

Лист рассмотрения и согласования

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 982 от 28 сентября 2017г., к содержанию и уровню подготовки магистров по специальности 36.04.01, «Ветеринарно-санитарная экспертиза» с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

Составитель: профессор



М.Г.Зухрабов

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры терапии и клинической диагностики 15 апреля 2025 года, протокол № 8

Заведующий кафедрой, профессор



М.Г. Зухрабов

Рабочая программа одобрена 18 апреля 2025 протокол № 8

Председатель методической комиссии факультета,
доцент



Н.Г. Исаева

СОДЕРЖАНИЕ:

1. Цели и задачи дисциплины.....	4
2.Перечень. планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программ.....	5
3.Место дисциплины в структуре образовательной программы	7
4.Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.....	8
5.Содержание дисциплины.....	9
5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах.....	9
5.2. Тематический план лекций.....	10
5.3. Тематический план лабораторно-практических занятий.....	11
5.4. Содержание разделов дисциплины.....	12
6.Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы.....	15
7.Фонды оценочных средств	17
7.1.Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.....	17
7.2.Описание показателей и критериев оценивания компетенции.....	19
7.3.Типовые контрольные задания	25
7.4.Методика оценивания знаний, умений, навыков ...	29
8.Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	30
9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети.«Интернет», необходимых для освоения дисциплин.....	32
10.Методические указания для обучающихся по освоению дисциплин....	34
11.Информационные технологии и программное обеспечение.....	36
12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса	37
13.Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	37
Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплин.....	39

1.Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины- дать магистрантам теоретические и практические знания по этиологии, патогенезу, симптоматике, лечению и профилактике заболеваний неинфекционного характера, так как полноценные продукты питания могут быть получены только от здоровых животных. Изучить влияние фармакотерапии при незаразных заболеваниях на качество и безопасность животноводческой продукции и научиться провести ветеринарно-санитарную экспертизу и дать обоснованное заключение об их качестве и безопасности при фармакотерапии.

Задачи - выяснить влияние фармакотерапии при незаразных заболеваниях на качество и безопасность животноводческой продукции

- влияние антибиотиков при незаразных заболеваниях на качество и безопасность животноводческой продукции ;
- влияние сульфаниламидных препаратов при незаразных заболеваниях на качество и безопасность животноводческой продукции
- влияние нитрофурановых препаратов при незаразных заболеваниях на качество и безопасность животноводческой продукции

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

Процесс изучения дисциплины направленный на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Компетенции	Содержание компетенции (или ее часть)	Индикаторы компетенции	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции ((или его части) обучающийся должен		
				знать	уметь	владеть
ПК-2	Способность к планированию и разработке ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение микробиологической и биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ИД-2. Осуществляет контроль ветеринарно-санитарных мероприятий	Государственный надзор на объектах Россельхознадзора МР Микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Осуществляет контроль ветеринарно-санитарных мероприятий	Осуществляет контроль ветеринарно-санитарных мероприятий.	Осуществляет контроль ветеринарно-санитарных мероприятий.

		<p>ИД-5</p> <p>Проводить ветеринарно-санитарные мероприятия , обеспечивающие выпуск готовой продукции животного происхождения высокого санитарного качества и комплекс мероприятий, направленных на предупреждение загрязнения окружающей среды</p>	<p>Мик</p> <p>Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p> <p>Вет</p> <p>Токсикологическая безопасность сырья и продуктов животного происхождения</p>	<p>Проводить ветеринарно-санитарные мероприятия , обеспечивающие выпуск готовой продукции животного происхождения высокого санитарного качества и комплекс мероприятий, направленных на предупреждение загрязнения окружающей среды</p>	<p>Проводить ветеринарно-санитарные мероприятия , обеспечивающие выпуск готовой продукции животного происхождения высокого санитарного качества и комплекс мероприятий, направленных на предупреждение загрязнения окружающей среды</p>	<p>Проводить ветеринарно-санитарные мероприятия , обеспечивающие выпуск готовой продукции животного происхождения высокого санитарного качества и комплекс мероприятий, направленных на предупреждение загрязнения окружающей среды</p>
--	--	--	---	---	---	---

3. Место дисциплины в структуре образовательной грамм

Дисциплина Б1.В.ДВ.02.01 «Влияние фармакотерапии при заболеваниях различной этиологии на качество и безопасность животноводческой продукции» входит в базовую часть Блока 1 часть, формируемая участниками образовательных отношений. Обучающиеся должны обладать базовыми знаниями разделов: ветеринарная иммунология, современные проблемы ВСЭ и продовольственной безопасности, физико-химические методы исследования, лабораторное дело.

