



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Институт зоотехнии и биологии

Кафедра морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора института зоотехнии и
биологии, д.вет.н., профессор
Акчурин С.В.
“ ” и 2024 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ФТД.01 «ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОДУКТОВ
УБОЯ ПРОМЫСЛОВЫХ ЖИВОТНЫХ»

для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Направленность: Технологии пищевой безопасности

Курс 3

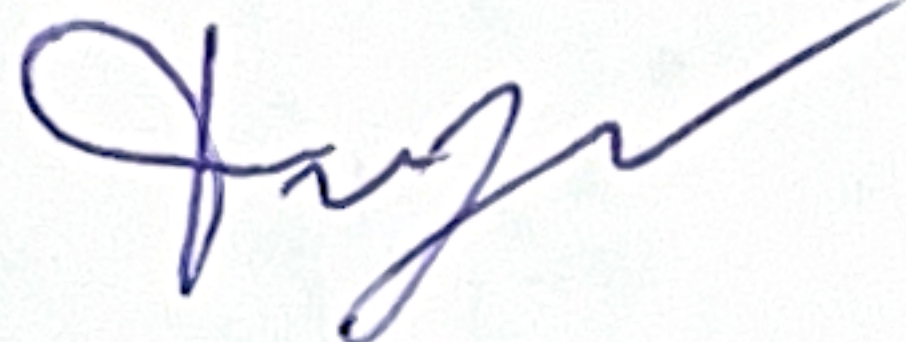
Семестр 6

Форма обучения: очная

Год начала подготовки 2024

Москва, 2024

Разработчики: Козак С.С., д.б.н., профессор, Баранович Е.С., к.в.н., доцент



«24» 06 2024 г.

Рецензент: Савчук С.В., к.б.н., доцент


(подпись)

«24» 06 2024 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза профессионального стандарта «Ветеринарный врач» и учебного плана

Программа обсуждена на заседании кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы «24» 06 2024 г., протокол № 11.

И.о зав. кафедрой Семак А.Э., к.с.-х.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

(подпись)

«__» ____ 2024 г.

Согласовано:

Председатель учебно-методической
комиссии института Маннапов А.Г., д.б. н., профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

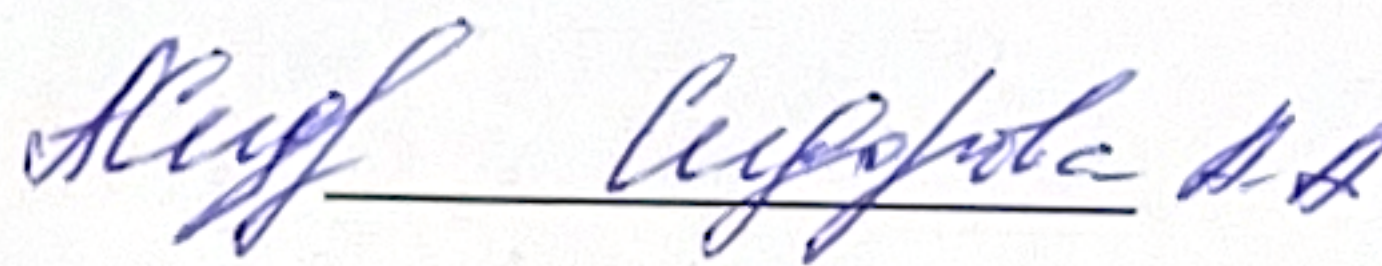

(подпись)

Протокол № 1 «27» 08 2024 г.

И.о заведующий выпускающей кафедрой морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, Семак А.Э., к.с.-х.н., доцент
(подпись)

«__» ____ 2024 г.

Зав.отделом комплектования ЦНБ /



СОДЕРЖАНИЕ

АННОТАЦИЯ.....	2
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ	5
3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	3
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4.1 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЁМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ	
ПО СЕМЕСТРАМ	8
4.2 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
4.3 ЛЕКЦИИ/ПРАКТИЧЕСКИЕ/ ЗАНЯТИЯ	7
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.13
6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	14
6.1. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	14
6.2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ	17
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	18
7.1 ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА	18
7.2 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	18
7.3 НОРМАТИВНЫЕ ПРАВОВЫЕ АКТЫ	18
7.4 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ, РЕКОМЕНДАЦИИ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ К ЗАНЯТИЯМ.....	18
8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	19
9. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ	19
10. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	19
11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ОБУЧАЮЩИМСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ .	20
Виды и формы отработки пропущенных занятий	21
12. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ.....	21

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины ФТД.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных» для подготовки бакалавров по направлению подготовки 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза направленность Технологии пищевой безопасности

Цель освоения дисциплины: формирование у обучающихся компетенций, обеспечивающих способность к получению знаний по ветеринарно-санитарным требованиям к промысловым животным, методам добычи дичи, характеристике мяса разных промысловых животных, а также приобретать навыки ветеринарного осмотра и лабораторного анализа продуктов убоя промысловых животных и пернатой дичи, что предупреждает возможность передачи возбудителей болезней другим, в том числе убойным животным и человеку.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина ФТД.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных» является факультативом учебного плана и осваивается в 6 семестре третьего года обучения бакалавров.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3.

