

**ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный
университет имени М.М. Джамбулатова»**

Факультет ветеринарной медицины

Кафедра терапии и клинической диагностики



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

**«Современные методы диагностики в ветеринарно-санитарной
экспертизе при внутренних незаразных болезнях»**

Направление подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Профиль подготовки «Ветеринарно-санитарный контроль качества и
безопасности продукции АПК

Квалификация выпускника- магистр

Форма обучения -очная, заочная

Махачкала, 2023

Лист рассмотрения и согласования

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.09.2017 г., № 982, к содержанию и уровню подготовки магистров специальности 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

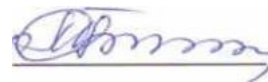
Составитель:



Абдулхамидова С.В., кандидат ветеринарных наук. доцент кафедры терапии и клинической диагностики.

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры терапии и клинической диагностики 15.03. 2022 года, протокол № 6

Заведующий кафедрой, профессор-



М.Г. Зухрабов

Рабочая программа одобрена методической комиссией факультета ветеринарной медицины 21.03. 2022 года, протокол № 7



Председатель- методической комиссии факультета

Н.Г. Исаева

СОДЕРЖАНИЕ:

1. Цели и задачи дисциплины.....	4
2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	4
3.Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	7
4.Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.....	7
5.Содержание дисциплины.....	8
5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах.....	8
5.2. Тематический план лекций.....	9
5.3 Тематический план лабораторно-практических занятий.....	10
5.4. Содержание разделов дисциплины.....	11
6.Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы.....	14
7.Фонды оценочных средств.....	18
7.1.Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.....	18
7.2.Описание показателей и критериев оценивания компетенций.....	20
7.3.Типовые контрольные задания	28
7.4.Методика оценивания знаний, умений, навыков	41
8.Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплин.....	43
9.Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	44
10.Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	46
11.Информационные технологии и программное обеспечение.....	51
12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса	52
13.Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	52
Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплину.....	53

1.Цели и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины – изучение современных методов диагностики в ветеринарно-санитарной экспертизе при внутренних незаразных болезнях.

Задачами дисциплины являются:

- Освоение методов и методик анализа качества пищевых продуктов животного происхождения.
- Ознакомиться с методами оценки качества и безопасности пищевых продуктов и сырья животного происхождения.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения дисциплины обучающиеся готовится к следующим видам деятельности, в соответствии с образовательным стандартом ФГОС ВО 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Область профессиональной деятельности: 13 Сельское хозяйство (13.012 Ветеринарный врач); 01 Образование и наука (01.004 Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования).

Типы задач профессиональной деятельности: научно-образовательный, производственно-технологический, организационно-управленческий.

Компетенции	Содержание компетенции (или ее часть)	Индикаторы компетенций	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции	В результате изучения раздела дисциплины ,обеспечивающего формирование компетенции (или его части) обучающийся должен		
				знать	уметь	владеть
ПК 1	Способностью проводить ветеринарно-санитарный контроль продуктов животного и растительного происхождения, кормов, лекарственных препаратов для животных на объектах государственного ветеринарного надзора	ИД 6 ПК 1 Пользуется специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований сырья, продуктов животного и	2.Методы проведения ВСЭ мяса и продуктов убоя с-х и промысловых животных	Знать: специальное лабораторное оборудование и средства измерений при проведении лабораторных исследований сырья, продуктов животного и растительного	Уметь: пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований сырья, продуктов животного и	Владеть: методами ветеринарно - санитарного контроля продуктов животного и растительного происхождения, кормов, лекарственн

		растительного происхождения		происхождения	растительного происхождения	ых препаратов для животных на объектах государственного ветеринарного надзора
ПК 4	Способностью осуществлять контроль ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций	ИД 1 ПК 4 Проводит проверку ветеринарных сопроводительных документов на продукцию при осуществлении экспортно-импортных операций	.Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в обеспечении пищевой безопасности РФ	Знать Методы проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию при осуществлении экспортно-импортных операций	Уметь Проводит проверку ветеринарных сопроводительных документов на продукцию при осуществлении экспортно-импортных операций	Владеть Методикой проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию при осуществлении и экспортно-импортных операций
		ИД 2 ПК Осуществляет ветеринарно-санитарный осмотр продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований	.Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в обеспечении пищевой безопасности РФ	Знать-методику ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований	Уметь-осуществляет ветеринарно-санитарный осмотр продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований	Владеть навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований

		ИД 3 ПК 4 Использует ветеринарные правила при оформлении ветеринарно-сопроводительных документов при осуществлении экспортно-импортных операций	.Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в обеспечении пищевой безопасности РФ	Знать- ветеринарные правила при оформлении ветеринарно-сопроводительных документов при осуществлении экспортно-импортных операций	Уметь - Использует ветеринарные правила при оформлении ветеринарно-сопроводительных документов при осуществлении экспортно-импортных операций	Владеть навыками применения правил при оформлении ветеринарно-сопроводительных документов при осуществлении и экспортно-импортных операций
		ИД 4 ПК 4 Проводит осмотр объектов ветеринарного надзора в пунктах пропуска через государственную границу Российской Федерации	.Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в обеспечении пищевой безопасности РФ	Знать – методику проведения осмотра объектов ветеринарного надзора в пунктах пропуска через государственную границу Российской Федерации	Уметь - Проводит осмотр объектов ветеринарного надзора в пунктах пропуска через государственную границу Российской Федерации	Владеть – навыками проведения осмотра объектов ветеринарного надзора в пунктах пропуска через государственную границу Российской Федерации
		ИД 5 ПК 4 Проводит ветеринарно-санитарный контроль пищевой продукции при поступлении на таможенную территорию РФ	.Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в обеспечении пищевой безопасности РФ	Знать – методику проведения ветеринарно-санитарного контроля пищевой продукции при поступлении на таможенную территорию РФ	Уметь- Проводит ветеринарно-санитарный контроль пищевой продукции при поступлении на таможенную территорию РФ	Владеть – навыками проведения ветеринарно-санитарного контроля пищевой продукции при поступлении на таможенную территорию РФ

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Современные методы диагностики в ветеринарно-санитарной экспертизе при внутренних незаразных болезнях» относится к дисциплинам 1 блока, части, формируемой участниками образовательных отношений, Б.1. В.02. Осваивается в 1 семестре.

Дисциплина «Современные методы диагностики в ветеринарно-санитарной экспертизе при внутренних незаразных болезнях» связана с такими дисциплинами как: Математическое моделирование, Государственный надзор на объектах Россельхознадзора, Микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения, Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения, Ветеринарная иммунология, Современные проблемы ВСЭ и продовольственной безопасности, Зооантропонозы, Лабораторное дело, Физико-химические методы исследований, Лабораторная диагностика, Информационные технологии, Ветеринарная санитария на предприятиях, Токсикологическая безопасность сырья и продуктов животного происхождения, Мониторинг качества сырья и продуктов животного происхождения при болезнях незаразной этиологии, Радиационная безопасность сырья и продуктов животного происхождения.

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 академических часа.

4.1.Объём дисциплины по видам учебных занятий (в часах)

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		1
Общая трудоемкость: часы зачетные единицы	144/4	144/4

Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:	42	42
Лекции	16	16
Лабораторных занятий	10	10
Практические занятия (ПЗ)	16	16
Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:	66	66
подготовка к практическим занятиям	10	10
самостоятельное изучение тем	10	10
подготовка к текущему контролю знаний	10	10
Промежуточная аттестация	Экзамен 36	Экзамен 36

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы дисциплины по видам занятий в часах.