В свою очередь «Влияние фармакотерапии при заболеваниях различной этиологии на качество и безопасность животноводческой продукции» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: государственный надзор на объектах Россельхознадзора, микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения, биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

Разделы (модули) дисциплины и междисциплинарные связи с последующими дисциплинами

п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины, необходимых для изучения (последующих) обеспечиваемых дисциплин	
1	Государственный надзор на объектах Россельхознадзора	+	+
2	М Р Микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения		+
3	Мик Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения	-	+
4	ММ Методы научных исследований	-	+
5	Токсикологическая безопасность сырья и продуктов животного происхождения	-	+

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных ед. (108 часов), их распределение по формам обучения, видам работ и семестрам представлено в таблице №

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего	3 семестр
Общая трудоемкость: часы	72	72
з.е	2	2
Аудиторные занятия (всего), в т. ч.:	32	32
лекции	12	12
практические занятия (ПЗ)	20	20
лабораторные работы (ЛР)	-	-
Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:	40	40
курсовая работа (проект)	-	-
подготовка к практическим занятиям	20	20
самостоятельное изучение тем	20	20
подготовка к текущему контролю	10	10
Промежуточная аттестация:	зачет	зачет

()*-занятия, проводимые в интерактивных формах

5.Содержание дисциплины
5.1 Разделы дисциплины и виды занятий в часах

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	лекци и	ПЗ	ЛР	СРС	всег о
Разд ел-1	Влияние фармакотерапии (минеральные вещества, ферменты, антибиотики, сульфаниламидные препараты, нитрофурановые горманальные) на качество и безопасность животноводческой продукции	4	4	-	20	28
Разд ел-2	<p>Частная патологии:</p> <p>2.1 Влияние антибиотиков при незаразных заболеваниях на качество и безопасность животноводческой продукции</p> <p>2.2 Влияние сульфаниламидных препаратов а при незаразных заболеваниях на качество и безопасность животноводческой продукции</p> <p>2.3 Влияние нитрофурановых препаратов при незаразных заболеваниях на качество и безопасность животноводческой продукции</p> <p>2.4 Влияние горманальных препаратов при незаразных заболеваниях на качество и безопасность животноводческой продукции</p>	8	16	-	20	44
Всего:		12	20		40	72

5.2 Тематический план лекции (3) семестр

№ п/п	Наименование и содержание тем лекций	Трудоемк ость (часы)
1	2	3
Раздел -1	<p>К контаминантам-загрязнителям, используемым в животноводстве, ветеринарии относятся антибиотики, сульфаниламиды, нитрофураны, гормональные препараты, транквилизаторы, аниоксиданты и др.</p> <p>С целью лечения и профилактики заболеваний, в ветеринарии в частности при лечении незаразной патологии широко применяются различные, лекарственные и химические препараты: , минеральные вещества, ферменты, антибиотики, горманальные препараты, антибактериальные вещества, антиоксиданты и др. Многие из них являются чужеродными для организма веществами, поэтому их остаточное содержание в мясе, молоке и жирах отрицательно влияет на качество и безопасность животноводческой продукции.</p>	4
Раздел -2	<p>Влияние фармакотерапии (антибиотиков, сульфаниламидных препаратов, нитрофурановых , горманальные препаратов,) на качество и безопасность животноводческой продукции при лечении и профилактики незаразной патологии.</p>	4
2.1	<p>Качество и безопасность животноводческой продукции на фоне применения антибиотиков</p>	
2.2	<p>Влияние сульфаниламидных препаратов при незаразных заболеваниях на качество и безопасность животноводческой продукции.</p>	2
2.3	<p>Влияние нитрофурановых препаратов при незаразных заболеваниях на качество и безопасность животноводческой продукции.</p>	2
Итого		12

5.3 .Тематический план практических занятий

№№п/п	Наименование тем	практически	лабораторные	Кол-во часов
1	2	3	4	4
1.	Ветеринарно-санитарная оценка (методы определения чужеродных веществ: органолептические, физико-химические, бактериологические коллориметрические) для определении содержания антибиотиков, сульфаниламидных и нитрофурановых препаратов на качество и безопасность животноводческой продукции	8		8
2.	Ветеринарно-санитарная оценка мяса , субпродуктов и другой животноводческой продукции на фоне применения антибиотиков. Послеубойная ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя	4		4
3	Ветеринарно-санитарная оценка мяса , субпродуктов и другой животноводческой продукции \ на фоне применения сульфаниламидных препаратов. Послеубойная ветеринарно- санитарная оценка продуктов убоя	4		4
4	Ветеринарно-санитарная оценка мяса , субпродуктов и другой животноводческой продукции на фоне применения нитрофурановых препаратов. Послеубойная ветеринарно- санитарная оценка продуктов убоя	4		4
Итого		20		20