Краткое содержание дисциплины: биологические и технологические основы диких промысловых животных; ветеринарно-санитарным требованиям к промыслу диких животных; методы разрешенного промысла диких животных; ветсанэкспертиза и оценка продуктов убоя промысловых животных; заразные и незаразные болезни промысловых животных и пернатой дичи; особенности ветсанэкспертизы продуктов убоя промысловых животных; методы обеззараживания продуктов убоя промысловых диких животных; техника безопасности при промысле диких животных; правовая база для промысла диких животных и пернатой дичи.

Общая трудоемкость дисциплины/в т.ч.прак.подготовка: составляет 2 зачетные единицы (72 /4 часа).

Промежуточный контроль: зачет (6 семестр).

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных» является формирование у обучающихся компетенций, обеспечивающих способность к получению знаний по ветеринарно-санитарным требованиям к промысловым животным, методам добычи дичи, характеристике мяса разных промысловых животных, а также приобретать навыки ветеринарного осмотра и лабораторного анализа продуктов убоя промысловых животных и пернатой дичи, что предупреждает возможность передачи возбудителей болезней другим, в том числе убойным животным и человеку.

2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных» включена в факультативы учебного плана.

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Предшествующими дисциплинами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных» являются «Анатомия животных», «Патологическая анатомия животных», «Микробиология и основы иммунологии», «Паразитарные болезни», «Инфекционные болезни», «Внутренние незаразные болезни», «Зоогигиена».

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Радиобиология с основами радиационной гигиены», «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза».

Особенностью дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных» является комплексное изучение теоретических основ и приобретение прикладных профессиональных навыков ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения.

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

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

Образовательные результаты освоения дисциплины обучающимся, представлены в таблице 1.

Таблица 1.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код компе- тенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компе- тенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	ПКос-1	Способен компетентно оце- нить особенности техноло- гии производства и прово- дить ветеринарно- санитарную и товароведче- скую экспертизу продукции отдельных отраслей живот- новодства и растениеводст- ва различными методами	ПКос-1.1 ПКос-1.2 ПКос-1.3	Знать особенности про- изводства, переработки и товароведения про- дукции отдельных от- раслей животноводства и растениеводства, в том числе кормопроизводст- ва, с учётом возможно- сти их биологического, технического и радиа- ционного загрязнения в зависимости от экологи- ческих показателей про- изводства; знать методы оценки качества и безо- пасности продукции на стадии производства, переработки и готовой продукции	Уметь использовать в экспертизе современные химические и гистоло- гические методы в соот- ветствии с нормативной документацией; нахо- дить современную, ак- туальную и достоверную информацию об особен- ностях производства, переработки и товарове- дения нетрадиционных продуктов животновод- ства и растениеводства	Владеть базовыми зна- ниями и умениями по технологии производ- ства и переработки продукции животно- водства и растениевод- ства, товароведению и методам экспертизы, включая морфологиче- ские, химические, мик- робиологические и ра- диологические; владеть актуальной норматив- но-правовой базой в сфере профессиональ- ной деятельности

4. Структура и содержание дисциплины

4.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы или 72 часа, их распределение по видам работ и семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час. все-го/ПП	Семестр №6
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	72/4	72/4
1. Контактная работа:	30,25	30,25
Аудиторная работа	30,25	30,25
<i>в том числе:</i>		
<i>лекции (Л)</i>	10	10
<i>практические занятия (ПЗ)/Пр.подготовка (ПП)</i>	20/4	20/4
<i>контактная работа на промежуточном контроле (КРА)</i>	0,25	0,25
2. Самостоятельная работа (СРС)	41,75	41,75
<i>самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к практическим занятиям и т.д.)</i>	32,75	32,75
<i>Подготовка к зачёту</i>	9	9
Вид промежуточного контроля:	зачёт	

4.2 Содержание дисциплины

Таблица 3

Тематический план учебной дисциплины

Наименование тем дисциплины	Всего/П П	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ/ПП 10/4	ПКР 025	
Тема 1. Ветеринарно-санитарные требования к промыслу диких животных и пернатой дичи.	12	2	4		6
Тема 2. Особенности ветсанэкспертизы продуктов убоя промысловых животных.	13,75	2	4		7,75
Тема 3. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя промысловых животных и птицы при инфекционных болезнях.	13	2	4/2		7
Тема 4. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя промысловых животных и птицы при инвазионных болезнях.	12	2	4		6
Тема 5. Основные положения	12	2	4/2		6

Наименование тем дисциплины	Всего/П П	Аудиторная работа			Внеауди- тная работа СР
		Л	ПЗ/ПП 10/4	ПКР 025	
нормативно-инструктивных документов для промысла и переработки диких животных и пернатой дичи.					
Контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25			0,25	
Подготовка к зачету	9				9
Итого по дисциплине	72/4	10	20/4	0,25	41,75

Тема 1. Ветеринарно-санитарные требования к промыслу диких животных и пернатой дичи.

