

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 25.08.2022 06:58:17
Уникальный программный код:
f7c6227919e44c39d350110101010101

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Иркутский государственный аграрный университет имени А.А. Ежевского»**

Факультет биотехнологии и ветеринарной медицины
Технология переработки с.-х. продукции и ветсанэкспертиза

Утверждаю
Декан
факультета
Ильина О.П.

(Подпись)
25 марта 2022 г.

Рабочая программа дисциплины
"ВСЭ при убое животных"

Направление подготовки (специальность) 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза.
Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза
(академический бакалавр)

Форма обучения: очная, заочная
4 Курс - 8 семестр/4 курс

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ

Цель освоения дисциплины:

- Цель освоения дисциплины – формирование у студентов теоретических и практических навыков по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства при первичной переработке скотосырья и птицы.

Основные задачи освоения дисциплины:

- изучение технологии первичной переработки убойных животных;
- освоение методов определения упитанности убойных животных;
- изучение физических, химических и других способов воздействия на сырье животного происхождения;
- освоение методов определения качества мяса и других продуктов убоя;
- изучение условий хранения и реализации продуктов убоя скота и птицы.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «ВСЭ при убое животных; 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза; Ветеринарно-санитарная экспертиза; (ФГОС3++)» находится в обязательной части Б1.О учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Дисциплина

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ)

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций:

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
-----------------	------------------------	------------------------	---

	<p>Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса</p>	<p>ИОПК-3.1. Знать основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях</p>	<p>Знать: нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации), правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе Уметь: проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства и транспортировки и безопасной продукции и сырья животноводства Владеть: навыками организации и контроля технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения</p>
--	---	--	--

ОПК-3

<p>ИОПК-3.2. Уметь находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране</p>	<p>Знать: современную достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране. Уметь: находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране. Владеть: навыками поиска современной актуальной и достоверной информации о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.</p>
--	---

		<p>ИОПК-3.3. Владеть нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности</p>	<p>Знать: нормативно-правовую базу и этические нормы при осуществлении профессиональной деятельности Уметь: пользоваться нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности. Владеть: нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности</p>
	<p>Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач</p>	<p>ИОПК-4.1. Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>знать: методы реализации технологии хранения и переработки продукции животноводства уметь: реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства владеть: способностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства</p>

<p>ОПК-4</p>		<p>ИОПК-4.3. Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий</p>	<p>знать: современное оборудование, необходимое для производства, переработки и хранения мяса; методы проведения исследования продуктов первичной переработки скотосырья уметь: реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства владеть: способностью использовать современное оборудование для производства, переработки и хранения мяса, и методы проведения исследования продуктов первичной переработки скотосырья</p>
--------------	--	--	---

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение по дисциплине лиц, относящихся к категории инвалидов, и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е. - 180 часов

Очная форма обучения: Семестр - 8 семестр, вид отчетности – Экзамен.

Вид учебной работы	Всего часов/зачетных единиц	Семестр
		ы
		8
Общая трудоемкость дисциплины	180/5	180/5
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	56	56
В том числе:		
Лекционные занятия	28	28
Практические занятия	28	28
Самостоятельная работа:	88	88
Самостоятельная работа	88	88
Экзамен	36	36

Заочная форма обучения: Курс - 4 курс, вид отчетности – Экзамен.

Вид учебной работы	Всего часов/зачетных единиц	Учебные
		курсы
		4
Общая трудоемкость дисциплины	180/5	180/5
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	20	20
В том числе:		
Лекционные занятия	10	10

Практические занятия	10	10
Самостоятельная работа:	124	124
Самостоятельная работа	124	124
Экзамен	36	36

6. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий

6.1. Очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа
1	Введение. История боенского дела. Современное состояние и перспективы развития мясной промышленности в России. Нормативные правовые документы, применяемые при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства	2	2	5
2	Требования к убойным животным. Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия. Транспортная документация и ее значение. Порядок приема и сдачи скота и птицы для убоя.	2	2	6
3	Подготовка животных к убою. Ветери-нарные требования при приемке и преду-бойному режиму содержания животных. Предубойное содержание скота и птицы и его значение	2	2	6
4	Убой скота и птицы. Технология переработки крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, свиней, лошадей, птицы и кроликов	2	2	6
5	Порядок ветеринарно-санитарного ос-мотра туш и продуктов убоя животных. Точки ветеринарно-санитарной экспертизы. Основные поражения, выявляемые при осмотре Регистрация результатов ветеринарно-санитарного осмотра.	2	2	6
6	Особенности проведения ВСЭ продуктов убоя разных видов животных. Особенности ВСЭ продуктов убоя крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, свиней, лошадей кроликов, нутрий, сельскохозяйственной птицы.	2	2	6