()*-занятия, проводимые в интерактивных формах

5.4. Содержание разделов дисциплины

№п /п	Наименование раздела	Содержание раздела	Компетенции
1	Раздел-1	<p>Введение в специальность. Научные основы ветеринарно-санитарной экспертизы.</p> <p>С целью лечения и профилактики заболеваний незаразной этиологии в ветеринарии широко применяются различные лекарственные и химические препараты: минеральные вещества, ферменты, антибиотики, гормональные препараты, антибактериальные вещества, антиоксиданты и др. Многие из перечисленных препаратов являются чужеродными для организма веществами, поэтому их остаточное содержание в мясе, молоке и жирах отрицательно влияют на качество и безопасность животноводческой продукции. Научные основы ветеринарно-санитарной экспертизы. послеубойный осмотр туш и внутренних органов при незаразной патологии. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при вынужденном убое животных.</p>	<p>ПК-1</p> <p>ИД-2</p> <p>ИД-5</p>
	Раздел -2.	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза животноводческой продукции и сырья при незаразных болезнях на фоне применения противомикробных препаратов)</p>	
	Раздел 2.1	<p>Антибиотики — получили распространение в результате нарушений их применения в ветеринарной практике. Остаточные количества антибиотиков обнаруживаются в 15—26% продукции животноводства и птицеводства. Проблема усугубляется тем, что методы контроля и нормативы разработаны только Для трех из нескольких десятков применяемых препаратов (1994 г.). Обращает внимание большой уровень загрязнения левомицетином — одним из наиболее опасных противомикробных препаратов.</p>	ИД-2
	Раздел-2.2	<p>Сульфаниламиды . Они обладают менее эффективным антимикробным действием по сравнению с антибиотиками. Основное преимущество сульфаниламидов: они более дешевы и доступны для борьбы с инфекционными заболеваниями животных. Сульфаниламиды способны накапливаться в организме животных и птице и загрязнять животноводческую продукцию (мясо, молоко, яйца). Наиболее часто обнаруживается сульфаметазин, сульфадиметоксин, сульфахиноксалин. Допустимый уровень загрязнения мясных продуктов препаратами этого класса – менее 0,1 мг/кг, молока и молочных продуктов – 0,01 мг/кг.</p>	ИД-5
2	Раздел-2. 3	<p>Нитрофурановые. Нитрофураны - наибольшую антибактериальную активность проявляют 5-нитро-2-замещенные фураны. ПДК 2 для этих препаратов отсутствует, поскольку считается, что остатки этих лекарственных препаратов не должны содержаться в пище человека. Наиболее часто загрязнение продуктов животноводства происходит такими препаратами как фуразолидон, нитрофуран, нитрофазол</p>	

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы
Тематический план самостоятельной работы

п/п	Тематика самостоятельной работы	Количество часов	Основная (из п.8 РПД)	Дополнительная (из п.8 РПД)	Интернет-ресурсы (из п.9РПД)
	<i>Самостоятельное изучение тем</i>	20			
1	1.Освоение методик послеубойной экспертизы животноводческой продукции: А) значение послеубойной экспертизы, Б) порядок проведения послеубойного осмотра.	4	1,2,3,4 ,5	1,2.,3,5,6	1-6
2	2 Освоение методик послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы головы и внутренних органов: А) исследование головы крупного рогатого скота и свиней, Б) исследование ливера, В) исследование ЖКТ и моче – половой системы, Г) исследование почек и др. органов	4		1,2.,3,5,6, 1,2.,3,5,6, 7,8,	
3	3. Освоение методик послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш А) наружное исследование туш, Б) исследование серозных покровов, В) туалет и клеймение туш	4		5,6,7,8,	
	Ветеринарно- санитарная экспертиза мяса и внутренних органов на фоне применения противомикробных препаратов при болезнях: органов пищеварения (гастроэнтерит, травматический ретикулит, болезни печени)	4			1-6
4	Болезни дыхательной системы: Бронхопневмония, плеврит, гидроторокс.	4			1-6
5	Болезни сердечно сосудистой системы: миокардит, травматический перикардит, пороки сердца,	4	1,2,3,4	6,7,8,10,	1-6
	Подготовка к ЛПЗ	10			1-6
	Подготовка к текущему контролю	10			1-6

