

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ястребов Олег Александрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 20.05.2026 11:59:26
Уникальный программный ключ:
ca953a0120d891083f939673078ef1a989dae18a

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Российский университет дружбы народов имени Патриса Лумумбы»**

Аграрно-технологический институт

(наименование основного учебного подразделения (ОУП)-разработчика ОП ВО)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

(наименование дисциплины/модуля)

Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:

36.03.01 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

(код и наименование направления подготовки/специальности)

Освоение дисциплины ведется в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОП ВО):

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

2026 г.

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» входит в программу бакалавриата «Ветеринарно-санитарная экспертиза» по направлению 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и изучается в 6, 7 семестрах 3, 4 курсов. Дисциплину реализует Департамент ветеринарной медицины. Дисциплина состоит из 14 разделов и 38 тем и направлена на изучение базовой информации о порядке проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продукции животного происхождения на основе нормативной документации для обретения навыков необходимых для осуществления ветеринарной деятельности.

Целью освоения дисциплины является подготовка специалиста, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы для защиты населения от общих болезней человека и животных, выпуска доброкачественной продукции животного происхождения, предотвращения распространения бактериальных, вирусных и гельминтозных болезней через продукты и отходы боенского производства.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций (части компетенций):

Таблица 2.1. Перечень компетенций, формируемых у обучающихся при освоении дисциплины (результаты освоения дисциплины)

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
ПК-3	Способность к проведению ветеринарно-санитарной оценки мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции с целью определения возможности их дальнейшего использования и необходимости проведения дополнительных лабораторных исследований.	ПК-3.1 Способен производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных, субпродуктов и других продуктов убоя на различных типах предприятий и рынках, с использованием различных методов исследований.; ПК-3.2 Способен выявлять в ходе осмотра патоморфологические изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции и определять на основе выявленных изменений необходимость и программу проведения лабораторных исследований; ПК-3.3 Способен осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя, выявлять их фальсификацию и пороки.; ПК-3.4 Способен на основе проведенных исследований принимать решение о возможности дальнейшего использования полученной продукции, её переработки, утилизации либо уничтожения.; ПК-3.5 Знает порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии; ПК-3.6 Способен вести электронную базу данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарного клеймения мяса и мясной продукции;
ПК-4	Способность к документальной и визуальной оценке соответствия меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых	ПК-4.1 Пользуется органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; ПК-4.2 Производит ветеринарно-санитарный осмотр

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
	продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры установленным требованиям и проведению при необходимости лабораторных исследований.	гидробионтов и икры в месте их вылова, на продовольственных рынках с использованием установленных нормативными документами методов оценки.; ПК-4.3 Устанавливает соответствие оцениваемой продукции ветеринарным и иным сопроводительным документам, маркировке, упаковке, режимам хранения.; ПК-4.4 Определяет необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и установленных законодательством требований;
ПК-5	Способность методически верно отбирать пробы и проводить необходимые лабораторные исследования подконтрольного сырья и продукции биологического происхождения с целью установления их безопасности и соответствия требованиям нормативных документов.	ПК-5.1 Владеет методиками отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры; ПК-5.2 Знает основные показатели безопасности и методы их определения, требования к проведению лабораторных исследований при осуществлении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством.; ПК-5.3 Способен пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований сырья и продукции животного и растительного происхождения, гидробионтов и икры.; ПК-5.4 Знает формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к обязательной части блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы высшего образования.