7	Клеймение мяса и продуктов убоя. Инструкция по клеймению Товароведческая маркировка мяса	2	2	6
8	Технология консервирования мяса и субпродуктов. Способы консервирования, их обоснование и значение. Лабораторные исследования мяса. Послеубойные изменения мяса. Хранение мяса	2	2	6
9	Технология обработки субпродуктов. Переработка субпродуктов различных видов животных, пищевых жиров, крови, эндокринного сырья, кожевенно-мехового сырья	2	2	6
10	Ветеринарно-санитарная экспертиза побочных продуктов убоя. Основы технологии и ВСЭ субпродуктов, пищевого жира, кишок, крови, эндокринного и технического сырья	2	2	7
11	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при инфекционных болезнях. ВСЭ при сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе, ящуре и др.	2	2	7
12	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при инвазионных болезнях. ВСЭ при трихинеллезе, цистицеркозе, токсоплазмозе, саркоцистозе.	2	2	7
13	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при незаразных болезнях. ВСЭ при болезнях обмена веществ, при отравлениях, радиационных поражениях.	2	2	7
14	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при вынужденном убое. Случаи вынужденного убоя. Необходимые органолептические и лабораторные показатели для ВСО мяса при вынужденном убое.	2	2	7
ИТОГО		28	28	88
Экзамен		36		
Итого по дисциплине		180		

6.2. Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа
1	Введение. История боевого дела. Современное состояние и перспективы развития мясной промышленности в России. Нормативные правовые документы, применяемые при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства	2		2

2	Требования к убойным животным. Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия. Транспортная документация и ее значение. Порядок приема и сдачи скота и птицы для убоя.		2	2
3	Подготовка животных к убою. Ветери-нарные требования при приемке и предубойному режиму содержания животных. Предубойное содержание скота и птицы и его значение		2	4
4	Убой скота и птицы. Технология переработки крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, свиней, лошадей, птицы и кроликов	2		6
5	Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и продуктов убоя животных. Точки ветеринарно-санитарной экспертизы. Основные поражения, выявляемые при осмотре Регистрация результатов ветеринарно-санитарного осмотра.	2		11
6	Особенности проведения ВСЭ продуктов убоя разных видов животных. Особенности ВСЭ продуктов убоя крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, свиней, лошадей кроликов, нутрий, сельскохозяйственной птицы.	2		11
7	Клеймение мяса и продуктов убоя. Инструкция по клеймению Товароведческая маркировка мяса		2	11
8	Технология консервирования мяса и субпродуктов. Способы консервирования, их обоснование и значение. Лабораторные исследования мяса. Послеубойные изменения мяса. Хранение мяса		2	11
9	Технология обработки субпродуктов. Переработка субпродуктов различных видов животных, пищевых жиров, крови, эндокринного сырья, кожевенно-мехового сырья			11
10	Ветеринарно-санитарная экспертиза побочных продуктов убоя. Основы технологии и ВСЭ субпродуктов, пищевого жира, кишок, крови, эндокринного и технического сырья			11
11	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при инфекционных болезнях. ВСЭ при сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе, ящуре и др.			11
12	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при инвазионных болезнях. ВСЭ при трихинеллезе, цистицеркозе, токсоплазмозе, саркоцистозе.		2	11
13	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при незаразных болезнях. ВСЭ при болезнях обмена веществ, при отравлениях, радиационных поражениях.			11

14	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при вынужденном убое. Случаи вынужденного убоя. Необходимые органолептические и лабораторные показатели для ВСО мяса при вынужденном убое.	2		11
ИТОГО		10	10	124
Экзамен		36		
Итого по дисциплине		180		

7. ФОРМЫ ТЕКУЩЕЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Подготовка животных к убою. Ветери-нарные требования при приемке и предубойному режиму содержания животных. Предубойное содержание скота и птицы и его значение:

- Тестирование

Клеймение мяса и продуктов убоя. Инструкция по клеймению Товароведческая маркировка мяса:

- Индивидуальные домашние задания

Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при инфекционных болезнях. ВСЭ при сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе, ящуре и др.:

- Тестирование

8. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

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

8.1.1. Основная литература

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. - 4-е, Стереотипное. - : Лань, 2013. - 480 с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=5703.
2. Лыкасова, И. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] / И. А. Лыкасова. - Электрон. текстовые дан. - Москва : Лань", 2015. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61365.
3. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие для во / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. - 4-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 240 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/143135>.

8.1.2. Дополнительная литература

1. Датченко, О. О. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс] : практикум / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков, Ю. А. Курлыкова. - Самара : СамГАУ, 2018. - 202 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/113423>.
2. Демина, Т.В. Задание и методические указания по выполнению контрольной работы по дисциплине "Ветеринарно-санитарная экспертиза при убойе животных" для студентов направления подготовки 36.03.01 "Ветеринарно-санитарная экспертиза" / Иркут. гос. аграр. ун-т им. А. А. Ежевского ; сост. Т. В. Демина. - Молодежный : Изд-во ИрГАУ, 2020. - 20 с.. - Текст : электронный // Электронная библиотека Иркутского ГАУ. - Режим доступа: http://195.206.39.221/fulltext/i_032751.pdf
3. Житенко, П.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: справочник / П. В. Житенко, М. Ф. Боровков.- М.: Колос, 2000.- 335 с.
4. Шахбазова, О. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электрон-ный ресурс] / О. П. Шахбазова, Н. А. Соловьев, Т. Ю. Животова. - Персиановский : Донской ГАУ, 2020. - 143 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/>