7. Фонды оценочных средств

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

Семестр (курс)	Дисциплины /элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции
ПК-2Способностью к планированию и разработке ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение микробиологической и биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения	
ИД-2ПК-2 Осуществляет контроль ветеринарно-санитарных мероприятий	
1(1)	Радиационная безопасность сырья и продуктов животного происхождения
2(3)	Токсикологическая безопасность сырья и продуктов животного происхождения
2(3)	Влияние фармакотерапии при заболеваниях различной этиологии на качество и безопасность животноводческой продукции
1(2)	Мониторинг качества продукции животного происхождения при болезнях различной этиологии молодняка
2(4)	Научно-исследовательская работа (Токсикологическая безопасность сырья и продуктов животного происхождения)
2(4)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ИД-5 ПК-2 Проводить ветеринарно-санитарные мероприятия , обеспечивающие выпуск готовой продукции животного происхождения высокого санитарного качества и комплекс мероприятий, направленных на предупреждение загрязнения окружающей среды	
1(1)	Радиационная безопасность сырья и продуктов животного происхождения
2(3)	Токсикологическая безопасность сырья и продуктов животного происхождения
2(3)	Экология и гигиена производства животноводческой продукции
2(3)	Химиопрофилактика болезней животных
2(3)	Влияние фармакотерапии при заболеваниях различной этиологии на качество и безопасность животноводческой продукции
1(2)	Мониторинг качества продукции животного происхождения при болезнях различной этиологии молодняка
2(4)	Научно-исследовательская работа (Токсикологическая безопасность сырья и продуктов животного происхождения)
2(4)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	Шкала по традиционной пятибалльной системе			
	Допороговый(«неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
ПК-2 Способность к планированию и разработке ветеринарно- санитарных мероприятий, направленных на обеспечение микробиологической и биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения				
ИД-2 ПК-2 Осуществляет контроль ветеринарно-санитарных мероприятий				
Знания	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных по данной компетенции	Как осуществлять контроль ветеринарно-санитарных мероприятий с существенными ошибками	Как осуществлять контроль ветеринарно-санитарных мероприятий с несущественными ошибками	Как осуществлять контроль ветеринарно-санитарных мероприятий на высоком уровне
Умения	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных по данной компетенции	Осуществлять контроль ветеринарно-санитарных мероприятий с существенными ошибками	Осуществлять контроль ветеринарно-санитарных мероприятий с несущественными ошибками	Осуществлять контроль ветеринарно-санитарных мероприятий на высоком уровне
Навыки	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных по данной компетенции	Владеет навыками осуществлять контроль ветеринарно-санитарных мероприятий с существенными ошибками	Владеет навыками осуществлять контроль ветеринарно-санитарных мероприятий с несущественными ошибками	Владеет навыками осуществлять контроль ветеринарно-санитарных мероприятий на высоком уровне
ИД-5 ПК-2 Проводить ветеринарно-санитарные мероприятия , обеспечивающие выпуск готовой продукции животного происхождения высокого санитарного качества и комплекс мероприятий, направленных на предупреждение загрязнения окружающей среды				
Знания	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных по данной компетенции	Проводить ветеринарно-санитарные мероприятия , обеспечивающие выпуск готовой продукции животного происхождения высокого	Проводить ветеринарно-санитарные мероприятия , обеспечивающие выпуск готовой продукции животного происхождения высокого	Проводить ветеринарно-санитарные мероприятия , обеспечивающие выпуск готовой продукции животного происхождения высокого санитарного качества и комплекс

		санитарного качества и комплекс мероприятий, направленных на предупреждение загрязнения окружающей среды с существенными ошибками	санитарного качества и комплекс мероприятий, направленных на предупреждение загрязнения окружающей среды с несущественными ошибками	мероприятий, направленных на предупреждение загрязнения окружающей среды на высоком уровне
Умения	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных по данной компетенции	Проводить ветеринарно-санитарные мероприятия, обеспечивающие выпуск готовой продукции животного происхождения высокого санитарного качества и комплекс мероприятий, направленных на предупреждение загрязнения окружающей среды с существенными ошибками	Проводить ветеринарно-санитарные мероприятия, обеспечивающие выпуск готовой продукции животного происхождения высокого санитарного качества и комплекс мероприятий, направленных на предупреждение загрязнения окружающей среды с несущественными ошибками	Проводить ветеринарно-санитарные мероприятия, обеспечивающие выпуск готовой продукции животного происхождения высокого санитарного качества и комплекс мероприятий, направленных на предупреждение загрязнения окружающей среды на высоком уровне
Навыки	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных по данной компетенции	Владеет навыками проводить ветеринарно-санитарные мероприятия, обеспечивающие выпуск готовой продукции животного происхождения высокого санитарного качества и комплекс мероприятий, направленных на предупреждение загрязнения окружающей среды с существенными ошибками	Владеет навыками проводить ветеринарно-санитарные мероприятия, обеспечивающие выпуск готовой продукции животного происхождения высокого санитарного качества и комплекс мероприятий, направленных на предупреждение загрязнения окружающей среды с несущественными ошибками	Владеет навыками проводить ветеринарно-санитарные мероприятия, обеспечивающие выпуск готовой продукции животного происхождения высокого санитарного качества и комплекс мероприятий, направленных на предупреждение загрязнения окружающей среды на высоком уровне

