

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный университет ветеринарной
медицины»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по
учебно-воспитательной работе
и молодежной политике
А.А. Сухинин
28.06.2025 г.

Дополнительная образовательная программа
повышения квалификации
«Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Рассмотрена и принята
на заседании кафедры
ветеринарно-санитарной экспертизы
Протокол № 8 от 26 июня 2025 г.

Санкт-Петербург
2025 г.

1. ЦЕЛИ

Цель данной программы – дать слушателям дополнительные теоретические и практические знания по вопросам проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, ветеринарно-санитарной оценке условно-годной продукции, обеспечение выпуска доброкачественной продукции.

Основные задачи программы:

- выпуск для потребителя только доброкачественной и безопасной пищевой продукции,
- исключение возможности заражения людей болезнями общими для человека и животных через пищевые продукты или же через техническое сырье животного происхождения;
- предотвращение распространения инфекционных и инвазионных болезней через продукты и отходы боенского производства;
- профилактика инфекционных и инвазионных болезней животных;
- охрана населения от болезней, общих для человека и животных.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

В результате освоения дисциплины слушатель в рамках имеющейся квалификации в соответствии с трудовыми функциями С/01.7, С/02.7 профессионального стандарта Ветеринарный врач, совершенствует и (или) качественно изменяет следующие трудовые действия:

- ветеринарно-санитарный контроль продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;
- охрана населения от болезней, общих для человека и животных;
- организация и проведение мониторинга возникновения и распространения инфекционных, инвазионных и других болезней, биологического загрязнения окружающей среды;
- консультативная деятельность в области профилактики, диагностики болезней и лечения животных, ветеринарно-санитарной экспертизы, судебно-ветеринарной экспертизы, организации ветеринарного дела и ветеринарного предпринимательства;

- совершенствование методологии научных исследований, разработка и внедрение в производство инновационных технологий в области ветеринарии и животноводства.

Планируемые результаты освоения компетенций с учетом профессиональных стандартов

По результатам освоения программы слушатель должен приобрести следующие знания и умения:

- знать методику послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных и диких животных;
- знать методики лабораторного исследования мяса, мясных продуктов, молока и молочных продуктов, меда, рыбы и рыбопродукции, а также продукции растительного происхождения;
- владеть навыками организации и проведения ветеринарно-санитарного послеубойного осмотра туш и внутренних органов животных и птиц;
- владеть навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности;
- владеть навыками проведения комплекса общих ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении заболеваний инфекционной и инвазионной этиологии.

3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

3.1. Общий объем программы составляет 30 часов.

Вид учебной работы	Всего часов
Общее количество часов	30
В том числе:	
Лекции	0
Практические занятия	28
Итоговая аттестация (зачет)	2

3.2. Учебный план

№ п/п	Наименование дисциплины (раздела программы)	Формируемые компетенции	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)			Зачет
			Л	ПЗ	СР	
1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза	ОПК-1 ПК-2 ПК-8 ПК-11 ПК-12 ПК-15 ПК-21 ПК-26		28		
2.	Итоговая аттестация					2
	ИТОГО:			28		2

4. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Периоды освоения:	2 недели
Понедельник	ПЗ – 4 часа
Вторник	ПЗ – 4 часа
Среда	ПЗ – 4 часа
Четверг	ПЗ – 4 часа
Пятница	ПЗ – 4 часа
Понедельник	ПЗ – 4 часа
Вторник	ПЗ – 4 часов, ИА – 2 час

ПЗ – практические занятия, ИА – итоговая аттестация

5. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Программа данного курса позволяет ветеринарным врачам получить дополнительные теоретические и практические знания по вопросам организации проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, методам ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов, ветеринарно-санитарной оценке условно-годной продукции, аналитическим методам при осуществлении контроля безопасности пищевых продуктов в целях обеспечения выпуска доброкачественной продукции.

5.1. Компетенции слушателя, формируемые в результате освоения программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у слушателей следующих компетенций:

общепрофессиональные компетенции (ОПК):

– способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1);

профессиональные компетенции по видам деятельности:

– умением правильно пользоваться медико-технической и ветеринарной аппаратурой, инструментарием и оборудованием в лабораторных, диагностических и лечебных целях и владением техникой клинического исследования животных, назначением необходимого лечения в соответствии с поставленным диагнозом (ПК-2);

экспертно-контрольная деятельность:

– способностью и готовностью проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе (ПК-8);

– способностью и готовностью осуществлять экспертизу и контроль мероприятий по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств (ПК-11);

организационно-управленческая деятельность:

- способностью и готовностью использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации) (ПК-12);