Цель и задачи дисциплины. Биологические показатели и потребительские свойства мяса промысловых животных и пернатой дичи. Влияние способов охоты и промысла диких животных на качество и безопасность мясного сырья. Контроль эпизоотического благополучия районов промысла дичи. Требования «Санитарных ветеринарных правил для предприятий, поставляющих мясо промысловых животных и дичи на экспорт». Требования при перевозке продуктов промысла диких животных и птицы. Перечень видов животных и птицы, добываемых с целью получения мяса и шкур. Методы промысла дичи.

Тема 2. Особенности ветсанэкспертизы продуктов убоя промысловых животных.

Задачи и функции органов Госветслужбы по обеспечению контроля при промысле диких животных и птицы. Порядок осмотра органов и туш промысловых животных и пернатой дичи. Ветеринарно-санитарная оценка травм и ранений животных и птицы. Определение партии продуктов промысла. Порядок осмотра органов, лимфоузлов и туш при ветсанэкспертизе продуктов убоя. Оценка степени свежести мяса промысловых животных при ветсанэкспертизе.

Тема 3. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя промысловых животных и птицы при инфекционных болезнях.

Показатели отличия мяса здоровых и больных животных. Перечень наиболее распространенных инфекционных болезней у промысловых животных и птицы. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов промысла диких животных и птицы при сибирской язве, бешенстве, туляремии, пастереллезе, ящуре, туберкулезе и других болезнях, выявляемых у диких животных и птицы. Диагностика инфекционных болезней у промысловых животных и птицы при ветсанэкспертизе туш и органов. Обоснование ограничения, утилизации и уничтожения продуктов убоя дичи.

Тема 4. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя промысловых животных и птицы при инвазионных болезнях.

Основные инвазионные болезни, выявляемые у диких животных и птицы. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов промысла дичи при трихинеллезе, цистицеркозе, эхинококкозе, фасциолезе, токсоплазмозе, саркоцистозе. Обос-

нование утилизации и уничтожения продукции промысловых животных и птицы. Безопасное использование мяса дичи при отдельных болезнях.

Диагностика инвазионных болезней у промысловых животных и птицы при ветсанэкспертизе туш и органов. Обоснование использования продуктов убоя больной дичи.

Тема 5. Основные положения нормативно-инструктивных документов для промысла и переработки диких животных и пернатой дичи.

Нормативно-техническая и техническая документация для организации и осуществлению промысла диких животных и птицы. Показатели для необходимости проведения лабораторного исследования мяса промысловых животных и птицы. Порядок обеззараживания продуктов убоя промысловых животных и пернатой дичи при различных инфекционных и инвазионных болезнях. Положения отдельных Правил ветсанэкспертизы продуктов промысла диких копытных животных, северного оленя, дикого кабана, ластоногих животных. Ответственность за нарушения промысла дичи.

4.3 Лекции/практические занятия

Таблица 4

Содержание лекций, практических занятий и контрольные мероприятия

№ п/п	Название темы	№ и название лекций/практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Тема 1. Ветеринарно-санитарные требования к промыслу диких животных и пернатой дичи.	Лекция №1. Цель, задачи дисциплины. Биологические показатели и потребительские свойства мяса промысловых животных и пернатой дичи.	ПКос-1.1 ПКос-1.2		2
		Практическое занятие №1,2. Перечень видов животных и птицы, добываемых с целью получения мяса и шкур. Методы промысла дичи.		Устный опрос	4
2.	Тема 2. Особенности ветсанэкспертизы продуктов убоя промысловых животных.	Лекция №2. Задачи и функции органов Госветслужбы по обеспечению контроля при промысле диких животных и птицы. Определение партии продуктов промысла. Порядок осмотра органов, лимфоузлов и туш при ветсанэкспертизе продуктов убоя. Оценка степени свежести мяса	ПКос-1.1 ПКос-1.2 ПКос-1.3		2