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Методические рекомендации к лабораторно-практическим занятиям по общей фармакологии для обучающихся по специальности 111201 – «Ветеринария»
/Сост. М.М. Джамбулатов, З.М. Джамбулатов, А.А.Алиев.Махачкала, 2009.
2. Токсикология методические указания к лабораторным занятиям для студентов по специальности 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» /Сост. Джамбулатов З.М., А.А.Алиев, Сулаева Д.А., Махачкала, 2014.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов. Учебно-методическое пособие к лабораторным занятиям для студентов, направления подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
/Сост. Д.Г.Катаева, Махачкала, 2019.
4. Учебно-методическое пособие к лабораторным занятиям (по разделам: рецептура и технология приготовления лекарственных форм- общая и частная фармакология) для студентов факультета заочного образования по направлению подготовки -36.05.01 «Ветеринария»
/Сост. А.А.Алиев, З.М. Джамбулатов, Б.М.Гаджиев, И.Х. Бекмурзаевна, Махачкала, 2020.

Методические рекомендации студенту к самостоятельной работе

Самостоятельная работа магистрантов по курсу, предусмотренная рабочей программой в объеме 76 часов для очной формы обучения, признана не только закреплять, но и углублять знания, полученные на аудиторных занятиях. Самостоятельная работа ориентирована на развитие у магистрантов творческих навыков, инициативы, интеллектуальных умений, комплекса общепрофессиональных и профессиональных компетенций, повышение творческого потенциала магистров. Самостоятельная работа должна носить систематический характер и соответствовать тематическому плану дисциплины.

На самостоятельную работу выносятся те темы дисциплины, которые в наилучшей степени освещены в литературе и доступны магистрантам. Самостоятельная работа должна носить систематический характер и соответствовать тематическому плану дисциплины.

Вопросы, возникающие у магистрантов в ходе выполнения самостоятельной работы, необходимо выяснять на консультациях.

Для подготовки к занятиям и выполнения самостоятельной работы, магистру необходимо учебно-методические издания, а также методические материалы, выпущенные кафедрой своими силами и предоставляемые студентам во время занятий.

- наглядные пособия (плакаты, таблицы, макеты- на кафедре)
- гlossарий - словарь терминов по тематике дисциплины
- тезисы лекций.

Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при аттестации магистранта (зачет, экзамен). При этом проводятся: тестирование, экспресс-опрос на семинарских и практических занятиях, 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.

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.

Вопросы

К зачету по дисциплине « Влияние фармакотерапии при незаразных заболеваниях на качество и безопасность животноводческой продукции» магистрантам 2 курса

- 1.Транспортировка скота и птицы.
2. Какие оформляют документы для перевозки скота на мясокомбинат?
3. Какие оформляют документы для перевозки туш животных и скоропортящихся продуктов?
4. Какие оформляют документы для перевозки сырья технического назначения?
5. Правила приёмки скота на мясокомбинате
6. Какие цели и задачи проводит ветеринарно-санитарной экспертиза?
- 7.Как провести органолептическую оценку мяса различных видов животных?
8. Как приготовить мазки отпечатки из патологически изменённых органов?
- 9.Определение мяса больных животных.
- 10.Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях пищеварения.

11. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях печени
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях органов дыхания.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях органов кровообращения.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях органов выделения
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза при нарушениях обмена веществ.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса истощённых и исхудавших животных.
17. Экспертиза туш и органов животных при септических процессах.
18. Как провести органолептическую оценку мяса различных видов при отравлениях?
19. Назовите физико-химические методы, применяемые при проведении ВСЭ мяса и субпродуктов
20. При каких случаях проводят бактериологические исследования мяса
21. ВСЭ туш и органов вынужденно убитых животных
22. Санитарная обработка условно годного мяса.
23. Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов при болезнях незаразной этиологии
24. Вскрытие. Определение, виды, цели и задачи вскрытия.
25. Порядок вскрытия трупов крупных животных
26. Порядок вскрытия трупов мелких животных
27. Правила оформления протокола вскрытия,
28. Особенности патологоанатомического диагноза, виды, порядок его постановки.
29. Личная гигиена и гигиена труда на мясоперерабатывающих предприятиях

7.3 Типовые контрольные (тестовые) задания

1. Каковы основные принципы ветеринарной терапии:

1. *профилактический, физиологический, комплексный, активности, экономической целесообразности
2. этиотропный, патогенетический, симптоматический
3. диагностический, лечебный, профилактический

2. Методы ветеринарной терапии:

1. механический, физический, химический, биологический
- 2*. этиотропная, патогенетическая, регулирующая нервно-трофические функции, заместительная и симптоматические терапии*
3. комплексный, активный, физиологический

3. Этиотропная терапия направлена на:

1. механизм развития болезни
2. *устранение или ослабление этиологического фактора
3. восполнение недостающих ингредиентов в организме

4. При какой форме гастрита снижена переваривающая способность желудочного сока?