– способностью и готовностью осуществлять организацию и проведение мониторинга возникновения и распространения инфекционных, инвазионных и других болезней, биологического загрязнения окружающей среды, карантинные мероприятия, защиту населения в очагах особо опасных инфекций, при ухудшении радиационной обстановки и стихийных бедствиях (ПК-15);

проектно-консультативная деятельность:

– способностью и готовностью проводить консультативную деятельность в области профилактики, диагностики болезней и лечения животных,

ветеринарно-санитарной экспертизы, судебно-ветеринарной экспертизы и организации ветеринарного дела (ПК-21);

научно-исследовательская:

– способностью и готовностью к участию в освоении современных теоретических и экспериментальных методов исследования с целью создания новых перспективных средств, в организации работ по практическому использованию и внедрению результатов исследований, умением применять инновационные методы научных исследований в ветеринарии и биологии (ПК-26).

**Планируемые результаты освоения компетенций
с учетом профессиональных стандартов**

Компетенция	Формируемые компетенции			Опыт деятельности
	Владения	Умения	Знания	
ОПК-1	Приемами и технологиями поиска нормативных документов, регламентирующих требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, подконтрольных ветеринарной службе, определения их статуса	Пользоваться ГОСТ, ГОСТ Р, ТР ТС, ТР ЕАЭС, СанПиН, ВетПиН, ХАССП, GMP, Правилами ВСЭ и т.д. при контроле качества и безопасности пищевых продуктов и др. объектов, подконтрольных государственному ветеринарному надзору	Основные требования информационной безопасности и правила работы в информационной среде	Использование современных информационных технологий для изучения нормативной базы РФ в вопросах ветеринарно-санитарной экспертизы
ПК-2	Навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов по показателям качества и безопасности	Проводить оценку лабораторных технохимических, физико-химических и микробиологических показателей качества и безопасности пищевых продуктов	Основных методик ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки соответствия пищевых продуктов, оценку клинического обследования животных, птиц и др.	Уверенное использование лабораторного оборудования при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов
ПК-8	Навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов по показателям качества и безопасности	Проводить оценку лабораторных технохимических, физико-химических и микробиологических показателей качества и безопасности пищевых продуктов	Основных методик ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки соответствия пищевых продуктов	проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля и при транспортировке поднадзорных грузов
ПК-11	Методами органолептического, физико-химического, токсикологического, радиологического, микробиологического и микологического	Проводить комплекс общих ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении	Эпидемиологическую роль пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний и	проведения ветеринарно-санитарного контроля при транспортировке и переработке животных и птицы

	исследований пищевых продуктов, методами и методиками обследования промысловых и домашних животных, рыбы, пчел, инкубационного яйца и др.	заболеваний инфекционной и инвазионной этиологии, зооантропонозов	профилактические мероприятия по предотвращению заболеваний людей, животных и птиц. Правила уничтожения биологических отходов методами, не загрязняющими окружающую среду	
ПК-12	Приемами и технологиями поиска нормативных документов, регламентирующих требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, подконтрольных ветеринарной службе, определения их статуса	Пользоваться ФЗ РФ, ТР ТС, ГОСТ, ГОСТ Р, приказами, правилами, рекомендациями, указаниями, терминологией действующих международных классификаций и т.д. при контроле качества и безопасности пищевых продуктов и других объектов, подконтрольных государственному ветеринарному надзору	Основные требования безопасности и качества ФЗ РФ, ТР ТС, ГОСТ и ГОСТ Р Правил ВСЭ, рекомендаций, указаний в части пищевых продуктов и других объектов, подконтрольных государственному ветеринарному надзору	Использование в профессиональной деятельности действующих нормативно-технических документов
ПК-15	Правилами составления учетно-отчетной мониторинга пищевой продукции	Анализировать результаты проведенной работы, прогнозировать биологические, физические и химические риски	Основные требования системы управления качеством пищевых продуктов, риски: биологические, физические и химические	Использование в профессиональной деятельности основных требований системы управления качеством пищевых продуктов
ПК-21	Правилами и методами ВСЭ профилактики, диагностики болезней животных, судебно-ветеринарной экспертизы и ОВД	Проводить консультативную деятельность в области профилактики, диагностики болезней и лечения животных, ВСЭ, судебной ВСЭ и ОВД	Ветеринарного законодательства и НТД в области профилактики, диагностики болезней и лечения животных, ВСЭ, судебной ВСЭ и ОВД	Проведение консультативной работы по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы
ПК-26	Техникой работы на современном лабораторном оборудовании	Проводить экспертизу пищевых продуктов по показателям качества и безопасности, анализировать и давать заключение по использованию	Современных методов и методик исследования при ветеринарно-санитарной экспертизе, нового передового лабораторного	Сбор, обработка и представление, публикация научных материалов по практическому использованию и внедрению

		продуктов по назначению	оборудования, в том числе, экспресс-методов	результатов исследований в ветеринарно-санитарной экспертизе
--	--	-------------------------	---	--

5.2. Объем дисциплины

Максимальная учебная нагрузка – 30 часа.