№ п/п	Название темы	№ и название лекций/ практических занятий	Формир уемые компете нции	Вид контрольно го мероприяти я	Кол- во часов
		промысловых животных при ветсанэкспертизе.			
		Практическое занятие № 3,4. Порядок осмотра органов и туш промысловых животных и пернатой дичи. Ветеринарно-санитарная оценка травм и ранений животных и птицы.		Устный опрос	4
3.	Тема 3. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя промысловых животных и птицы при инфекционных болезнях.	Лекция №3. Показатели отличия мяса здоровых и больных животных. Перечень наиболее распространенных инфекционных болезней у промысловых животных и птицы. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов промысла диких животных и птицы при сибирской язве, бешенстве, туляремии, пастереллезе, ящуре, туберкулезе и других болезнях, выявляемых у диких животных и птицы.	ПКос-1.1 ПКос-1.2 ПКос-1.3		2
		Практическое занятие № 5,6. Диагностика инфекционных болезней у промысловых животных и птицы при ветсанэкспертизе туш и органов. Обоснование ограничения, утилизации и уничтожения продуктов убоя дичи.		Устный опрос, обоснование ограничения, утилизации и уничтожения продуктов убоя	4/2
4.	Тема 4. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя промысловых животных и птицы при инвазионных болезнях.	Лекция № 4. Основные инвазионные болезни, выявляемые у диких животных и птицы. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов промысла дичи при трихинеллезе, цистицеркозе, эфинококкозе, фасциоллезе, токсоплазмозе, саркоцистозе. Обосно-	ПКос-1.2 ПКос-1.3		2

№ п/п	Название темы	№ и название лекций/ практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		вание утилизации и уничтожения продукции промысловых животных и птицы. Безопасное использование мяса дичи при отдельных болезнях.			
		Практическое занятие № 7,8. Диагностика инвазионных болезней у промысловых животных и птицы при ветсанэкспертизе туш и органов. Обоснование использования продуктов убоя больной дичи.		Тестовые задания	4
5.	Тема 5. Основные положения нормативно-инструктивных документов для промысла и переработки диких животных и пернатой дичи.	Лекция № 5. Нормативно-техническая и техническая документация для организации и осуществлению промысла диких животных и птицы. Показатели для необходимости проведения лабораторного исследования мяса промысловых животных и птицы.	ПКос-1.1 ПКос-1.2 ПКос-1.3		2
		Практическое занятие № 9,10. Порядок обеззараживания продуктов убоя промысловых животных и пернатой дичи при различных инфекционных и инвазионных болезнях. Ответственность за нарушения промысла дичи.		Устный опрос, порядок обеззараживания продуктов убоя животных	4/2

Таблица 5

Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

№ п/п	Название раздела, темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
1.	Тема 1. Ветеринарно-санитарные требования к промыслу диких животных и пернатой дичи.	Особенности качества мяса диких животных и птицы. Перечень промысловых животных и пернатой дичи в России. Методы промысла и охоты, разрешенные в РФ. Организация промысла и разведения промысловых животных, мясо которых используется в пищевых целях. (ПКос-1.1; ПКос-1.2)

№ п/п	Название раздела, темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
2.	Тема 2. Особенности ветсанэкспертизы продуктов убоя промысловых животных.	Лицензирование промысла и охоты на диких животных и птицу. Организация мест переработки промысловых животных. Влияние травм и ранений на качество и безопасность мяса промысловых животных и птицы. Сроки нутровки животных и потрошения птицы при промысле и охоте. Показатели необходимости лабораторного исследования мяса промысловой дичи. (ПКос-1.1;ПКос-1.2;ПКос-1.3).
3.	Тема 3. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя промысловых животных и птицы при инфекционных болезнях.	Перечень инфекционных болезней, выявляемых при промысле диких животных и птицы. Перечень природно-очаговых инфекционных болезней, выявляемых при промысле дичи. Перечень зооантропонозных болезней, выявляемых у промысловой дичи. Основные и патогномичные признаки инфекционных болезней у промысловых животных и пернатой дичи. Обоснование ограничений утилизации и уничтожения продуктов промысла животных и птицы. (ПКос-1.1;ПКос-1.2;ПКос-1.3).
4.	Тема 4. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя промысловых животных и птицы при инвазионных болезнях.	Перечень инвазионных болезней, выявляемых при промысле диких животных и птицы. Перечень природно-очаговых инфекционных болезней, выявляемых у промысловой дичи. Основные признаки идентификации инвазионных болезней у промысловых животных и пернатой дичи. Зависимость эпизоотического благополучия продуктивных животных от заболевания промысловой дичи. Обоснование ограничений, утилизации и уничтожения продуктов убоя промысловых животных и пернатой дичи. (ПКос-1.2;ПКос-1.3).
5.	Тема 5. Основные положения нормативно-инструктивных документов для промысла и переработки диких животных и пернатой дичи.	Основные НТД для промысла диких животных и птицы. Требования Правил ветсанэкспертизы продуктов промысла северных оленей, сайгаков, кабанов, ластоногих животных. Порядок обеззараживания продуктов убоя промысловых животных и пернатой дичи при различных болезнях. Требования Санитарных и ветеринарных правил при экспорте мяса промысловых животных и пернатой дичи. (ПКос-1.1;ПКос-1.2;ПКос-1.3).