В рамках образовательной программы высшего образования обучающиеся также осваивают другие дисциплины и/или практики, способствующие достижению запланированных результатов освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Таблица 3.1. Перечень компонентов ОП ВО, способствующих достижению запланированных результатов освоения дисциплины

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
ПК-3	Способность к проведению ветеринарно-санитарной оценки мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции с целью определения возможности их дальнейшего использования и необходимости проведения дополнительных лабораторных	Патологическая анатомия;	Практика по контролю качества продукции животноводства; <i>Практика по производственному лабораторному контролю и ветеринарно-санитарной экспертизе**;</i> <i>Практика по отработке инновационных методов ветеринарно-санитарного контроля**;</i>

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
	исследований.		
ПК-4	Способность к документарной и визуальной оценке соответствия меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробактерий и икры установленным требованиям и проведению при необходимости лабораторных исследований.	Технология молока и молочных продуктов; Учебная практика;	Практика по контролю качества продукции животноводства; <i>Практика по производственному лабораторному контролю и ветеринарно-санитарной экспертизе**;</i> <i>Практика по отработке инновационных методов ветеринарно-санитарного контроля**;</i>
ПК-5	Способность методически верно отбирать пробы и проводить необходимые лабораторные исследования подконтрольного сырья и продукции биологического происхождения с целью установления их безопасности и соответствия требованиям нормативных документов.	Технология молока и молочных продуктов;	Практика по контролю качества продукции животноводства; <i>Практика по производственному лабораторному контролю и ветеринарно-санитарной экспертизе**;</i> <i>Практика по отработке инновационных методов ветеринарно-санитарного контроля**;</i>

* - заполняется в соответствии с матрицей компетенций и СУП ОП ВО

** - элективные дисциплины /практики

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» составляет «10» зачетных единиц.

Таблица 4.1. Виды учебной работы по периодам освоения образовательной программы высшего образования для очной формы обучения.

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.		Семестр(-ы)	
			6	7
Контактная работа, ак.ч.	170		85	85
Лекции (ЛК)	68		34	34
Лабораторные работы (ЛР)	102		51	51
Практические/семинарские занятия (СЗ)	0		0	0
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	154		86	68
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	36		9	27
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	360	180	180
	зач.ед.	10	5	5

Общая трудоемкость дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» составляет «10» зачетных единиц.

Таблица 4.2. Виды учебной работы по периодам освоения образовательной программы высшего образования для заочной формы обучения.

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.		Семестр(-ы)	
			7	8
Контактная работа, ак.ч.	20		10	10
Лекции (ЛК)	0		0	0
Лабораторные работы (ЛР)	20		10	10
Практические/семинарские занятия (СЗ)	0		0	0
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	328		164	164
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	12		6	6
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	360	180	180
	зач.ед.	10	5	5

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 5.1. Содержание дисциплины (модуля) по видам учебной работы

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы		Содержание темы	Вид учебной работы*
Раздел 1	Основы ветеринарно-санитарной экспертизы.	1.1	История развития и становления боевого дела и отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы;	История развития и становления боевого дела и отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы;	ЛК, ЛР
		1.2	Нормативно-правовое обеспечение ветеринарно-санитарной деятельности	Нормативно-правовое обеспечение ветеринарно-санитарной деятельности. Государственные международные информационные системы в ветеринарно-санитарной экспертизе. Структура и организация ветеринарной службы в России.	ЛК, ЛР
Раздел 2	Предприятия по переработке животных.	2.1	Типы боенских и мясоперерабатывающих предприятий	Значение боенских предприятий. Требования к постройке и производственным цехам. Типы боенских и мясоперерабатывающих предприятий. Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам и оборудованию боенских предприятий.	ЛК, ЛР
		2.2	Нормативно-правовые требования при убое и переработке животных	Нормативно-правовые требования при убое и переработке животных	ЛК, ЛР
		2.3	Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам и оборудованию боенских предприятий	Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам и оборудованию боенских предприятий	ЛК, ЛР
Раздел 3	Ветеринарно-санитарные правила убоя животных.	3.1	Учение о мясе. Морфологический и химический состав мяса	Учение о мясе. Морфологический и химический состав мяса. Биохимические процессы, протекающие в мясе.	ЛК, ЛР
		3.2	Убойные животные. Категории убойных животных. Товароведческая оценка	Убойные животные. Категории убойных животных. Товароведческая оценка	ЛК, ЛР
		3.3	Транспортировка животных на боенские предприятия	Транспортировка животных на боенские предприятия	ЛК, ЛР
Раздел 4	Организация и методика проведения ветеринарно-	4.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя КРС	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя КРС	ЛК, ЛР