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)			СР
			Лекции	ПЗ	ЛЗ	
1.	Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в обеспечении пищевой безопасности РФ	8	2	4		10
2.	Методы проведения ВСЭ мяса и продуктов убоя с-х и промысловых животных		2			
2.	Методы, позволяющие определить стандартные свойства и качество сырья в продуктах животноводства (качественное и количественное выражение стандартных свойств)	12	2	2	2	10
3.	Требования к стандартным	12	2	2		10

	методикам анализа качества					
4.	Методики и требования к санитарно-гигиеническим показателям безопасности пищевых продуктов	7	2	2	2	10
5.	ПЦР как метод ветеринарно-санитарной экспертизы	13	2	2	2	8
6.	Люминесцентный метод определения доброкачественности продукции животного происхождения	14	2	2	2	8
7.	Определение показателей качества и безопасности пищевых продуктов спектрофотометром	6	4	2	2	10
	Всего:	144	16	16	10	66

5.2. Тематический план лекций **Очная форма обучения**

№ п/п	Темы лекций	Количество часов
1.	Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в обеспечении пищевой безопасности РФ	2
2	Качественное и количественное выражение стандартных свойств сырья и продуктов животного происхождения	2
3	Требования к стандартным методикам анализа качества	2
4	Методики и требования к санитарно-гигиеническим показателям безопасности пищевых продуктов	2

5	ПЦР как метод ветеринарно-санитарной экспертизы	2
6	Люминесцентный метод определения доброкачественности продукции животного происхождения	2
7.	Определение показателей качества и безопасности пищевых продуктов спектрофотометром	4
	Итого: 16 часов	

5.3. Тематический план практических занятий

Очная форма обучения

<i>n/ n</i>	<i>Темы практических занятий</i>	<i>Количество часов</i>
1.	Требования охраны труда и техники безопасности. Правила личной гигиены при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы.	2
2.	Работа в учебной версии автоматизированной системе «МЕРКУРИЙ»	2
3.	Методы определения свежести мяса. Бактериоскопическое исследование.	2
4.	Методы ВСЭ мяса и продуктов убоя при различных заболеваниях.	2
5.	Исследование органолептических показателей мяса животных, убитых в агональном состоянии. Определение степени обескровленности.	2
6.	Методики анализа качества животноводческой продукции	2
7.	Методики и требования к санитарно-гигиеническим показателям безопасности пищевых продуктов	2
8.	ПЦР как метод ветеринарно-санитарной	

	экспертизы	
Всего:		16

5.3. Тематический план лабораторный занятий

<i>n/ n</i>	<i>Темы практических занятий</i>	<i>Количество часов</i>
1.	Приготовление химических реактивов для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения	2
2.	Методы и способы очистки химической посуды	2
3.	Хранение химических реактивов в условиях лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы	2
4.	Люминесцентный метод определения доброкачественности продукции животного происхождения	2
5.	Спектрофотометрический метод определения показателей качества и безопасности пищевых продуктов	2
Всего		10

5.4. Содержание разделов дисциплины

<i>№ n/ n</i>	<i>Наименование раздела (темы)</i>	<i>Содержание раздела</i>	<i>Компетенции</i>
1.	Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в обеспечении	Федеральные законы и Технические регламенты Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», «О безопасности мяса и мясной продукции», «Положение по проведению государственного контроля и надзора в	ПК 4

	пищевой безопасности РФ	области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной опасной продукции животного происхождения, ее использования или уничтожения», «Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов».	
2.	Методы проведения ВСЭ мяса и продуктов убоя с-х и промысловых животных	<p>Ветеринарно-санитарные требования при заготовке животных.</p> <p>Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке животных.</p> <p>Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке животных.</p> <p>Порядок приема, сдачи и подготовке к убою здоровых и больных животных.</p>	ПК-1; ПК 4.
3.	Методы, позволяющие определить стандартные свойства и качество сырья в продуктах животноводства (качественное и количественное выражение стандартных свойств)	<p>Современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы и научные разработки в области совершенствования методов ветеринарно-санитарной экспертизы на перерабатывающих предприятиях и государственных ветеринарных лабораториях продовольственных рынков.</p> <p>Проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы в оснащенности лабораторий оборудованием приборами и реактивами.</p> <p>Использование современных приборов и научных изобретений при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, молока, яиц, меда и растительных продуктов</p>	ПК-1; ПК 4.
4	Требования к стандартным методикам анализа качества	<p>Термины и определения основных понятий о качестве продукции.</p> <p>Номенклатура потребительских свойств и показателей качества продукции. Градации качества. Дефекты продукции. Методы определения показателей качества продукции.</p>	ПК-1; ПК 4.

		Классификация методов. Формы выражения оценок качества. Контроль качества продукции. Разновидности контроля.	
5	Методики и требования к санитарно-гигиеническим показателям безопасности пищевых продуктов	<p>Продовольственная безопасность РФ является одним из главных направлений обеспечения национальной безопасности страны, фактором сохранения ее государственности и суверенитета.</p> <p>Решение данной задачи возможно при совершенствовании, интенсификации и оптимизации мясного производства в целом, в том числе внедрение поточно – механизированных и автоматизированных линий, снабженных средствами оперативного и производственного ветеринарного контроля, и регулирования на всех стадиях технологического процесса.</p>	ПК-1; ПК 4.
6	ПЦР как метод ветеринарно-санитарной экспертизы	<p>Ознакомление с ПЦР-тестсистемы "BOV ПЦР-ядро", "SUS ПЦР-ядро" и "GUI. ПЦР-ядро" для видовой идентификации, соответственно, ДНК крупного рогатого скота, свиней и кур, " для одновременной идентификации ДНК трех видов животных (говядины, свинины и курятины), предназначенная для проведения скринингового анализа измельченного мясного сырья, в том числе импортируемого в Россию из других стран.</p> <p>Способ количественной оценки мясных фальсифицирующих примесей методом конкурентной ПЦР, позволяющий определять размеры выявляемых фальсификатов и дифференцировать умышленно произведенный подлог от</p>	ПК-1; ПК 4.

		технически неизбежной контаминации пищевого сырья, возникающей в процессе технологической обработки мяса	
7.	Люминесцентный метод определения доброкачественности и продукции животного происхождения	<p>Теоретические основы метода люминесцентного анализа;</p> <p>Использование люминесцентного анализа при контроле качества продуктов животного происхождения;</p> <p>Преимущества и недостатки метода люминесцентного анализа при контроле качества продуктов питания.</p>	ПК-1; ПК 4.
8.	Определение показателей качества и безопасности пищевых продуктов спектрофотометром	Использование спектрофотометрического анализа при контроле качества и безопасности продуктов животного происхождения;	ПК-1; ПК 4.