8.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины

1. Электронный каталог библиотеки ИрГАУ «Ирбис»
2. ЭБС «Лань»<http://www.e.lanbook.com/>
3. Электронно-библиотечная система "AgriLib"<http://ebs.rgazu.ru/>
4. ЭБС «Рукопт»<http://www.rucont.ru/>
5. Научная электронная библиотека eLibrary.ru<http://elibrary.ru/>
6. Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://window.edu.ru/>
7. Росметод, всероссийская информационно-образовательная система <http://www.rosmetod.ru/>
8. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»
9. Справочная правовая система ГАРАНТ

8.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование программного обеспечения	Договор №, дата, организация
Лицензионное программное обеспечение		
1	Microsoft Windows 7	Акт на передачу прав Н-0005792 от 08.06.2011 года
2	Microsoft Office 2010	Акт на передачу прав Н-0005792 от 08.06.2011 года
3	Kaspersky Business Space Security Russian Edition	Акт на передачу прав Н-0005792 от 08.06.2011 года
Свободно распространяемое программное обеспечение		
1	ЭПС «Система Гарант»	
2	Mozilla Firefox 83.x	Свободно распространяемое ПО
3	Google Chrome 86.X (веб-браузер)	Свободно распространяемое ПО
4	Opera 72.x	Свободно распространяемое ПО

9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др. объектов для проведения учебных занятий	Основное оборудование	Форма использования
1	Тимирязева 59, ауд. 28	<p>Специализированная мебель: столы, стулья.</p> <p>Технические средства обучения: компьютеры на базе процессора Intel объединенных в локальную сеть и имеющих доступ в Интернет, доступ к БД,ЭБ, ЭК, Кодекс / техэксперт ЭБС, ЭОИС - 13 шт., ксерокс Canon - 1 шт., принтер - 1 шт.</p> <p>Список ПО на компьютере: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010, Kaspersky Business Space Security Russian Edition, LibreOffice 6.3.3, Adobe Acrobat Reader, Mozilla Firefox 83.x, Opera 72.x, Google Chrome 86.x.</p>	<p>Читальный зал</p> <p>библиотеки для самостоятельной работы с современным доступом к информации о-телекоммуникационной сети "Интернет", электронной информационно-образовательной среде и электронно-библиотечным системам</p>

2	Тимирязева, дом 59, ауд. 2	<p>Специализированная мебель: столы ученические - 9 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 14 шт., доска меловая - 1 шт., парты - 3 шт., скамейки - 3 шт.</p> <p>Технические средства обучения: экран проекционный Classic Solution - 1 шт.</p> <p>Лабораторное оборудование: электронные весы - 1 шт., плита электрическая Irit IR-8004 - 1 шт., вытяжной шкаф - 1 шт., лабораторный шкаф -3 шт, фондю 10 пр 19X9,5 см чугуна - 1 шт., набор химической посуды, реактивы, набор ареометров, микроскоп 1 шт.</p> <p>Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, таблицы.</p>	<p>Учебная аудитория для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий</p>
---	----------------------------	---	--

3	Тимирязева, дом 59, ауд. 6	<p>Специализированная мебель: столы ученические - 15 шт., стулья - 29 шт., доска маркерно-магнитная - 1 шт., трибуна - 1 шт., шкаф комбинированный со стеклом - 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: проектор Optoma - 1 шт.</p> <p>Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты.</p>	<p>Учебная аудитория для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий</p>
4	Тимирязева, дом 59, ауд. 44	<p>Специализированная мебель: столы ученические - 63 шт., лавки - 63 шт., трибуна - 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: проекционный экран Classic Solytion - 1 шт., проектор Optoma - 1 шт.</p>	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Актовый зал.</p>

5	Тимирязева, дом 59, ауд. 45	<p>Специализированная мебель: столы ученические - 12 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 25 шт., доска меловая - 1 шт., трибуна - 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: экран, телевизор LG - 1 шт., монитор ViewSonic VA1932WA - 1 шт., системный блок - ПЭВМ "Снежный барс" - 1 шт.</p> <p>Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, таблицы.</p> <p>Список ПО на компьютере: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010, Kaspersky Business Space Security Russian Edition, LibreOffice 6.3.3, Adobe Acrobat Reader, Mozilla Firefox 83.x, Opera 72.x, Google Chrome 86.x.</p>	<p>Учебная аудитория для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий</p>
---	-----------------------------	---	--

10. РАЗРАБОТЧИКИ

Технология переработки
с.-х. продукции и
ветсанэкспертиза

Доктор биологических наук
(ученая степень)

Профессор
(занимаемая должность)

(место работы)

Демина Т. В.
(ФИО)

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии переработки с.-х. продукции и ветсанэкспертиза

Протокол № 8 от 25 марта 2022 г.

Зав.кафедрой _____ /Алексеева Ю.А./
(Подпись)