5. Образовательные технологии

Для успешной реализации образовательного процесса по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных» и повышения ее эффективности используются, наряду с традиционными педагогическими технологиями, также методы активного обучения: проблемная лекция, обсуждение по теме и др. При освоении обучающимися лекционного материала и материала практических занятий проводится устный опрос, позволяющий выявить глубину освоения пройденного материала.

Применение активных и интерактивных образовательных технологий

№ п/п	Тема и форма занятия	Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий
1.	Тема 2. Особенности ветсанэкспертизы продуктов убоя промысловых животных. Порядок осмотра органов, лимфоузлов и туш при ветсанэкспертизе продуктов убоя. Оценка степени свежести мяса промысловых животных при ветсанэкспертизе.	Проблемная лекция
2.	Тема 3. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя промысловых животных и птицы при инфекционных болезнях. Диагностика инфекционных болезней у промысловых животных и птицы при ветсанэкспертизе туш и органов. Обоснование ограничения, утилизации и уничтожения продуктов убоя дичи.	Обсуждение по теме

6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины

6.1. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений и навыков деятельности

Тестовые задания

1. Трихинеллоскопии подвергают мясо животных:

1. Диких промысловых животных
2. Выращенных в условиях хозяйства
3. Экзотических плотоядных животных
4. Экзотических травоядных животных

2. При трихинеллоскопии солонины срезы обрабатывают:

1. Раствором глицерина, разведенного пополам с водой
2. 5% раствором молочной кислоты
3. 5% раствором едкого натра
4. 1% раствором метилового сини
5. 1% раствором красного стрептоцида

3. Ветеринарно-санитарная оценка мяса промысловых животных проводится:

1. Согласно ТУ на мясо конкретного животного
2. Согласно ГОСТ на мясо данного вида животного
3. Согласно Правил ветеринарного осмотра животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов

4. Согласно СанПин 2.3.2. 1078- 01

4. Методы обеззараживания мяса промысловых животных:

1. Термическое воздействие в режиме проварки
2. Термическое воздействие в режиме промпереработки
3. Термическое воздействие в режиме замораживания
4. Термическое возбуждение в режиме мясо-костной муки

5. Основные риски в мясе диких промысловых животных:

1. Биологические факторы
2. Комплексные факторы
3. Радиационные факторы
4. Химические факторы

6. Порядок использования в пищевых целях мяса промысловых животных:

1. После термического обеззараживания
2. После длительного замораживания
3. После ветеринарно-санитарной экспертизы
4. После лабораторного анализа

7. Как поступают с продуктами убоя при трихинеллезе:

1. Тушу и субпродукты направляют на утилизацию
2. Шпик выпускают без ограничений
3. Внутренний жир выпускают после перетопки
4. Туши направляют на уничтожение
5. Кишечник кроме прямой кишки выпускают без ограничений

8. О чем свидетельствует наличие гипостазов:

1. Туша недостаточно обескровлена.
2. Животное болело чумой.
3. Животное убито в агональном состоянии или туша тяжелобольного животного.

Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию (зачет)

1. Цель и задачи дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных».
2. Значение диких промысловых животных в увеличении резерва мясного сырья в разных регионах РФ.
3. Особенности качества мяса промысловых животных и птицы.
4. Перечень основных промысловых животных и пернатой дичи, мясо которых используется в пищевых целях.
5. Методы промысла и охоты, разрешенные в РФ.

6. Показатели возраста у промысловых животных.
7. Показатели степени обескровливания промысловых животных и птицы.
8. Значение лицензирования промысла и охоты при регулировании численности диких животных и птицы в различных регионах страны.
9. Организация и ветеринарное обслуживание предприятий по переработке промысловых животных.
10. Особенности промысла ластоногих животных и других морских млекопитающих.
11. Допустимые сроки нутровки промысловых животных и потрошения пернатой дичи.
12. Показатели необходимости лабораторных исследований мяса промысловых животных и пернатой дичи.
13. Показатели идентификации мяса промысловых и убойных сельскохозяйственных животных.
14. Перечень инфекционных болезней, выявляемых при промысле диких животных и птицы.
15. Перечень природно-очаговых инфекционных болезней, выявляемых при промысле диких животных и птицы.
16. Перечень зооантропонозных болезней, выявляемых при промысле диких животных и птицы.
17. Показатели дифференциальной диагностики инфекционных болезней у промысловых животных и птицы.
18. Идентификация возбудителей инвазионных болезней у промысловых животных и птицы.
19. Перечень природно-очаговых и зооантропонозных инвазионных болезней, выявляемых у промысловых животных и птицы.
20. Признаки отравления и радиационного поражения промысловых животных и птиц.
21. Влияние заболеваемости диких животных и птицы на эпизоотическую обстановку у сельскохозяйственных животных (бешенство, грипп, ящур, саркоцистоз, токсоплазмоз и другие).
22. Обоснования ограничений, утилизации и уничтожения мяса промысловых животных и птицы при различных болезнях.
23. Порядок обеззараживания продуктов убоя промысловых животных и пернатой дичи при различных инфекционных и инвазионных болезнях.
24. Порядок клеймения мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
25. Особенности ветсанэкспертизы мяса промысловых животных и птицы в ГЛВСЭ рынков.