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

6.1 Тематический план самостоятельной работы

Очная форма обучения

n/ n	Тематика самостоятельной работы	Количество часов Очная	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основная (из п.8	дополнительная (из п.8	(интернет-ресурс

			<i>РПД)</i>	<i>РПД)</i>	<i>ы) (из п.9 РПД)</i>
	<i>Самостоятельное изучение тем</i>	<i>66</i>			
1.	Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в обеспечении пищевой безопасности РФ	4	1,2,4,5	3,4,5,6,7, 8,9,10	2,5,6
2.	Методы проведения ВСЭ мяса и продуктов убоя с-х и промысловых животных	6	1,2,3,5	1,3,4,5,6, 8	1-6
3.	Методы, позволяющие определить стандартные свойства и качество сырья в продуктах животноводства (качественное и количественное выражение стандартных свойств)	6	1,2,4,5	3,4,5,6,7	1-6
4.	Требования к стандартным методикам анализа качества	6	1-5	1-8	1-6
5.	Методики и требования к санитарно-гигиеническим показателям безопасности пищевых продуктов	6	1-5	1-8	1-6
6.	ПЦР как метод ветеринарно-санитарной экспертизы	6	1-5	3,4,5,8	1-6
7.	Люминесцентный метод определения доброкачественности	6	1-5	1-8	1-6

	продукции животного происхождения				
8	Определение показателей качества и безопасности пищевых продуктов спектрофотометром	12	1-5	1-8	
9.	<i>Подготовка к текущему контролю</i>	12	1-5	1-8	1-6
10 .	<i>Подготовка к практическим занятиям</i>	12			
	Всего	66			

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. **Физиотерапия** [Текст] : учебно-методическое пособие для самостоятельной работы студ.направл."Ветеринария" : Раздел: Ультразвукотерапия, аэроионотерапия, механотерапия, гидротерапия, грязелечение, глинолечение, парафино- и озокеритолечение. / Сост. М. Г. Зухрабов, С. К. Хайбулаева, с. В. Абдулхамидова и др. - Махачкала : ДагГАУ, 2016. - 47с. - (Кафедра терапии и клинической диагностики).

2.Физиотерапия [Текст] : учебно-методическое пособие для самостоятельной работы студентов направления "Ветеринария" : Раздел: Светолечение и электролечение / Сост.М. Г. Зухрабов, С. К. Хайбулаева, С. В. Абдулхамидова, И. Х. Бекмурзаева. - Махачкала : ДагГАУ, 2016. - 47с. - (Кафедра терапии и клинической диагностики).

3. Болезни преджелудков (распространение, этиология и лечебно-профилактические мероприятия) методические рекомендации . сост. М.Г. Зухрабов, С.К. Хайбулаева, С.В. Абдулхамидова. - Махачкала :Даг .ГАУ имени М.М. Джембулатова, 2016. — 59 с.

4. Болезни органов мочевыделительной системы животных. Учебно-методическое пособие для студентов высших учебных заведений. Под ред. М.Г. Зухрабова, К.Х.Папуниди и др. Казань -2012,156

Методические рекомендации магистру к самостоятельной работе

Самостоятельная работа магистров, по курсу, предусмотренная рабочей программой в объеме - 66 часов для очной формы обучения, признана закреплять и углублять знания, полученные на аудиторных занятиях

Самостоятельная работа носит систематический характер.

Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при аттестации магистра (зачет). При этом проводятся: тестирование, экспресс-опрос на практических занятиях, заслушивание докладов, проверка письменных работ и т.д.

Задания для самостоятельной работы составляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторные занятия, либо требуется дополнительно проработать и проанализировать рассматриваемый преподавателем материал в объеме запланированных часов.

Для подготовки к занятиям и выполнения самостоятельной работы, студентам рекомендуются учебно-методические издания, а также методические материалы, выпущенные кафедрой своими силами и предоставляемые магистрам во время занятий (приложения):

- наглядные пособия (плакаты, приборы и инструменты- на кафедре)
- глоссарий - словарь терминов по тематике дисциплины
- тезисы лекций.

Самостоятельная работа с книгой. В наше время книга существует в двух формах: традиционной и электронной. В интернете существуют целые библиотеки, располагающие десятками тысяч электронных текстов. Сегодня в обществе преобладает мнение, что печатная книга и ее компьютерный текст дополняют друг друга. Используя электронный вариант книги значительно быстрее подготовить на его базе реферат, контрольную работу, подогнать текст своей работы под требуемый учебным заданием объем. Печатные книги гораздо легче и удобнее читать.

Работа с книгой, обучающие сталкиваются с рядом проблем. Одна из них – какая книга лучше. Целесообразно в первую очередь обратиться к литературе, рекомендованной преподавателем. Целесообразно прочитать аннотацию к книге на ее страницах, в которой указано, кому и для каких целей она может быть полезна.

Другая проблема – как эффективно усвоить материал книги. Качество усвоения учебного материала существенно зависят от манера прочтения книги. Можно выделить пять основных приемов работы с литературой:

Чтение-просмотр используется для предварительного ознакомления с книгой, оценки ее ценности. Он предполагает ознакомление с аннотацией, предисловием, оглавлением, заключением книги, поиск по оглавлению наиболее важных мыслей и выводов автора произведения.

Выборочное чтение предполагает избирательное чтение отдельных разделов текста. Этот метод используется, как правило, после предварительного просмотра книги, при ее вторичном чтении.

Сканирование представляет быстрый просмотр книги с целью поиска фамилии, факта, оценки и др.

Углубленное чтение предполагает обращение внимания на детали содержания текста, его анализ и оценку. Скорость подобного вида чтения составляет ориентировочно до 7-10 страниц в час. Она может быть и выше, если читатель уже обладает определенным знанием по теме книги или статьи.

Углубленное чтение литературы предполагает:

- Стремление к пониманию прочитанного. Без понимания смысла прочитанной информации ее очень трудно запомнить.
- Обдумывание изложенной в книге информации. Тогда собственные мысли, возникшие в ходе знакомства с чужими работами, послужат основой для получения нового знания.
- Мысленное выделение ключевых слов, идей раздробление содержания текста на логические блоки, составление плана прочитанного. Если студент имеет дело с личной книгой, то ключевые слова и мысли можно подчеркнуть карандашом.
- Составление конспекта изученного материала. Если статья или раздел книги по объему небольшой, то целесообразно приступить к конспектированию, прочитав их полностью. В других случаях желательно прочитать 7-10 страниц.

7. Фонды оценочных средств

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Семестр	Дисциплины /элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции
ПК 1 - Способностью проводить ветеринарно-санитарный контроль продуктов животного и растительного происхождения, кормов, лекарственных препаратов для животных на объектах государственного ветеринарного надзора	

ИД 6 ПК 1 -Пользуется специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований сырья, продуктов животного и растительного происхождения	
1	Современные методы диагностики в ветеринарно-санитарной экспертизе при внутренних незаразных болезнях
4	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПК 4 - Способностью осуществлять контроль ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций	
<p>ИД 1 ПК 4 -Проводит проверку ветеринарных сопроводительных документов на продукцию при осуществлении экспортно-импортных операций;</p> <p>ИД 2 ПК 4 - Осуществляет ветеринарно-санитарный осмотр продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований;</p> <p>ИД 3 ПК 4 - Использует ветеринарные правила при оформлении ветеринарно-сопроводительных документов при осуществлении экспортно-импортных операций;</p> <p>ИД 4 ПК 4 - Проводит осмотр объектов ветеринарного надзора в пунктах пропуска через государственную границу Российской Федерации;</p> <p>ИД 5 ПК 4 - Проводит ветеринарно-санитарный контроль пищевой продукции при поступлении на таможенную территорию РФ</p>	
1	Современные методы диагностики в ветеринарно-санитарной экспертизе при внутренних незаразных болезнях
2	Научно-исследовательская работа (Токсикологическая безопасность сырья и продуктов животного происхождения)
21	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	Шкала по традиционной пятибальной системе			
	допороговый («неудовлет- ворительно»)	Пороговый («удовлетвори- тельно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
ПК 1 - Способностью проводить ветеринарно-санитарный контроль продуктов животного и растительного происхождения, кормов, лекарственных препаратов для животных на объектах государственного ветеринарного надзора				
ИД 6 ПК 1 -Пользуется специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований сырья, продуктов животного и растительного происхождения				
Знания	Фрагментарные знания по вопросам использования специального лабораторного оборудования и средствами измерений при проведении лабораторных исследований сырья, продуктов животного и растительного происхождения	Знать специальное лабораторное оборудование и средства измерений при проведении лабораторных исследований сырья, продуктов животного и растительного происхождения с существенными ошибками	Знать специальное лабораторное оборудование и средства измерений при проведении лабораторных исследований сырья, продуктов животного и растительного происхождения с несущественным и ошибкам	Знать специальное лабораторное оборудование и средства измерений при проведении лабораторных исследований сырья, продуктов животного и растительного происхождения на высоком уровне
Умения	Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией	Уметь: Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами	Уметь: Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и	Уметь Пользоваться специальным лабораторным