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы		Содержание темы	Вид учебной работы*
	санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя животных.	4.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя МРС	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя МРС	ЛК, ЛР
		4.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя свиней	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя свиней	ЛК, ЛР
		4.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя лошадей	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя лошадей	ЛК, ЛР
		4.5	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов на санитарной бойне	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов на санитарной бойне	ЛК, ЛР
		4.6	Ветеринарное клеймение	Ветеринарное клеймение	ЛК, ЛР
Раздел 5	Организация и методика проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя птицы, кроликов и нутрий, промысловых животных.	5.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя сельскохозяйственной птицы	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя сельскохозяйственной птицы	ЛК, ЛР
		5.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя кроликов и нутрий	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя кроликов и нутрий	ЛК, ЛР
		5.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя промысловых животных и пернатой дичи	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя промысловых животных и пернатой дичи	ЛК, ЛР
Раздел 6	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных.	6.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей морской и пресноводной рыбы	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей морской и пресноводной рыбы	ЛК, ЛР
		6.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза вяленой, соленой, сушеной, копченой рыбы и рыбных продуктов	Ветеринарно-санитарная экспертиза вяленой, соленой, сушеной, копченой рыбы и рыбных продуктов	ЛК, ЛР
Раздел 7	Ветеринарно-санитарная экспертиза других продуктов животного происхождения	7.1	Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	ЛК, ЛР
		7.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов	ЛК, ЛР
Раздел 8	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и растительных пищевых продуктов.	8.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и продукции пчеловодства	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и продукции пчеловодства	ЛК, ЛР
		8.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза овощей, фруктов, ягод и грибов	Ветеринарно-санитарная экспертиза овощей, фруктов, ягод и грибов	ЛК, ЛР
		8.3	Нормативно-правовое регулирование ветеринарно-санитарной деятельности на продовольственных рынках	Нормативно-правовое регулирование ветеринарно-санитарной деятельности на продовольственных рынках	ЛК, ЛР
Раздел 9	Правовое регулирование ВСЭ на территории РФ	9.1	Порядок назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и	Назначение и порядок проведения ВСЭ. Особенности проведения ВСЭ у разных видов животных. Результаты ВСЭ	ЛК, ЛР

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы		Содержание темы	Вид учебной работы*
			продуктов убоя/промысла животных, предназначенных для переработки/реализации	продуктов убоя. Журналы ВСЭ.	
		9.2	Способы и режимы обезвреживания мяса и продуктов убоя/промысла)животных, обеспечивающие инактивацию возбудителей заразных болезней животных	Порядок отбора проб мяса и продуктов убоя для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы. Методы распознавания мяса, полученного от больных животных, трупов. Способы обезвреживания мяса и продуктов убоя (промысла) животных при инфекционных болезнях животных	ЛК, ЛР
Раздел 10	Фальсификация продуктов убоя	10.1	Методы распознавания мяса, полученного от больных животных, трупов	Порядок отбора проб мяса и продуктов убоя для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы. Методы распознавания мяса, полученного от больных животных, трупов. Способы обезвреживания мяса и продуктов убоя (промысла) животных при инфекционных болезнях животных	ЛК, ЛР
		10.2	Дефекты, порча продуктов убоя	Органолептические и физико-химические показатели дефектов мяса. Порядок отбора проб для определения показателей доброкачественности. Степени свежести мясного продукта. Направление использования в зависимости от дефектов и степени порчи мясного сырья.	ЛК, ЛР
Раздел 11	. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях	11.1	. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных болезнях, передающихся человеку	Характеристика болезней, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя	ЛК, ЛР
		11.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных болезнях, которыми человек болеет, но непердающиеся через продукты убоя	Характеристика болезней, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя	ЛК, ЛР
		11.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных болезнях животных, не опасных для человека	Характеристика болезней, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя	ЛК, ЛР