6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания

Предусматриваются следующие виды контроля знаний обучающихся: текущий – в форме устного опроса, тестовых заданий; промежуточный контроль – зачет.

Критерии оценки устных ответов, тестовых заданий и зачета представлены ниже.

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)/зачет	оценку «отлично» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – высокий.
Средний уровень «4» (хорошо)зачет	оценку «хорошо» заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – хороший (средний).
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)/зачет	оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – достаточный.
Минимальный уровень «2» (неудовлетворительно)/незачет	оценку «неудовлетворительно» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, не сформированы.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1 Основная литература

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; Под ред.: Боровков М. Ф.. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 476 с. — ISBN 978-5-507-47001-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/322529>

2. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / составитель В. Г. Урбан. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-7937-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169451>.

7.2 Дополнительная литература

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевого сырья и готовых продуктов. Лабораторные методы : учебное пособие / И. Г. Серегин [и др.]. - Москва : РУДН, 2016. - 225 с.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов : учебное пособие / М. Ф. Боровков, А. Х. Волков, Э. К. Папуниди, Л. Ф. Якупова. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2020. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156774>
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при переработке птицы : учебное пособие / И. Г. Серегин [и др.]. - Санкт-Петербург : Квадро ; Санкт-Петербург : Квадро, 2017/2019. - 200 с.

7.3 Нормативные правовые акты

1. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов. СанПиН 2.3.2.1078 - 01 - М., 2001. — 164.
2. Закон РФ «О ветеринарии».
3. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», 2001.
4. Закон РФ «О техническом регулировании», 2002.
5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», 2011.
6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», 2013.
7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», 2013.
8. Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», 2016.
9. Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки», 2021.

7.4 Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

1 Серегин И.Г., Дюльгер Г.П. Нормативно-правовые и этические аспекты ветсаэкспертизы продукции животного и растительного происхождения: учебное пособие. - СПб.: Изд-во «Квадро», 2017. - 240 с.

2. Козак С.С. и др. Ветеринарно-санитарные мероприятия по выпуску безопасной продукции при производстве мяса птицы: учебно-методическое пособие – Москва, Издательский дом «Научная библиотека», 2023. -100 с.

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

1. Электронная библиотека РГАУ-МСХА имени Тимирязева www.library.timacad.ru (открытый доступ).
2. Электронно-библиотечной система «Университетская библиотека онлайн» - www.biblioclub.ru (открытый доступ).
3. Электронно-библиотечная система издательства «Лань»: <http://www.e.lanbook.com> (открытый доступ).
4. Электронно-библиотечная система «Рукоонт» - [http:// rucont.ru](http://rucont.ru)(открытый доступ).
5. Электронные информационные ресурсы ЦНСХБ - <http://www.cnshb.ru> (открытый доступ).
6. Электронная библиотека диссертаций РГБ- <http://diss.rsl.ru/>(открытый доступ).
7. Зарубежная база данных реферируемых научных журналов Agris- <http://agris.fao.org/>(открытый доступ).
8. Ветеринарная онлайн библиотека <http://www.vetlib.ru> (открытый доступ).
9. Главный фермерский портал <http://fermer.ru> (открытый доступ).
- 10.Отраслевой портал о птицеводстве «ВЕБПТИЦЕПРОМ» <http://webpticerpom.ru> (открытый доступ).
- 11.Федеральный портал Российское образование. <http://www.edu.ru>(открытый доступ).
- 12.Российская государственная библиотека <http://www.rsl.ru> (открытый доступ).
- 13.Ветеринарная гигиена <http://zoogigiena.ru> (открытый доступ)
- 14.Официальный сайт Министерства сельского хозяйства РФ <http://www.mcx.ru/> (открытый доступ)
- 15.Научная электронная библиотека <http://elibrary.ru/>(открытый доступ)

9. Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс». www.consultant.ru
2. Справочная информация для ветеринарных врачей. <http://vetvrach.info>