		измерений при проведении лабораторных исследований сырья, продуктов животного и растительного происхождения с существенными затруднениями.	средствами измерений при проведении лабораторных исследований сырья, продуктов животного и растительного происхождения с некоторыми затруднениями	ным оборудованием и средствами измерения при проведении лабораторных исследований сырья, продуктов животного и растительного происхождения на высоком уровне
Навыки	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	Владеть навыками использования специального лабораторного оборудования и средствами измерений при проведении лабораторных исследований сырья, продуктов животного и растительного происхождения на низком уровне.	Владеть навыками использования специального лабораторного оборудования и средствами измерений при проведении лабораторных исследований сырья, продуктов животного и растительного происхождения с некоторыми затруднениями	Владеть навыками использования специального лабораторного оборудования и средствами измерений при проведении лабораторных исследований сырья, продуктов животного и растительного происхождения в полном объеме

ПК 4 -Способностью осуществлять контроль ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций				
ИД 1 ПК 4 -Проводит проверку ветеринарных сопроводительных документов на продукцию при осуществлении экспортно-импортных операций				
Знания	Фрагментарные знания по вопросам данной компетенции	Знать как проводит проверку ветеринарных сопроводительных документов на продукцию при осуществлении экспортно-импортных операций с существенными ошибками	Знать как проводит проверку ветеринарных сопроводительных документов на продукцию при осуществлении экспортно-импортных операций с несущественным и ошибкам	Знать как проводит проверку ветеринарных сопроводительных документов на продукцию при осуществлении экспортно-импортных операций на высоком уровне
Умения	Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией	Уметь проводит проверку ветеринарных сопроводительных документов на продукцию при осуществлении экспортно-импортных операций с существенными затруднениями.	Уметь проводит проверку ветеринарных сопроводительных документов на продукцию при осуществлении экспортно-импортных операций с некоторыми затруднениями	Уметь проводит проверку ветеринарных сопроводительных документов на продукцию при осуществлении экспортно-импортных операций на высоком уровне

Навыки	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	Владеть навыками проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию при осуществлении экспортно-импортных операций на низком уровне.	Владеть навыками проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию при осуществлении экспортно-импортных операций с некоторыми затруднениями	Владеть навыками проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию при осуществлении экспортно-импортных операций в полном объеме
<p>ИД 2 ПК 4 Осуществляет ветеринарно-санитарный осмотр продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований</p>				
Знания	Фрагментарные знания по вопросам данной компетенции	Знать как проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований с существенными ошибками	Знать как проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований с несущественным и ошибками	Знать как проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации и требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований

				й на высоком уровне
Умения	Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией	Уметь поводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований с существенными затруднениями	Уметь поводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований с несущественным и затруднениями	Уметь поводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации и требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований в полном объеме
Навыки	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	Владеть навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований на низком уровне	Владеть навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований с некоторыми	Владеть навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации и требованиям безопасност

			затруднениями	и и необходимо сти проведения лабораторны х исследовани й в полном объеме
ИД 3 ПК 4 Использует ветеринарные правила при оформлении ветеринарно-сопроводительных документов при осуществлении экспортно-импортных операций				
Знания	Фрагментарные знания по вопросам данной компетенции	Знать ветеринарные правила при оформлении ветеринарно-сопроводительных документов при осуществлении экспортно-импортных операций с существенными ошибками	Знать ветеринарные правила при оформлении ветеринарно-сопроводительных документов при осуществлении экспортно-импортных операций с несущественными ошибками	Знать ветеринарные правила при оформлении ветеринарно-сопроводительных документов при осуществлении экспортно-импортных операций на высоком уровне
Умения	Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией	Уметь использовать ветеринарные правила при оформлении ветеринарно-сопроводительных документов при осуществлении экспортно-импортных операций с существенными затруднениями	Уметь использовать ветеринарные правила при оформлении ветеринарно-сопроводительных документов при осуществлении экспортно-импортных операций с несущественными затруднениями	Уметь использовать ветеринарные правила при оформлении ветеринарно-сопроводительных документов при осуществлении экспортно-импортных операций в полном объеме
Навыки	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	Владеть навыками использования ветеринарных правил при оформлении ветеринарно-сопроводительных документов при	Владеть навыками использования ветеринарных правил при оформлении ветеринарно-сопроводительных	Владеть навыками использования ветеринарных правил при оформлении ветеринарно

		осуществлении экспортно-импортных операций на низком уровне	ых документов при осуществлении экспортно-импортных операций с некоторыми затруднениями	- сопроводительных документов при осуществлении экспортно-импортных операций в полном объеме
ИД 4 ПК 4 Проводит осмотр объектов ветеринарного надзора в пунктах пропуска через государственную границу Российской Федерации				
Знания	Фрагментарные знания по вопросам данной компетенции	Знать методику осмотра объектов ветеринарного надзора в пунктах пропуска через государственную границу Российской Федерации с существенными ошибками	Знать методику осмотра объектов ветеринарного надзора в пунктах пропуска через государственную границу Российской Федерации с несущественными и ошибками	Знать методику осмотра объектов ветеринарного надзора в пунктах пропуска через государственную границу Российской Федерации в полном объеме
Умения	Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией	Уметь проводить осмотр объектов ветеринарного надзора в пунктах пропуска через государственную границу Российской Федерации с существенными затруднениями	Уметь проводить осмотр объектов ветеринарного надзора в пунктах пропуска через государственную границу Российской Федерации с несущественными и затруднениями	Уметь проводить осмотр объектов ветеринарного надзора в пунктах пропуска через государственную границу Российской Федерации в полном объеме
Навыки	Отсутствие или наличие	Владеть навыками осмотра объектов	Владеть навыками	Владеть навыками

	фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	ветеринарного надзора в пунктах пропуска через государственную границу Российской Федерации на низком уровне	осмотра объектов ветеринарного надзора в пунктах пропуска через государственную границу Российской Федерации с некоторыми затруднениями	осмотра объектов ветеринарного надзора в пунктах пропуска через государственную границу Российской Федерации в полном объеме
ИД 5 ПК 4 Проводит ветеринарно-санитарный контроль пищевой продукции при поступлении на таможенную территорию РФ				
Знания	Фрагментарные знания по вопросам данной компетенции	Знать методику проведения ветеринарно-санитарного контроля пищевой продукции при поступлении на таможенную территорию РФ с существенными ошибками	Знать методику проведения ветеринарно-санитарного контроля пищевой продукции при поступлении на таможенную территорию РФ с несущественным и ошибками	Знать методику проведения ветеринарно-санитарного контроля пищевой продукции при поступлении на таможенную территорию РФ в полном объеме
Умения	Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией	Уметь проводить ветеринарно-санитарный контроль пищевой продукции при поступлении на таможенную территорию РФ с существенными затруднениями	Уметь проводить ветеринарно-санитарный контроль пищевой продукции при поступлении на таможенную территорию РФ с несущественным и затруднениями	Уметь проводить ветеринарно-санитарный контроль пищевой продукции при поступлении на таможенную территорию РФ в полном объеме
Навыки	Отсутствие или наличие	Владеть навыками проведения	Владеть навыками	Владеть навыками

	фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	ветеринарно-санитарного контроля пищевой продукции при поступлении на таможенную территорию РФ на низком уровне	проведения ветеринарно-санитарного контроля пищевой продукции при поступлении на таможенную территорию РФ с некоторыми затруднениями	проведения ветеринарно - санитарного контроля пищевой продукции при поступлении на таможенную территорию РФ в полном объеме
--	---	---	--	---

7.3. Типовые контрольные задания (тесты)

1. Поверхность туши слегка липкая, потемнела, жир мягкий, матовый, имеет сероватый оттенок, слегка липнет к пальцам. Такое мясо:

испорченное

свежий

*сомнительной свежести

несвежее

2. Исследование мяса на свежесть начинают с :

Учитывая поверхностных лимфатических узлов

*органолептических исследований

председателя

внутренностей

3. При проведении органолептической оценки мяса на свежесть обращаются внимание на:

*запах, консистенцию, внешний вид и цвет туши, состояние жира и сухо - лески, наличие жира на поверхности бульона

упитанность, внешний вид

только запах, консистенцию, внешний вид и цвет туши

только на внешний вид и цвет туши

4. Какая свежесть мяса, если при бактериоскопии мазков - отпечатков обнаруживают единичные микроорганизмы в нескольких полях зрения микроскопа?

*свежий

сомнительной свежести

некачественное

несвежее

5. При органолептических методах исследования тушь, какая процедура выполняется прежде всего:

*определения внешнего вида и цвета

определения запаха

определения прозрачности и аромата бульона

определения состояния жира и консистенции

6. Мясо крупного рогатого скота плохо обескровленное, с синюшным или сиренево - розовым оттенком лимфатических узлов, рН 6,6 и выше, реакция на пероксидазу отрицательная, а формольного реакция сопровождается образованием студенистого сгустка. Такое мясо:

от здорового животного

при трихинеллезе

при эхинококкозе

*от больного животного или от животного, забитого в агонии

7. Определение мяса больных животных в реакции с нейтральным формалином ставят с мясом :

курятины

баранины и козлятины

*Говядины

свинины

8 . Образование сине - зеленой окраски в реакции на пероксидазу указывает на то, что мясо :

содержит 1% гликогена

несвежее

сомнительной свежести

*свежий

9 . Ветеринарное свидетельство (форма № 1) выдается при перевозке :

*-живых животных, птицы, рыбы, пчел

-мяса, молока

-шерсти

-шкур

10 . Какие документы выдают при транспортировке животных на мясо - перерабатывающие предприятия?

-ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1)

-ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1 А - вет)

-ветеринарное свидетельство (форма № 2) и заключение лаборатории с последствиями бактериологического исследования

*-ветеринарное свидетельство (форма № 1) , товарно - транспортная накладная, оптовая ведомость

11. Какие документы выдают при транспортировке сырья животного происхождения?

-ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1)

-ветеринарное свидетельство (форма № 1)

*-ветеринарное свидетельство (форма № 2)

-ветеринарное свидетельство (форма № 1) , товарно - транспортная накладная, оптовая ведомость

12 . К вспомогательным цехам мясокомбината относятся:

*цех водоснабжения и очистные сооружения, электростанция, котельная

изолятор

санитарная бойня

цех предубойного содержания скота

13 . Карантинное отделение предназначено для :

содержания больных животных

*содержание убойных животных, поступивших на мясокомбинат без ветеринарных свидетельств ; содержание животных при подозрении на инфекционные заболевания

забой животных

предубойного содержания

14. Карантинный двор рассчитан на суточное поступление убойных животных скотобазу :

15 %

*10 %

20 %

100 %

15 . Изолятор рассчитан на суточное поступление убойных животных скотобазу :

*1%

10 %

5 %

100 %

16 . Убой и переработку больных и подозреваемых на инфекционные заболевания животных проводят :

в изоляторе ;

в карантинном отделении ;

на скотосырьевой базе

*на санитарной бойне

17 . Направляющие на санитарную бойню животных :

без документов

*которые имеют воспаление, различные гангренозные раны, маститы, воспаление пупка и суставов (у телят)

которые содержались в карантинном помещении

худых животных

18 . Общие требования к забою животных :

должно быть мгновенным и обеспечивать хорошее обескровливания

должен прежде всего обеспечить безопасность людей, проводят забой

*должен быть гуманным, быстрым, безболезненным, сопровождаться хорошим обескровливанием и быть безопасным для людей, проводят забой

должен обеспечивать максимальный выход качественного мяса и субпродуктов

19. Какой вид оглушения распространенный?

*электрооглушения

применения углекислого газа (CO₂) или смесь газов

молотом

с помощью стреляющих аппаратов

20. Чему соответствует отношение массы туши с внутренним жиром до массы животного, выраженное в процентах?

живой массе

убойной массе

*убойном выхода

живой массе и убойном выхода

21. Для диагностики любого заболевания проводится ветеринарно - санитарный осмотр головы крупного рогатого скота?

абсцесс

*цистицеркоз

эхинококкоз

лимфаденит

22. Носовая перегородка у лошадей исследуют для диагностики:

туберкулеза

*сапа

бешенства

пошлине

23. При определении мяса погибших, больных или забитых в агональном состоянии животных обращают внимание на следующие признаки:

цвет, запах и консистенцию мышц

внешний вид, состояние жира, запах, состояние мышц на разрезе, консистенцию

*состояние места заклания степень обескровливания туши, наличие гипостаза, изменения в лимфатических узлах и внутренних органах

цвет поверхности туши и запах мяса, состояние места позарез т. д.

24 . При проведении послеубойной ветеринарного осмотра, на внешний вид которого органа обращают внимание: величину, форму, цвет и консистенцию. Разрезают портальные лимфоузлы, затем двумя или тремя несквозными разрезами рассекают большие ходы :

легкие

*печень

почки

вымя

25. При проведении послеубойной ветеринарного осмотра, орган освобождают от капсулы, осматривают и прощупывают, а при выявлении

патологических изменений разрезают и осматривают миску, поверхность разреза и лимфатические узлы тазовой полости:

легкие

печень

*почки

селезенку

26. Кровь в мышцах и кровеносных сосудах отсутствует, мелкие сосуды под плеврой не просвещаемые

мясо старых животных

мясо больных животных

*мясо от здоровых животных

мясо от животных, забитых в агональном состоянии

27. Для бактериологического исследования в лабораторию направляют :

*пробы мышц - часть сгибателя или разгибателя передней и задней конечностей туши, лимфатические узлы, селезенку , почку, часть легких и печени с портальными лимфоузлами и желчным пузырем

кусочки мяса, массой 300-400 г и внутренние органы

отобранных от каждой туши или ее части пробы, массой, не менее 200 г каждый, 3 пробы отбирают от места заклания против 4-5 шейного позвонков, в области лопатки, с мышц бедра

пробы мяса массой 200 г и лимфатические узлы

28. Автолиз - это :