Вид учебной работы	Всего часов
Общее количество часов	30
В том числе:	
Лекции	0
Практические занятия	28
Итоговая аттестация (зачет)	2

5.3. Содержание дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование дисциплины (раздела программы)	Формируемые компетенции	ПЗ	Всего
1.	ВСЭ мяса и мясопродуктов	ОПК-1 ПК-2 ПК-8 ПК-11 ПК-12 ПК-15 ПК-21 ПК-26	4	4
2.	ВСЭ молока и молочных продуктов		4	4
3.	ВСЭ рыбы и рыбной продукции		4	4
4.	ВСЭ меда		4	4
5.	Аналитические методы в ветеринарно-санитарной экспертизе		4	4
6	Послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза		4	4
7	Ветсанэкспертиза при трихинеллезе и цистицеркозе		4	4
8	Зачет		2	2
	ИТОГО:		30	30

5.3. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид учебной работы	Содержание раздела
1	ВСЭ мяса и мясопродуктов	ПЗ	Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы головы, внутренних органов и туш убойных животных. Органолептические и лабораторные методы выявления мяса больных и павших животных, исследования мяса на свежесть
2	ВСЭ молока и молочных продуктов	ПЗ	Органолептические и лабораторные методы исследования молока и молочных продуктов по показателям качества и безопасности, предусмотренные нормативно-технической документации
3	ВСЭ рыбы и рыбной продукции	ПЗ	Органолептические и лабораторные методы исследования рыбы и рыбных продуктов на свежесть. Организация и методика ветсанэкспертизы рыбы на наличие личинок паразитов, опасных для человека. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при инвазионных болезнях и методы обезвреживания условно-годной рыбы.
4	ВСЭ меда	ПЗ	Органолептические и лабораторные методы исследования меда по показателям качества и безопасности, предусмотренным нормативно-технической документацией, установление различных видов фальсификации меда.
5	Аналитические методы в ветеринарно- санитарной экспертизе	ПЗ	Ознакомление с основами работы на аналитическом оборудовании и методами атомно-абсорбционной спектрометрии, высокоэффективной жидкостной хроматографии и капиллярного электрофореза.

6	Организация послеубойной ВСЭ	ПЗ	Ознакомление с организацией и методикой послеубойной ветеринарно- санитарной экспертизы туш и органов. Изучение технологии переработки мяса Выездное занятие на мясокомбинате
7	ВСЭ при трихинеллезе и цистицеркозе	ПЗ	Методика исследование мяса на трихинеллез и цистицеркоз. Изучение его ветеринарно-санитарной оценки и обезвреживания мяса

6. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

6.1. Сведения о кадровом обеспечении образовательного процесса

Дисциплина	ФИО	Уч.степень	Уч.звание	Должность	Стаж работы по данному направлению
Ветеринарно-санитарная экспертиза	Токарев А.Н.	д.вет.н.	доцент	зав.кафедрой ветеринарно-санитарной экспертизы	18
	Урбан В.Г.	к.вет.н.	доцент	доцент кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы	30
	Смирнов А.В.	к.вет.н.	доцент	доцент кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы	28
	Смолякина А.С.	к.вет.н.	доцент	доцент кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы	19
	Калюжная Т.В.	к.вет.н.	без звания	ассистент кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы	12

6.2. Учебно-лабораторное оборудование

При чтении лекций используется мультимедийное оборудование для показа презентаций, при проведении практических занятий используют приборы: весы лабораторные, компрессориум, проекционный трихинеллоскоп, центрифуга «ОКА», микроскопы «Биолам», баня водяная, «Гастрос», рН-метр, люминоскоп «Филин», инструменты и реактивы для паразитологического исследования мяса и рыбы и др. приборы и реактивы, атомно-абсорбционный спектрометр модификации МГА-1000 в полной комплектации, система СВЧ-пробоподготовки «Минотавр-2», жидкостный хроматограф «Люмахром» в полной комплектации, система капиллярного электрофореза «Капель-105М» в полной комплектации.