- 1.Гиперацидная
- 2.* Гипоацидная
- 3.Нормацидная

5. Какая форма гастрита характеризуется уменьшением количества желудочного сока и снижением общей кислотности?

1. Гиперацидная
- 2.* Гипоацидная
3. Анацидная

6.При каких формах гастрита принимают натуральный или искусственный желудочный сок?

1. Гиперацидная
- 2.* Гипоацидная
3. Нормацидная

7.Гепатит – это воспаление

1. *печени
2. молочной железы
3. почек

8.К гепатозам относится:

- 1.цирроз
- 2.*амилоидоз
- 3.Фиброз

9.Болезни печени, характеризующиеся дистрофическими изменениями паренхимы называются:

1. гепатиты
2. гепатозы
3. *циррозы

10.К синдромам болезней печени относятся

1. *желтуха, гепатолинеальный синдром, холемия, портальная гипертензия
2. желтуха, уремический, сердечно-сосудистый и отечный синдромы
3. желтуха, болевой, диспепсический, холестатический синдромы

11. Ринит-это

1. воспаление воздухоносных мешков
2. воспаление гортани
3. *воспаление слизистой оболочки носовой полости

12.Ларингит – это воспаление

- 1*.гортани
- 2.бронхов
- 3.легких

13. Течение какого ларингита считают тяжелым?

- 1.серозный

- 2*. крупозный
- 3. геморрагический

14. Воспаление легких -это

- 1.* пневмония
- 2. эмфизема
- 3. плеврит

15. Крупозная пневмония при развитии характеризуется

- 1. очаговостью медленным развитием
- 2. *стадийностью течения
- 3. лобулярной

16. При крупозном воспалении легких как правило истечение какое?

- 1. катарально-гнойное
- 2. ихорозное
- 3. *фибринозное

17.Альвеолярная эмфизема часто бывает у

- 1. коров
- 2 .коз
- 3*. лошадей

18.Для симптоматики экссудативного плеврита характерно:

- 1. ослабление везикулярного дыхания
- 2. *шум плеска
- 3. шум трения

19. Одним из признаков фибринозного плеврита является:

- 1. *шум трения плевры
- 2. шум плеска
- 3. хрипы

20.Документ для перевозки животных –

- 1.*Свидетельство Ф №1 –
- 2.Свидетельство Ф №2 –
- 3.Свидетельство Ф №4

21.Документ для перевозки туш животных –

- 1. Свидетельство Ф №1 –
- 2.*Свидетельство Ф №2 –
- 3. Свидетельство Ф №4

23. Документ для перевозки сырья технического назначения –

- 1. Свидетельство Ф №1 –
- 2. Свидетельство Ф №2 –
- 3. Свидетельство Ф №4

24.Документ для перевозки животных, по району, туш, сырья животного происхождения;

- 1.свидетельство Ф №1 –
- 2.свидетельство Ф №2 –
- 3.*справка Ф №4

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

- 1.цвет, запах и консистенцию мышц
внешний вид, состояние жира, запах, состояние мышц на разрезе, консистенцию
- 2.*состояние места заклания степень обескровливания туши, наличие гипостаза, изменения в лимфатических узлах и внутренних органах
- 3.цвет поверхности туши и запах мяса, состояние места позарез т. д.

25 . 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 :

- 1.легкие
- 2.*печень
- 3.почки

27 . 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:

- 1.легкие
- 23.*почки

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

- 1.мясо старых животных
- 2.мясо больных животных
- 3.*мясо от здоровых животных
мясо от животных, забитых в агональном состоянии

29.Санитарная оценка печени при жировой дистрофии печени

- 1.Проварка на общих основаниях
- 2*.Утилизация
- 3.Зачистка

30.Санитарная оценка печени при желчекаменной болезни

- 1Проварка на общих основаниях
- 2.Утилизация
- 3.*Зачистка

31.Санитарная оценка почек при мочекаменной болезни

- 1.Проварка на общих основаниях
- 2.Утилизация
- 3.*Зачистка

32.Санитарная оценка почек при нефрите

- 1.Проварка на общих основаниях
- 2.*Утилизация
- 3.Зачистка

7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков

Критерии оценки знаний студентов при проведении тестирования

Оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85% тестовых заданий.

Оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70% тестовых заданий.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 50% тестовых заданий.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента менее чем 50% тестовых заданий.

Критерии оценки ответов на зачете

Оценки «зачтено» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеющий свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной кафедрой, демонстрирующий систематический характер знаний по дисциплине и способный к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе учебы.