микробиологические процессы, происходящие в мясе в послезабойные период

*ферментативные процессы распада веществ и тканей под действием протеина литических ферментов самих тканей

микробиологические и ферментативные процессы в мясе

биологические преобразования в мясе

29. Согласно ГОСТ 779-87 по термическому состоянию мясо делится на :

остывшее, охлажденное, замороженное

*остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное

остывшее, охлажденное, подмороженное

парное, остывшее, замороженное

30. Мясо крупного рогатого скота плохо обескровленное, с синюшным или сиренево - розовым оттенком лимфатических узлов, рН 6,6 и выше, реакция на пероксидазу отрицательная, а формольного реакция сопровождается образованием студенистого сгустка. Такое мясо:

от здорового животного

при трихинеллезе

при эхинококкозе

*от больного животного или от животного, забитого в агонии

31 . Образование сине - зеленой окраски в реакции на пероксидазу указывает на то, что мясо :

содержит 1% гликогена

несвежее

сомнительной свежести

*свежий

32. Запишите в верной последовательности порядок исследования мяса больных животных в реакции на пероксидазу :

*приготовления вытяжки из мяса, внесение в 2 см³ экстракта 5 капель 0,2 % раствора бензидина, добавления к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода, оценить цвет смеси

внесения в 2 см³ экстракта 5 капель 0,2 % раствора бензидина, приготовления вытяжки из мяса, добавления к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода, оценить цвет смеси

внесения в 2 см³ экстракта 5 капель 0,2 % раствора бензидина, добавления к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода, оценить цвет смеси, приготовления вытяжки из мяса

добавление к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода, внесение в 2 см³ экстракта 5 капель 0,2 % раствора бензидина, приготовления вытяжки из мяса, оценить цвет смеси

33. Запишите в верной последовательности порядок исследования мяса на степень свежести в реакции с меди сульфата :

пробирку встряхивают 2-3 раза и ставят в штатив на 5 мин, внесение в 2 см³ фильтрата 3- х капель 5 % водного раствора меди сульфата, приготовления бульона из мяса, оценка результатов исследования

*приготовления бульона из мяса, внесение в 2 см³ фильтрата 3- х капель 5 % водного раствора меди сульфата, пробирку встряхивают 2-3 раза и ставят в штатив на 5 мин, оценка результатов исследования

оценка результатов исследования, пробирку встряхивают 2-3 раза и ставят в штатив на 5 мин, внесение в 2 см³ фильтрата 3- х капель 5 % водного раствора меди сульфата, приготовления бульона из мяса

приготовления бульона из мяса, пробирку встряхивают 2-3 раза и ставят в штатив на 5 мин, внесение в 2 см³ фильтрата 3- х капель 5 % водного раствора меди сульфата, оценка результатов исследования

Утверждаю:
Зав. кафедрой

Вопросы для подготовки к экзамену

1. Законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы.
2. Основные федеральные законы, регламентирующие работу ветсанэксперта.
3. Технические регламенты таможенного союза.
4. Система ХАССП и ее преимущество, и проблемы при внедрении на предприятиях пищевой промышленности.
5. Современные требования и проблемы при оформлении ветеринарно-сопроводительных документов.
6. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы в области законодательной базы.
7. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при проведении санитарных мероприятий на транспорте.
8. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при определении видовой принадлежности мяса.
9. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при определении свежести мяса.
10. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при определении качества молока и молочных.
11. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при исследовании мяса диких и промысловых животных.
12. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при переработке импортного мяса.
13. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при клеймении мяса.
14. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при маркировке мяса.
15. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при выявлении инфекционных болезней продуктивных животных.

16. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при выявлении незаразных болезней продуктивных животных.
17. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при осуществлении ветеринарного надзора на предприятиях по переработке сырья животного происхождения.
18. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при внедрении в производство передовых технологий по переработке сырья и изготовлении продукции животного и растительного происхождения.
19. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при ветеринарно-санитарной экспертизе яиц домашней птицы.
20. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при заготовке молока.
21. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при исследовании молока и молочных продуктов.
22. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при осуществлении ветеринарно-санитарного контроля на молокоперерабатывающих предприятиях.
23. Источники информации об использовании научных разработок и изобретений в области совершенствования методов ветеринарно- санитарной экспертизы.
24. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при экспертизе животных жиров.
25. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при экспертизе растительных масел.
26. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при переработке субпродуктов.
27. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при пищевых токсикозах не бактериальной природы.
28. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при обработках животных ветеринарными препаратами.
29. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при болезнях птицы.
30. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при

болезнях кроликов.

31. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при болезнях нутрий.

32. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при ветсанэкспертизе яиц домашней птицы.

33. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при ветсанэкспертизе рыбы.

34. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при ветсанэкспертизе мяса морских млекопитающих.

35. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при ветсанэкспертизе сливочного масла и сыров.

36. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при ветсанэкспертизе меда и другой продукции пчеловодства.

37. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при ветсанэкспертизе продукции растениеводства.

38. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при отборе проб для бактериологического исследования мяса.

39. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при сборе биологических отходов.

40. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при утилизации биологических отходов.

41. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при уничтожении биологических отходов.

42. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при обезвреживании условно- годного мяса.

43. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при выборе методов хранения пищевых продуктов.

44. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при проведении ветеринарно- санитарного контроля на холодильниках.

45. Использование приборов и современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы молока.

46. Использование приборов и современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы в государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков.

47. Использование приборов и современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы при бактериологическом исследовании пищевых продуктов.
48. Использование приборов и современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы при определении фальсификации молока.
49. Использование приборов и современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы при определении фальсификации меда.
50. Использование приборов и современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы при исследовании растениеводческой продукции.
51. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при оформлении ветеринарно-сопроводительной документации.
52. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при организации послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.
53. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при внедрении в производство передовых технологий по переработке сырья и изготовлении продукции животного и растительного происхождения.

7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводятся в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающимся.

Критерии оценки знаний студентов при проведении контрольной работы

Оценка «отлично» выставляется студенту, показавшему всесторонне систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное

и правильное обоснование принятых решений (при условии правильного ответа студента не менее чем 85% тестовых заданий).

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя (при условии правильного ответа студента не менее чем 70% тестовых заданий).

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации (при условии правильного ответа студента не менее чем 50% тестовых заданий).

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем (при условии правильного ответа студента менее чем 50% тестовых заданий).

Критерии оценки знаний студента при написании индивидуального задания

Оценка «отлично» - выставляется студенту, показавшему всесторонние систематизированные, глубокие знания вопросов и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо» - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике. Но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» - выставляется студенту. Показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала. Но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для

дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

а) основная литература:

1. Антипова Л.В. Методы исследования мяса и мясных продуктов: учебно Антипова, И.А. Глотова, И.А. Рогов.- М.: Колос, 2001.- 376 с.
2. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами стандартизации продуктов животноводства / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов С.А. Серко + СПб.: Лань, 2010. — 480с.
4. Сенченко Б.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья животного происхождения. - Ростов н/Д: МарТ, 2001.- 704 с.
5. Серегин И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе в. и готовых продуктов: рек. УМО/ И.Г. Серегин, Б.В. Уша.- СПб.: Р.
6. ФЗ РСФСР «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения»
7. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изменениями на 19 июля 2011года)
8. ФЗ РФ от 14.05.1993 N 4979-1 «О ветеринарии»
- 9.Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)
10. Санитарные Правила СП 3.1.084-96
11. Ветеринарные Правила ВП 13.3.4.1100-96
12. Указ Президента Российской Федерации от 30 января 2010 года №120 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации»
- 13.Кругляков Г.Н., Круглякова Г.В. Товароведение продовольственных товаров. Ростов н/Д: Издательский центр «МарТ», 2010.
14. Товароведение и экспертиза потребительских товаров. /Под ред. Шевченко В.В. – М.: ИНФРА, 2012.
- 15.Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. /Под ред.