Плакаты: лимфатическая система, строение и биологический цикл развития трихинелл, бычьего и свиного цепней, лентеца широкого и других паразитов, нормативы ТР, ГОСТ Р, СанПиН и др .

Макропрепараты и микропрепараты с патологоанатомическими изменениями внутренних органов и мяса при инвазионных и незаразных болезнях.

Муляжи с патологоанатомическими изменениями мяса и внутренних органов.

7. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ

Образовательная деятельность слушателей предусматривает следующие виды учебных занятий и учебных работ: практические занятия, дискуссии, обмен опытом, демонстрация наглядных материалов, лабораторное исследование мяса, молока и молочных продуктов, и рыбы меда и продукции растительного происхождения.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Оценка качества усвоения программы слушателями включает текущий контроль успеваемости и итоговую аттестацию.

Освоение программы завершается итоговой аттестацией слушателей в форме зачета по контрольным вопросам.

Лицам, успешно освоившим программы и прошедшим итоговую аттестацию, выдается удостоверение о повышении квалификации.

8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения программы включают **контрольные вопросы к итоговой аттестации:**

1. Организация послеубойной ВСЭ продуктов убоя.
2. Методика послеубойной экспертизы головы, внутренних органов, туши животных.
3. Значение лимфатической системы. Топография лимфатических узлов головы, туши и внутренних органов убойных животных.
4. Особенности пред- и послеубойной экспертизы свиней, однокопытных, кроликов, телят.
5. Трихинеллез. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы мяса. Санитарная оценка мяса при трихинеллезе.
6. Цистицеркоз. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы мяса. Санитарная оценка мяса при цистицеркозе. Режимы обезвреживания мяса
7. В каких случаях запрещен убой животных на мясо?
8. Органолептические методы выявления мяса больных животных.
9. Физико-химические и микроскопические методы выявления мяса больных животных.
10. Виды порчи мяса.

11. Органолептические методы исследования мяса на свежесть.
12. Физико-химические и микроскопические методы исследования мяса на свежесть.
13. Санитарная оценка мяса свежего, сомнительной свежести, несвежего.
14. Организация работы и структура лаборатории ВСЭ на продовольственных рынках.
15. Особенности ВСЭ пищевых продуктов в лаборатории ВСЭ на продовольственных рынках.
16. Ветеринарное клеймение мяса.
17. Определения видовой принадлежности мяса.
18. Требования к молоку сырью.
19. Методы ВСЭ молока.
20. Органолептические пороки молока.
21. Определение общей микробной обсемененности молока прямым методом.
22. Определение общей микробной обсемененности молока косвенным методом.
23. Определение коли-титра молока.
24. Контроль качества низкотемпературной пастеризации.
25. Контроль качества высокотемпературной пастеризации.
26. Выявление фальсификации молока водой, содой, формалином, перекисью водорода, хромпиком.
27. Единая реакция на ингибиторы.
28. Выявление молока от животных больных маститом.
29. Характеристика молочных продуктов.
30. Органолептические методы исследования молочных продуктов.
31. Физико-химические методы исследования молочных продуктов.
32. Выявление фальсификаций молочных продуктов.
33. Исследование рыбы на свежесть.
34. Паразитологическое исследование рыбы.
35. Санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях рыб.
36. Методы обезвреживания рыбы при инвазионных болезнях.
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов на продовольственных рынках.
38. Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов на рынках.
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза натурального меда.
40. Фальсификация меда и методы выявления ее.

8. ИНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

Учебно-методическое обеспечение

Основная

1. Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства.: учебное пособие / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. – СПб.: Лань, 2013 – 480 с. Режим доступа: - Текст (визуальный): непосредственный, 377 экз.
2. Смирнов А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: учебник / А.В. Смирнов. – СПб: Гиорд, 2025. – 360 с. - Режим доступа: <https://elib.giord.info/spbguvvm>
3. Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больных и отравившихся животных: учебное пособие / А.В. Смирнов. – СПб: Гиорд, 2011. – 112 с.
4. Смирнов А.В. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов: учебное пособие. – 2-издание / А.В. Смирнов. – СПб: Гиорд, 2015. –136 с. Режим доступа: Текст (визуальный): непосредственный, 79 экз.
5. Урбан В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов: учебное пособие / В.Г. Урбан – СПб.: Лань, 2010. – 384 с. Режим доступа: Текст (визуальный): непосредственный, 197 экз.

