач;
- самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская существенных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если выпускник:

- излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей;
- допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала;
- испытывает трудности при решении ситуационных и практических задач.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если выпускник:

- не знает значительной части программного материала;
- допускает грубые ошибки при изложении программного материала;
- с большими затруднениями решает ситуационные и практические задачи.

*Критерии выставления оценок по государственному экзамену.*

Оценка «отлично» ставится, если из шести оценок (5 экзаменационных вопросов и практическое задание) получены пять оценок «отлично», шестая оценка должна быть не ниже «хорошо».

Оценка «хорошо» ставится, если из шести оценок получено пять оценок «хорошо», шестая - не ниже «удовлетворительно».

Оценка «удовлетворительно» ставится, если из шести оценок получено пять оценок «удовлетворительно».

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент не отвечает на пять из шести вопросов билета.

**Учебно-методическое обеспечение, рекомендуемое для подготовки  
к государственному экзамену**

**Основная литература:**

Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Текст] / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. - СПб.: Лань, 2010.-480с.

**Дополнительная литература:**

1. Дятчук, Т.И. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов: Справочник / Под ред. В.Н. Кисленко. - М.: КолосС, 2008.-365с.
2. Законы и нормы о сырье и продуктах животного происхождения: Мясо домашних и диких животных и птиц "Электронный ресурс" (CD № 73). - Ставрополь.: Энтропос, 2008.
3. Смирнов А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе. - СПб.: ГИОРД, 2009.-336с.

**Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:**

1. <http://book.ru/> – Электронно-библиотечная система BOOK.ru.
2. <http://e.lanbook.com/> – Электронно-библиотечная система «Лань».
3. <http://elibrary.ru/defaultx.asp> – Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU.
4. <http://window.edu.ru/> – Единое окно доступа к образовательным ресурсам.
5. [http://95.175.239.10/buki\\_web/bk\\_cat\\_find.php](http://95.175.239.10/buki_web/bk_cat_find.php) – Электронный каталог библиотеки ФГБОУ ВПО «Ярославская ГСХА».
6. <http://www.twirpx.com/file/824974/> -Электронная сеть научных работ и специализированой литературы.

**Основные направления тематики выпускных  
квалификационных работ**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза и основы технологии переработки мяса.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш, мяса и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш, мяса и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных консервов.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий.
6. Дезинфекция на предприятиях мясной промышленности.
7. Ветеринарный надзор и ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и гидробионтов.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при различных заболеваниях.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при незаразных болезнях животных.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза органов и туш при отравлении животных.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при вынужденном убое животных и возникающих изменениях в процессе его хранения.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза сушеных корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод.
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза квашеных, соленых, маринованных и мороженых овощей, фруктов.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов.
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза пчелиного меда.
22. Дезинфекция на предприятиях рыбной промышленности.
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных консервов.
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных консервов.
25. Дезинфекция на предприятиях молочной промышленности.

26. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса охотничье-промысловых животных.
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птиц.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза копченостей.
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза органов и туш при лечении их антибиотиками.
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза органов и туш при поражении радиоактивными веществами.
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза органов и туш при отравляющими веществами.
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птиц при инвазионных болезнях.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птиц при незаразных болезнях.

### **Критерии выставления оценок по защите выпускных квалификационных работ**

Оценка «отлично» выставляется за выпускную квалификационную работу, которая имеет исследовательский характер, грамотно изложенную теоретическую часть, логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. При её защите студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, владеет современными методами исследования, во время доклада использует наглядный материал, легко отвечает на поставленные вопросы. Выпускная квалификационная работа имеет положительный отзыв научного руководителя.

Оценка «хорошо» выставляется за выпускную квалификационную работу, которая имеет исследовательский характер, грамотно изложенную теоретическую часть, последовательное изложение материала соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями. При её защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, во время доклада использует наглядные пособия, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. Выпускная квалификационная работа имеет положительный отзыв научного руководителя.

Оценка «удовлетворительно» выставляется за выпускную квалификационную работу, которая имеет исследовательский характер. Теоретическую часть. Базируется на практическом материале, но анализ выполнен поверхностно, в ней просматривается непоследовательность изложения материала. Представлены необоснованные предложения. При её защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного аргументированного ответа на заданные вопросы. В отзыве научного руководителя имеются замечания по содержанию работы и методике анализа.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за выпускную квалификационную работу, которая не носит исследовательского характера, не отвечает требованиям, изложенным в методических рекомендациях кафедры. В работе нет выводов, либо они носят декларативный характер. При защите работы студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, при ответе допускает существенные ошибки. В отзывах научного руководителя имеются серьезные критические замечания.