б). Дополнительная литература

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Министерство сельского хозяйства РФ.- mcx.ru *
2. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. – Москва, 2000. <http://elibrary.ru>*
3. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>*
4. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>*
5. Российская государственная библиотека - rsl.ru *
6. Бесплатная электронная библиотека - Единое окно доступа к образовательным ресурсам - <http://window.edu.ru/>*
7. Библиофонд: <https://www.bibliofond.ru/view.aspx?id=811323>

(*Обязательные для всех)

Электронно-библиотечные системы

	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организатора, владельца, реквизит договора на использование
1	2	3	4	5
1.	Электронно-библиотечная система «Издательство «Лань» (Лань) («Ветеринария и сельское хозяйство»)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань Санкт-Петербург Договор 850, от 18.11.2021 г. 21.12.2021 по 20.12.2022
2.	Электронно-библиотечная	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань Санкт-Петербург Договор

	система «Издательство Лань» («Лесное хозяйство и лесоинженерное дело»)			851 от 18.11.2021 г. 21.12.2021 по 20.12.2022гг.
3.	Доступ к коллекции «Единая профессиональная база для аграрных вузов «Издательство Лань» ЭБС Лань по направлениям: Инженерно- технические науки; Технологии пищевых производств; Химия; Математика; Информатика; Физика ; Теоретическая механика; Физкультура и Спорт; Коллекция для СПО.	сторонн ая	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 80/22 от 22.03.2022г. с 15.04.2022г. до 15.04.2023г.
4.	Электронно- библиотечная система «Издательство Лань». «Экономика и менеджмент- Издательство Дашков и К»	сторонн ая	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 195 от 23.12.2020 с 01.02.2021 г. до 01.02.2022г
5.	Polpred.com	сторонн ая	http://polpred.com	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. без ограничения времени.
6.	Электронно- библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонн ая	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. без ограничения времени

7.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных библиотек)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № р 91 от 09.07.2018г. без ограничения времени
8.	ЭБС «Юрайт»	сторонняя	http://www.biblio-online.ru/	ООО «Юрайт» Договор № 35 от 12.12.2017г. к разделу «Легендарные книги» без ограничения времени
9.	ЭБС «Юрайт» СПО	сторонняя	http://www.biblio-online.ru/	ООО «Электронное издательство Юрайт» Договор № 195 от 16.12.2021г С 18.02.2022 по 17.02.2023г.
10.	ЭБС ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ «Рыбохозяйственное образование»	сторонняя	http://lib.klgtu.ru/jirbis2	ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ Лицензионный договор № 01-308-2021/06 от 09.04.2021 С 01.06.2021 без ограничения времени.

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины осуществляется с использованием классических форм учебных занятий: лекций, практических занятий, самостоятельной работы во внеаудиторной обстановке.

Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс).

Лекция является ведущей формой учебных занятий, предназначена для изложения преподавателем систематизированных основ научных знаний по дисциплине, аналитической информации о дискуссионных проблемах, состоянии и перспективах повышения качества пищевых продуктов. На лекции, как правило, поднимаются наиболее сложные, узловые вопросы учебной дисциплины.

Максимальный эффект лекция дает тогда, когда студент заранее готовится к лекционному занятию: знакомится с проблемами лекции по учебнику или по

программе дисциплины. Рекомендуется просматривать записи предыдущего учебного занятия, исходя из логического единства тем учебной дисциплины.

В ходе лекции студенту целесообразно:

Стремиться не к дословной записи излагаемого преподавателем учебного материала, а к осмыслению услышанного и записи своими словами основных фактов, мыслей лектора; вырабатывать навыки тезисного изложения и написания учебного материала, вести записи «своими словами», вместе с тем, не допуская искажения или подмены смысла научных выражений. Определения, на которые обращает внимание преподаватель либо словами, либо интонацией, следует записывать четко, дословно. Как правило, такие определения преподаватель повторяет несколько раз или дает под запись.

1. Оставлять в тетради для конспекта лекции широкие поля, либо вести записи на одной странице. Это нужно для того, чтобы в дальнейшем можно было бы вносить необходимые дополнения в содержание лекции из различных источников: монографий, учебных пособий, периодики и др.
2. Писать название темы, учебные вопросы лекции на новой странице тетради, чтобы легко можно было найти необходимые учебный материал.
3. Начинать каждую новую мысль, новый фрагмент лекции с красной строки; заголовки и подзаголовки, важнейшие положения, на которые обращает внимание преподаватель, а также определения выделять: буквами большего размера, чернилами другого цвета, либо подчеркивать.
4. Нумеровать встречающиеся в лекции перечисления цифрами: 1, 2, 3 . . . , или буквами: а, б, в. . . . Перечисления лучше записывать столбцом. Такая запись придает конспекту большую наглядность и способствует лучшему запоминанию учебного материала.
5. Выработать удобную и понятную для себя систему сокращений и условных обозначений. Это экономит время, позволяет записывать материал каждой лекции почти дословно, дает возможность сконцентрировать внимание на содержании излагаемого материала, а не на механическом процессе конспектирования.

По окончании лекции целесообразно дорабатывать ее конспект во время самостоятельной работы в тот же день, в крайнем случае, не позднее, чем спустя 2-3 дня после ее прослушивания. Это важно потому, что еще не забыт учебный материал лекции, студент находится под ее впечатлением, как правило, ясно помнит указания преподавателя, хорошо осознает, что ему непонятно из материала лекции.

Рекомендации по подготовке к практическим занятиям. Студентам следует приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию. Наиболее целесообразная стратегия самостоятельной

подготовки студента заключается в том, чтобы на первом этапе усвоить содержание всех вопросов, обращая внимания на узловые проблемы, выделенные преподавателем в ходе лекции либо консультации. Для этого необходимо, как минимум, прочесть конспект лекции и учебник, либо учебное пособие. Следующий этап подготовки заключается в выборе вопроса для более глубокого изучения с использованием дополнительной литературы. По этому вопросу студент станет главным специалистом на практическом занятии. Ценность выступления студента возрастет, если в ходе работы над литературой он сопоставит разные точки зрения на ту или иную проблему.

После изучения и обобщения информации, которую содержат источники и литература, составляется развернутый или краткий план выступления. Окончательный вариант плана выступления в идеале желательно иметь не только на бумаге, но и в голове, излагая на занятии подготовленный вопрос в свободной форме, наизусть, что поможет лучшему закреплению учебного материала, станет хорошей тренировкой уверенности в своих силах. При необходимости не возбраняется «подглядывать» в план на листке бумаги, чтобы не ошибиться в цифрах, точнее передать содержание цитат, не забыть какой-то важный сюжет темы выступления.

В ходе работы на семинаре от студента требуется постоянный самоконтроль. Его первым объектом должно быть время, отведенное преподавателем на выступление. Не следует злоупотреблять временем. Достоинством оратора является стремление к лаконичности, но не в ущерб аргументированности и содержательности выступления.

Слушая выступления или реплики в ходе дискуссии, важно научиться уважать мнение собеседника, не перебивать его, давая возможность полностью высказать свою точку зрения.