Дополнительная литература

1. Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при инвазионных и незаразных болезнях / А.В. Смирнов, В.Г. Урбан В.Г., А.С. Смолькина и др. – СПб.: Издательство ФГБОУ ВПО СПбГАВМ, 2015. – 15 с. - Режим доступа: <https://search.spbguvvm.informsystema.ru/> (дата обращения: 22.06.2025)
2. Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при инфекционных болезнях / А.В. Смирнов, В.Г. Урбан В.Г., А.С. Смолькина и др. – СПб: Издательство ФГБОУ ВПО СПбГАВМ, 2015. - 23 с. - Режим доступа: <https://search.spbguvvm.informsystema.ru/> (дата обращения: 22.06.2025)
3. Смирнов А.В. Современная методика ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов / А.В. Смирнов, В.Г. Урбан В.Г., А.С. Смолькина и др. – СПб: Издательство ФГБОУ ВПО СПбГАВМ, 2015. - 23 с. - Режим доступа: <https://search.spbguvvm.informsystema.ru/> (дата обращения: 22.06.2025)
4. Смирнов А.В., Урбан В.Г., Смолькина А.С и др. Современные методы исследования мяса на свежесть / А.В. Смирнов, В.Г. Урбан В.Г., А.С. Смолькина и др. – СПб: Издательство ФГБОУ ВО СПбГАВМ, 2016. - 19 с. -

Режим доступа: <https://search.spbguvvm.informsystema.ru/> (дата обращения: 22.06.2025)

5. Смирнов А.В., Урбан В.Г., Смолькина А.С., Орлова Д.А., Голубкина Т.В. Современная методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш, органов и других продуктов убоя/ А.В. Смирнов, В.Г. Урбан В.Г., А.С. Смолькина, Д.А. Орлова, Т.В. Голубкина. – СПб: Издательство ФГБОУ ВО СПбГАВМ, 2017. - 19 с. - Режим доступа: <https://search.spbguvvm.informsystema.ru/> (дата обращения: 22.06.2025)

6. Костенко, Ю.Г. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных: Ветеринарные методические указания /Ю.Г. Костенко –М., 2003. – 112 с.

Ресурсы сети Интернет

Для подготовки к практическим занятиям и выполнения самостоятельной работы студенты могут использовать следующие **Интернет-ресурсы:**

1. <https://www.fsvps.ru/> Официальный сайт федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору.
2. <https://mcx.gov.ru/> Официальный сайт Министерства сельского хозяйства
3. <https://www.rst.gov.ru/portal/gost/> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.
4. <http://www.kodeks.ru> Электронный фонд нормативных документов «Кодекс».
5. <http://docs.cntd.ru> Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации.

Электронно-библиотечные системы:

1. [ЭБ «СПБГУВМ»](#)
2. [ЭБС «Издательство «Лань»](#)
3. [ЭБС «Консультант студента»](#)
4. [Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»](#)
5. [Университетская информационная система «РОССИЯ»](#)
6. [Полнотекстовая база данных POLPRED.COM](#)
7. [Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU](#)
8. [Российская научная Сеть](#)
9. [Электронно-библиотечная система IQlib](#)
10. [База данных международных индексов научного цитирования Web of Science](#)
11. [Полнотекстовая междисциплинарная база данных по сельскохозяйственным и экологическим наукам ProQuest AGRICULTURAL AND ENVIRONMENTAL SCIENCE DATABASE](#)

12. Электронные книги издательства «Проспект Науки»
<http://prospektnauki.ru/ebooks/>
13. Коллекция «Сельское хозяйство. Ветеринария» издательства «Квадро» <http://www.iprbookshop.ru/586.html>

Методические материалы

Занятия проводятся по группам. Количественный состав в группе не должен превышать 15 человек.

Слушатель может в достаточном объеме усвоить и успешно реализовать конкретные знания, умения, навыки и компетенции в своей практической деятельности при выполнении следующих условий:

- систематическая работа на учебных занятиях под руководством преподавателя и самостоятельная работа по закреплению полученных знаний и навыков;
- добросовестное выполнение заданий преподавателя на практических занятиях;
- выяснение и уточнение отдельных предпосылок, умозаключений и выводов, содержащихся в учебном курсе; взаимосвязей отдельных его разделов, используемых методов, характера их использования в практической деятельности;
- сопоставление точек зрения различных авторов по затрагиваемым в учебном курсе проблемам; выявление неточностей и некорректного изложения материала в периодической и специальной литературе;
- периодическое ознакомление с последними теоретическим и практическими достижениями;
- разработка предложений преподавателю в части доработки и совершенствования курса.

Разработчики:

Заведующий кафедрой ветеринарно-санитарной экспертизы д.вет.н., доцент

Доцент кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы к.вет.н.



А.Н.Токарев



А.В.Смирнов