Оценка «незачтено» выставляется студентам, обнаружившим пробелы в знаниях основного учебного материала, допускающим принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Такой оценки заслуживают ответы студентов, носящие несистематизированный, отрывочный, поверхностный характер, когда студент не понимает существа излагаемых им вопросов, что свидетельствует о том, что студент не может дальше продолжать обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины **а) основная литература:**

1.Боровков М.Ф., Фролов В. П., Серко С. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник / Боровков М.Ф., Фролов В. П., Серко С. А. – М.: Лань, 2013.-480с.

2.Позняковский, В. М. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания (с основами нутрициологии): учебник, реком. УМО по образов. в области товароведения и экспертизы товаров. - Москва: ИНФРА-М, 2014. - 271с.

3.Лутошкина, Г. Г. Гигиена и санитария общественного питания: учебное пособие. - 4-е изд., стер. - Москва: Издат.центр"Академия", 2013. - 64с.

4. Ким И. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты.: учеб.пособие для вузов. В 2 ч. Часть 1 / под ред. И. Н. Кима. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2017. - 241с.

5.Жуленко В.Н., Робинович М.И.,Таланов Г.А. Ветеринарная токсикология. Москва «Колосс» 2002-383 с.

б) дополнительная литература

1. Витол, И. С. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебник. - Москва: ДеЛипринт, 2013. - 352с.

2. Доценко, В. А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли: учебное пособие, реком. УМО по мед.и фарм. образ. РФ / В. А. Доценко. - 4-е изд., стер. - СПб: "ГИОРД", 2013. - 832с.

3. Закревский, В. В. Безопасность пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище. - СПб.: ГИОРД, 2004. - 280с.

4. Мунгиева, Н. А. Безопасность и гигиена питания: учебное пособие для студ. факультета агротехнологии и землеустройства по спец. "Товароведение". - Махачкала: "Аристида", 2011. - 152с.

5.Бобренева, И. В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. В. Бобренева. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-3439-8. — Текст : электронный // Лань : 12 электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113372>

6. Ким, И. Н. Пищевая безопасность водных биологических ресурсов и продуктов их переработки : учебное пособие / И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, Г. Н. Ким ; под редакцией И. Н. Ким. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 752 с. — ISBN 978-5-8114-2494-8. — Текст : электронный // Лань : электронно библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93693>.

7.Пищевая химия : учебник / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А. А. Кочеткова, В. В. Колпакова. — 6-е изд. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 672 с. — ISBN 978-5-98879-196-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/69876>

8. Химия пищи : учебно-методическое пособие / Новосиб. гос. аграр. унт; Биолого-технол. фак.; сост. И. В. Тюньков, О. С. Котлярова. - Новосибирск : Изд-во НГАУ, 2011. - 100 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/516707>

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

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://nbgmu.ru/>

5. Российская государственная библиотека - rsl.ru

6. Бесплатная электронная библиотека - [Единое окно доступа к образовательным ресурсам](http://window.edu.ru/) - <http://window.edu.ru/>

Электронно-библиотечные системы

	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	2	3	4	5
1.	Доступ к коллекциям «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов - Издательство Лань «ЭБС» ЭБС Лань и «Единая профессиональная база знаний издательства Лань	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Лицензионный договор № 385 от 06.03.2023г. с 15.04.2023г. по 14.04.2024г.
2.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Экономика и менеджмент-Издательство Дашков и К»	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 385 от 06.12.2022 с 01.02.2023 г. до 31.01.2024г
3.	Polpred.com	сторонняя	http://polpred.com	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. без ограничения времени.
4.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. без ограничения времени
5.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных библиотек)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № р 91 от 09.07.2018г. без ограничения времени
6.	ЭБС «Юрайт»	сторонняя	http://www.biblio-	ООО «Юрайт» Договор № 35 от

			online.ru/	12.12.2017г. к разделу «Легендарные книги» без ограничения времени
7.				
8.	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.	ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение». Общеобразовательные предметы. – ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	http://e.lanbook.com	Изд-во «Просвещение» ЭБС ЛАНЬ Договор № 385 от 12.07.2023 г. С 01.09.2023 до 31.08.2024 г.

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины «Безопасность пищевых продуктов» осуществляется с использованием классических форм учебных занятий: лекций, практических и лабораторных занятий, самостоятельной работы во внеаудиторной обстановке.

Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс).

Лекция является ведущей формой учебных занятий. Лекция 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 магистрант 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 магистранту 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 лабораторно- практическим занятиям.

Студентам следует приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию. Наиболее целесообразная стратегия самостоятельной подготовки студента к лабораторно-практическим занятиям заключается в том, чтобы на первом этапе усвоить содержание всех вопросов , обращая внимания на узловые проблемы, выделенные преподавателем в ходе лекции. Для этого необходимо, как минимум, прочитав конспект лекции и учебник, либо учебное пособие. Следующий этап подготовки заключается в выборе вопроса для более глубокого изучения с использованием дополнительной литературы.