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного решения задач или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется не позже чем в 2-недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме, изучавшейся на занятии. Студенты, не отчитавшиеся по каждой не проработанной ими на занятиях теме к началу зачетной сессии, упускают возможность получить положенные баллы за работу в соответствующем семестре.

Рекомендации по подготовке к лабораторным занятиям. Лабораторные занятия проводятся в специализированной лаборатории. Прежде чем начать занятия в лаборатории студент знакомится с правилами техники безопасности. На рабочем столе должно находиться только необходимое оборудование и приборы для записей и расчетов. Студент приступает к выполнению лабораторной работы только после ознакомления с описанием работы и

подготовки к ней. Запрещается включать какие-либо приборы или схемы без предварительной проверки их преподавателем или лаборантом. После окончания работы студент должен сдать лаборанту выданные принадлежности, привести в порядок рабочее место, получить отметку в журнале о выполнении работы, предъявив для этого полученные результаты преподавателю.

Рекомендации по подготовке к выполнению работы. Не начинайте выполнение опыта пока не уясните себе полностью его цель, метод и не составите план проведения опыта. Так как время проведения опыта ограничено учебными часами, отведенными на него, то всю подготовку необходимо провести самостоятельно до занятий.

Для подготовки к опыту прочтите руководство к работе. Выясните в процессе чтения, а в случае необходимости – на консультации с преподавателем не понятные вопросы. Еще раз прочтите руководство, но теперь в лаборатории, имея перед глазами приборы для проведения опыта. Разберитесь в требованиях, которые надо предъявить к настройке приборов и установке в целом, чтобы обеспечить наилучшие результаты опыта. Для записи результатов измерения подготовьте заранее таблицы, включающие как сами измерения, так и их погрешности. К следующему занятию студент готовит очередную работу и предъявляет отчет о работе, выполненной на предыдущем занятии. Работа считается окончательно сданной после защиты отчета. Если результат не согласуется с табличным значением, то необходимо объяснить причины расхождений. При пропуске занятия данная лабораторная работа выполняется в часы самоподготовки к следующему занятию.

Доклад – это публичное сообщение, представляющее собой развернутое изложение на определенную тему. Он отличается от **выступлений** большим объемом времени – 20-25 минут (выступления, как правило, ограничены 10-12 минутами). Доклад также посвящен более широкому кругу вопросов, чем выступление.

Типичная ошибка докладчиков в том, что они излагают содержание проблем доклада языком книги и журналов, который трудно воспринимается на слух. Устная и письменная речь строятся по-разному. Наиболее удобная для слухового восприятия фраза содержит 5-9 смысловых единиц, произносимых на одном вздохе. Это соответствует объему оперативной памяти человека. В первые 5 секунд доклада слова, произнесенные студентом, удерживаются в памяти его аудитории как звучание. Целесообразно поэтому за 5 секунд сформировать завершенную фразу. Это обеспечивает ее осмысление слушателями до поступления нового объема информации.

Другая типичная ошибка докладчиков состоит в том, что им не удается выдержать время, отведенное на доклад. Чтобы избежать этой ошибки,

необходимо, накануне прочитать доклад, выяснив, сколько времени потребуется на его чтение. Для удобства желательно прямо на страницах доклада провести расчет времени, отмечая, сколько ориентировочно уйдет на чтение 2, 4 страниц и т.д.

Завершение работы над докладом предполагает выделение в его тексте главных мыслей, аргументов, фактов с помощью абзацев, подчеркиванием, использованием различных знаков, чтобы смысловые образы доклада приобрели и зрительную наглядность, облегчающую работу с текстом в ходе выступления.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену.

Изучение дисциплины завершается сдачей обучающимися экзамену. На экзамене определяется качество и объем усвоенных студентами знаний. Подготовка к экзамену процесс индивидуальный, тем не менее, существуют некоторые правила, знания которых могут быть полезны для всех.

В ходе подготовки к зачету обучающимся доводятся заранее подготовленные вопросы по дисциплине. Перечень вопросов для зачета содержится в данной рабочей программе.

В преддверии зачета преподаватель заблаговременно проводит групповую консультацию и, в случае необходимости, индивидуальные консультации с обучающимися. При проведении консультации обобщается пройденный материал, раскрывается логика его изучения, привлекается внимание к вопросам, представляющим наибольшие трудности для всех или большинства обучающихся, рекомендуется литература, необходимая для подготовки к зачету.

При подготовке к зачету обучающиеся внимательно изучают конспект, рекомендованную литературу и делают краткие записи по каждому вопросу. Такая методика позволяет получить прочные и систематизированные знания, необходимые на зачете. Залогом успешной сдачи зачета является систематическая работа над учебной дисциплиной в течение года. Накануне и в период экзаменационной сессии необходима и целенаправленная подготовка. Начинать повторение рекомендуется за месяц-полтора до начала сессии. Подготовку к зачету желательно вести, исходя из требований программы учебной дисциплины. Этим документом разрешено пользоваться на экзамене.

Готовясь к зачету, лучше всего сочетать повторение по примерным контрольным вопросам с параллельным повторением по программе учебной дисциплины.

Если в распоряжении студента есть несколько дней на подготовку, то целесообразно определить график прохождения вопросов из расчета, чтобы осталось время на повторение наиболее трудных.

Обучающиеся, имеющие задолженность или неисправленные

неудовлетворительные оценки по семинарским занятиям, к зачету не допускаются.

В ходе сдачи зачета учитывается не только качество ответа, но и текущая успеваемость обучающегося. Ведомость после сдачи зачета закрывается и сдается в учебную часть факультета.

11. Информационные технологии и программное обеспечение

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, интерактивная доска, видеокамеры, акустическая система и т.д.);

-методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);

-перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

Программное обеспечение (лицензионное и свободно распространяемое), используемое в учебном процессе

Microsoft Windows 10 PRO	Операционная система
Microsoft Office (включает в себя Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных программ
Visual Studio	Стартовая площадка для написания, отладки и сборки кода
Компас 3D	Система трехмерного проектирования
Adobe Reader	Программа для чтения и редактирования PDF документов
Adobe InDesign	Программа компьютерной вёрстки (DTP)
Яндекс браузер	Браузер
7-Zip	Архиватор
Kaspersky Free Antivirus	Антивирус

Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru/>

12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Современные методы диагностики в ветеринарно-санитарной экспертизе при внутренних незаразных болезнях»

1. Кабинет в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынка №2 г. Махачкалы.
2. Клиника кафедры в учебно-опытном хозяйстве университета, ветлечебницы города Махачкалы.
3. Биохимический анализатор по 18 показателям (Bravo-100).
4. Мультимедийные лекции.
5. Плакаты, муляжи, музейные препараты, инструменты и т.д..

13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

а) для слабовидящих:

- на зачете/экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета/экзамена зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

б) для глухих и слабослышащих:

- на зачете/экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает

занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);

- зачет/экзамен проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.

- по желанию студента зачет/экзамен может проводиться в письменной форме.

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

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

- по желанию студента зачет/экзамен проводится в устной форме

Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

Внесенные изменения на 20__/20__ учебный год

УТВЕРЖДАЮ

проректор по учебной работе

_____ М.Д.Мукайлов

« ____ » _____ 20 __ г.

В программу дисциплины «Инструментальные методы диагностики» по направлению подготовки 36.05.01 «Ветеринария» вносятся следующие изменения:

--

Лист регистрации изменений в РПД