10.Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Таблица 10

Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	2
Учебный корпус № 12, аудитория №.304 (учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа и практических занятий групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации)	Музей макропрепаратов 16 столов, 25 стульев, 1 меловая доска, 1 мойка, 3 деревянных шкафа под макропрепараты, 1 мультимедийная установка: 1 экран для проектора (Инв.№б/н) 1 проектор (Инв.№ 210138000001886) 1 ПК (ноутбук Lenovo (Инв.№ 28202130MHZ-2048-MB-250-6B-DVD-RM , мышь)
Учебный корпус № 12, аудитория №.306 (учебная аудитория для проведения практических занятий групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации)	14 столов, 26 стульев, 1 меловая доска, 1 мультимедийная установка (телевизор и DVD-проигрыватель (Инв.№ 410134000003027)), 1 вытяжной шкаф
Учебный корпус № 12, аудитория №.307 (учебная аудитория для проведения занятий практических занятий групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации)	17 столов, 4 стула, 20 табуретов, 1 меловая доска, 4 стеклянных шкафа, 3 шкафа для реактивов (Инв.№ 410138000000725, Инв.№ 558584, Инв.№558584/1), 1 шкаф для посуды (Инв.№ 410138000000727), 1 вытяжной шкаф, 1 сейф, 1 термостат (Инв.№ 410134000002964), 1 термостат ЛТР-24 (Инв.№ 410134000002965), 1 трихинеллоскоп Лактрос 2-М (Инв.№ 4101380...732), 1 трихинеллоскоп проекционный (Инв.№ 410134000002963)+ 15 шт компрессорий, 1 рН метр рН – 410 (Инв.№ 210134000004861), 1 рН метр Авилон (Инв.№ 410138000000733), 1 очки с линзой (Инв.№ 410138000000735), 1 нитратомер (Инв.№ 410138000000731), 1 фотокалориметр Экотест – 2024 – 4 (Инв.№ 602215), 1 термостат (Инв.№ 4101340..2284), 1 рефрактометр ИРФ (Инв.№ 410134000002966), 2 шт. весы напольные фасованные CAS (Инв.№ 410136000007703, Инв.№ 410136000007702), 1 облучатель ультрафиолетовый «Солнышко» (Инв.№ 410138000000734), 1 весы электрические лабораторные ВМ 1502 (Инв.№ 410136000007695), 10 микроскопов Микромед С-11 (Инв.№ 410138000000737, Инв.№ 410138000000738, Инв.№ 410138000000739, Инв.№

	410138000000740, Инв.№ 410138000000741, Инв.№ 410138000000742, Инв.№ 410138000000743, Инв.№ 410138000000744, Инв.№ 618228, Инв.№ 618225), 1 анализатор молока «Клевер-2» (Инв. № 210134000004858), 2 дозиметра ДРГ-01Т1 (Инв.№ 210134000004855, Инв.№ 210134000004856), 1 портативный кислородомер "МАРК 302Т" (Инв.№ 210134000004862)
Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова (читальный зал библиотеки)	Компьютерный класс

11. Методические рекомендации студентам по освоению дисциплины

Для успешного усвоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных» студенту необходимо принимать активное участие в освоении каждой темы в процессе обучения. Учебный материал - учебники, монографии, научные статьи, законодательные акты, лекционный материал - способствует консолидации усилий обучающегося и преподавателя при освоении предмета. Студенту рекомендуется не откладывать неувоенный материал, а сразу же обсуждать его с преподавателем во время практических занятий и лекций.

Виды и формы отработки пропущенных занятий.

Студент, пропустивший занятия, обязан самостоятельно изучить соответствующие разделы дисциплины, получить вопросы для самостоятельной работы у преподавателя и защитить отработываемую тему.

Студенты, пропустившие занятия обязаны самостоятельно изучить тему дисциплины по материалу учебников, учебных и учебно-методических пособий, получить и выполнить задание, защитить его у преподавателя. Студенты, пропустившие более 35% занятий в семестре, допускаются к зачету только по разрешению директората.

12. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине

Обучение бакалавров по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных» проводится в соответствии с методической концепцией, реализуемой на кафедре. Основные положения концепции преподавания дисциплины включают следующие элементы: аудиторная работа преподавателя со студентами на лекционных и практических занятиях, осуществление текущего и промежуточного контроля знаний.

Для организации самостоятельной работы бакалавров предусмотрена возможность использования учебной, учебно-методической, справочной и научной литературы кафедры, получение консультаций у преподавателей и ветеринарных специалистов, работающих в области ветеринарно-санитарной экспертизы.

В процессе проведения занятий за каждым обучающимся закрепляется рабочее место. В начале занятия преподаватель проверяет готовность студентов к предстоящей работе, дает объяснения по сущности метода и методики выполнения задания, демонстрирует технические приемы обращения с приборами и инструментами, знакомит с правилами техники безопасности.

Обучающиеся получают конкретные задания для самостоятельной работы. Результаты выполнения работ и выводы по проделанной работе вносятся в тетради, которые предоставляются для проверки преподавателю в конце занятия и при допуске к зачету.