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы		Содержание темы	Вид учебной работы*
Раздел 12	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях	12.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях, передающихся человеку через продукты убоя	Характеристика болезни, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. Методы выявления трихинелл. Схемы исследования продуктов убоя на наличие личинок трихинелл в зависимости от эпизоотической ситуации на территории производства продукции	ЛК, ЛР
		12.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях, встречающихся у человека, но не передающихся ему через продукты убоя	Характеристика болезней, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя	ЛК, ЛР
		12.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях присущих только животным	Характеристика болезней, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя	ЛК, ЛР
Раздел 13	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя сельскохозяйственных животных при болезнях незаразной этиологии	13.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя сельскохозяйственных животных при болезнях незаразной этиологии	Характеристика болезни, послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при болезнях - кровообращения, дыхательной системы, выделительной системы, органов пищеварения, обмена веществ, транспортных болезнях, повреждениях	ЛК, ЛР
		13.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя сельскохозяйственных животных при радиационных поражениях/отравлениях	Характеристика болезни, послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при отравлениях животных, радиационных поражениях. Радиационно-гигиеническая оценка продуктов убоя. Методы дезактивации продуктов убоя.	ЛК, ЛР
Раздел 14	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов, сельскохозяйственной птицы	14.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов при инфекционных и паразитарных болезнях	Характеристика болезней, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя	ЛК, ЛР
		14.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных и паразитарных болезнях	Характеристика болезней, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя	ЛК, ЛР

* - заполняется только по **ОЧНОЙ** форме обучения: ЛК – лекции; ЛР – лабораторные работы; СЗ – практические/семинарские занятия.

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 6.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
Лекционная	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, оснащенная комплектом специализированной мебели; доской (экраном) и техническими средствами мультимедиа презентаций.	
Лаборатория	Аудитория для проведения лабораторных работ, индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная комплектом специализированной мебели и оборудованием.	информационные плакаты
Для самостоятельной работы	Аудитория для самостоятельной работы обучающихся (может использоваться для проведения семинарских занятий и консультаций), оснащенная комплектом специализированной мебели и компьютерами с доступом в ЭИОС.	

* - аудитория для самостоятельной работы обучающихся указывается **ОБЯЗАТЕЛЬНО!**

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература:

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 304 с. — ISBN 978-5-507-51222-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/507857>

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

Дополнительная литература:

1. Урбан, В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / В. Г. Урбан ; под редакцией Е. . — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46287-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/305255>

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

- Гертман, А. М. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животноводства из экологически неблагополучных районов при незаразной патологии / А. М. Гертман, Г. Р. Юсупова, Д. М. Максимович. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 200 с. — ISBN 978-5-507-47884-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/356072>

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

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

- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН

<https://mega.rudn.ru/MegaPro/Web>

- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://www.biblioclub.ru>

- ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>

- ЭБС «Консультант студента» www.studentlibrary.ru

- ЭБС «Знаниум» <https://znanium.ru/>

2. Базы данных и поисковые системы

- Sage <https://journals.sagepub.com/>

- Springer Nature Link <https://link.springer.com/>

- Wiley Journal Database <https://onlinelibrary.wiley.com/>

- Научометрическая база данных Lens.org <https://www.lens.org>

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся при освоении дисциплины/модуля:*

1. Курс лекций по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

* - все учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины **в ТУИС!**

РАЗРАБОТЧИКИ:

Доцент

Должность, БУП

Подпись

Шопинская Марина
Ивановна

Фамилия И.О.

Доцент

Должность, БУП

Подпись

Друковский Станислав
Геннадиевич

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:

Профессор

Должность БУП

Подпись

Ватников Юрий
Анатольевич

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:

Доцент

Должность, БУП

Подпись

Кротова Елена
Александровна

Фамилия И.О.