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. Студентам, не отчитавшимся по каждой не проработанной ими на занятиях теме к

началу зачетной сессии, упускают возможность получить положенные баллы за работу в соответствующем семестре.

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

12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса

Материально-техническое обеспечение дисциплины «Влияние фармакотерапии при незаразных заболеваниях на качество и безопасность животноводческой продукции»

1. Библиотечный фонд ФГБОУ ВПО «Дагестанская государственная сельскохозяйственная академия им. М.М. Джамбулатова;
2. Компьютерный класс с выходом в Интернет;
3. Мультимедийное оборудование для чтения лекций-презентаций;
4. Стандартно-оборудованные: лекционный зал № 115, два практикума,
5. Биохимическая лаборатория кафедры,
6. Межкафедральная биохимическая лаборатория
7. Кабинет гематологических исследований.

8. Лаборатория обмена веществ.
9. Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы.
11. Мультимедийная аппаратура.
12. Животные ветеринарной клиники.
13. Макеты животных.
14. Табличный материал.
15. Мультимедийная система

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 присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитывать 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 присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитывать 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 на диктовываются ассистенту.
- по желанию студента зачет/экзамен проводится в устной форме

Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

Внесенные изменения на 2022___/2023___ учебный год

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор по учебной работе

_____ М.Д.Мукаилов

«___» _____ 22 г.

В программу дисциплины по направлению подготовки 36.04.01 «Мониторинг качества сырья и продуктов животного происхождения при болезнях незаразной этиологии»: вносятся следующие изменения:

.....;
.....;
.....;

Лист регистрации изменений в РПД

п/п	Номера разделов, где произведены изменения	Документ, в котором отражены изменения	Подпись	Расшифровка подписи	Дата введения изменений
1.					
2.					
...					

7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков

Критерии оценки знаний студентов при проведении тестирования

Оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85% тестовых заданий.

Оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70% тестовых заданий.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 50% тестовых заданий.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента менее чем 50% тестовых заданий.

Критерии оценки ответов на экзамене

Оценка «отлично» выставляется студенту, который:

1) глубоко, в полном объеме освоил программный материал, излагает его на высоком научно-теоретическом уровне, изучил обязательную и дополнительную

литературу, умеет правильно использовать звания при региональном анализе, ориентируется в современных проблемах плодоводства;

2) умело применяет теоретические знания при решении практических задач;

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

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

Оценку «хорошо» получает студент, который:

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

2) грамотно изложил материал, владеет терминологией;

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

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

Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, который:

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

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

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который:

1) обнаружил значительные пробелы в знании основного программного материала;

2) допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

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

а) основная литература:

1.Боровков М.Ф., Фролов В. П., Серко С. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник / Боровков М.Ф., Фролов В. П., Серко С. А. – М.: Лань, 2013.-480с.

2.Внутренние болезни животных : учеб. / Г.Г. Щербаков [и др.] ; Под общ.ред. Г.Г. Щербакова, А.В. Яшина, А.П. Курдеко и К.Х. Мурзагулова. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 716 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/106895>

3.Практикум по внутренним болезням животных : учебник / Г.Г. Щербаков Под общ.ред. Г.Г. Щербакова, А.В. Яшина, А.П. Курдеко, К.Х. Мурзагулова.— Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 544 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/109630>.

4. Руководство к практическим занятиям по внутренним незаразным болезням. А.В. Яшин, Г.Г. Щербаков, Н.А. Кочуева, С.П. Ковалев.— СПб: Лань, 2016. — 176 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/71741>

6) ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Болезни почек и органов мочевыделительной системы животных : учебное пособие / А.М. Гертман, Т.С. Самсонова. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 388 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/79324> .

3. Болезни преджелудков (распространение, этиология и лечебно-профилактические мероприятия) [Электронный ресурс] : методические рекомендации . сост. М.Г. Зухрабов, С.К. Хайбулаева, С.В. Абдулхамидова. — Махачкала : ДагГАУ имени М.М.Джамбулатова, 2016. — 59 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/111588>.

4.Ветеринарная клиническая гематология : Учебное пособие . /Под ред. Ю.Г.Васильева, Е.И.Трошина, А.И.Любимова.- СПб :Издательство «Лань», 2015-655с.<https://e.lanbok.com/book/45928>

5.Фармакология. Учебник /Под ред. В.Д.Соколов а и др. СПб :Издательство «Лань», 2013- 575 с.
<https://e.lanbook.com/book/45928>

6.Справочник ветеринарного фельдшера: справочник / под ред. Конова Г.А.. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2007. — 896 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/196> .