Программу разработали:

Козак С.С., д.б.н., профессор

Баранович Е.С., к.в.н., доцент

(подпись)

(подпись)

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных» ОПОП ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность Технологии пищевой безопасности (квалификация «бакалавр»)

Савчук Светланой Васильевной, доцентом кафедры физиологии, этологии и биохимии животных ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА им. К.А.Тимирязева, кандидатом биологических наук (далее по тексту рецензент), проведена рецензия рабочей программы дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных» ОПОП ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность Технологии пищевой безопасности, разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы (разработчики – Козак Сергей Степанович, д.б.н., профессор кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, Баранович Евгения Сергеевна, к.в.н., доцент кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы).

Рассмотрев представленные на рецензию материалы, рецензент пришел к следующим выводам:

1. Предъявленная рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Программа содержит все основные разделы, соответствует требованиям к нормативно-методическим документам.
2. Представленная в Программе **актуальность** учебной дисциплины в рамках реализации ОПОП ВО не подлежит сомнению – дисциплина относится к факультативам учебного плана – ФТД.01
3. Представленные в Программе **цель** дисциплины соответствуют требованиям ФГОС направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.
4. В соответствии с Программой за дисциплиной «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных» ПКос-1.1., ПКос-1.2, ПКос-1.3 **компетенции**. Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных» и представленная Программа способна реализовать их в объявленных требованиях.
5. **Результаты обучения**, представленные в Программе в категориях знать, уметь, владеть соответствуют специфике и содержанию дисциплины и демонстрируют возможность получения заявленных результатов.
6. Общая трудоёмкость дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных» составляет 2 зачётные единицы (72 часа).
7. Информация о взаимосвязи изучаемых дисциплин и вопросам исключения дублирования в содержании дисциплин соответствует действительности. Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных» взаимосвязана с другими дисциплинами ОПОП ВО и Учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза и возможность дублирования в содержании отсутствует. Поскольку дисциплина не предусматривает наличие специальных требований к входным знаниям, умениям и компетенциям студента, хотя может являться предшествующей для специальных, в том числе профессиональных дисциплин, использующих знания в области ветеринарно-санитарной экспертизы в профессиональной деятельности бакалавра по данному направлению подготовки.
8. Представленная Программа предполагает использование современных образовательных технологий, используемые при реализации различных видов учебной работы. Формы образовательных технологий соответствуют специфике дисциплины.

9. Программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных» предполагает 2 занятия в интерактивной форме.

10. Виды, содержание и трудоёмкость самостоятельной работы студентов, представленные в Программе, соответствуют требованиям к подготовке выпускников, содержащимся во ФГОС ВО направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

11. Представленные и описанные в Программе формы *текущей* оценки знаний (устный опрос, тестовые задания, участие в обсуждениях), соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

Форма промежуточного контроля знаний студентов, предусмотренная Программой, осуществляется в форме зачета, что соответствует статусу дисциплины, как дисциплины факультатива – ФТД.01 ФГОС направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

12. Формы оценки знаний, представленные в Программе, соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

13. Учебно-методическое обеспечение дисциплины представлено: основной литературой – 2 источника, дополнительной литературой – 3 наименования, Интернет-ресурсы – 15 источников и соответствует требованиям ФГОС направления 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

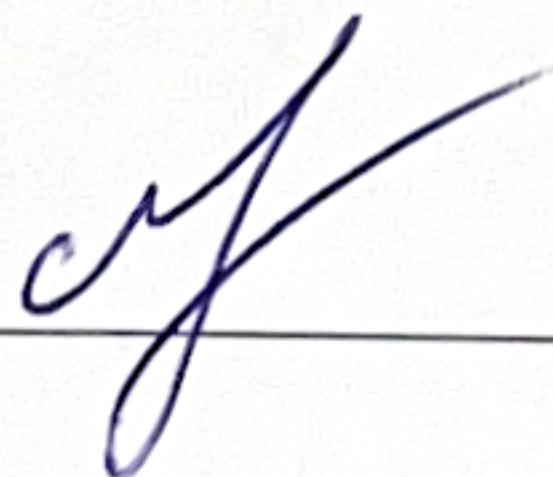
14. Материально-техническое обеспечение дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных» соответствует специфике дисциплины и обеспечивает использование современных образовательных, в том числе интерактивных методов обучения.

15. Методические рекомендации студентам и методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине дают представление о специфике обучения по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных».

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных» ОПОП ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность Технологии пищевой безопасности (квалификация выпускника - бакалавр), разработанная профессором кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, доктором биологических наук, Козак С.С., доцентом кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, кандидатом ветеринарных наук, Баранович Е.С. соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Савчук С.В., доцентом кафедры физиологии, этологии и биохимии животных
ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА им. К.А.Тимирязева, кандидат биологических наук



« 24 » 06 2024 г.