

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Российский университет дружбы народов»

Аграрно-технологический институт

Рекомендовано МССН

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины Ветеринарно-санитарная экспертиза промысловых животных

Рекомендуется для направления подготовки /специальности
36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность программы (профиль)
Ветеринарно-санитарная экспертиза, безопасность и качество сырья и продуктов биологического происхождения

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель дисциплины - дать студентам теоретические знания, привить практические навыки и умения по санитарно-гигиеническому контролю и правилам ветеринарно-санитарной оценки продуктов промысловых.

Задачи предмета:

- осуществлять ветеринарно-санитарную экспертизу на различных этапах технологического цикла производства продуктов промысловых,
- понимать и оценивать механизмы развития болезней в организме промысловых,
- устанавливать морфологические признаки болезни,
- знать экологически безопасные технологии утилизации трупов промысловых животных,
- знать судебную ветеринарно-санитарную экспертизу для проведения в необходимых случаях экспертизы.

2. Место дисциплины в структуре ОП ВО:

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза промысловых животных» относится к базовой части Блока 1 учебного плана «Дисциплины (модули)».

В таблице №1 приведены предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций дисциплины в соответствии с матрицей компетенций ОП ВО.

Таблица №1.

Предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций

№ п/п	Шифр и наименование компетенции	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины (группы дисциплин)
1	Способность использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения ветеринарно санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных (ОПК 1)	Молекулярная биотехнология и генная инженерия Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность пищевого сырья и продукции Патологическая диагностика заразных болезней у убойных животных Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов Зооантропонозные болезни	
2.	Способность осуществлять и	Ветеринарная санитария	Производственная

	совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса (ОПК 3)	на предприятиях Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность пищевого сырья и продукции Контроль безопасности пищевых продуктов Морфо-химический контроль сырья и пищевых продуктов при переработке и хранении Организация государственного ветеринарного надзора при импорте и экспорте Химическая безопасность пищи Нормативно-правовое обеспечение ветеринарно-санитарной деятельности	практика
3.	Способность использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов (ОПК 4).	Ветеринарная санитария на предприятиях Молекулярная биотехнология и генная инженерия Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность пищевого сырья и продукции Ветеринарно-санитарная экспертиза и товарная оценка рыбы и рыбных продуктов Ветеринарная радиационная биология и безопасность пищевой продукции Химическая безопасность пищи	
4.	Способность оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных (ОПК 5).	Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность пищевого сырья и продукции Контроль безопасности пищевых продуктов Деловой иностранный язык Иностранный язык	Производственная практика Преддипломная практика

		(факультатив) Ветеринарно-санитарная экспертиза и товарная оценка рыбы и рыбных продуктов Морфо-химический контроль сырья и пищевых продуктов при переработке и хранении Организация государственного ветеринарного надзора при импорте и экспорте Химическая безопасность пищи Нормативно-правовое обеспечение ветеринарно-санитарной деятельности	
5.	Способность анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии (ОПК 6).	Ветеринарная санитария на предприятиях Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность пищевого сырья и продукции Контроль безопасности пищевых продуктов Патологическая диагностика заразных болезней у убойных животных Ветеринарно-санитарная экспертиза и товарная оценка рыбы и рыбных продуктов Организация государственного ветеринарного надзора при импорте и экспорте Ветеринарная радиационная биология и безопасность пищевой продукции Нормативно-правовое обеспечение ветеринарно-санитарной деятельности Зооантропонозные болезни	
6.	Способность разрабатывать и применять методы и средства	Молекулярная биотехнология и генная	Преддипломная практика

	контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения для повышения их безопасности (ПК 1).	инженерия Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность пищевого сырья и продукции Контроль безопасности пищевых продуктов Морфо-химический контроль сырья и пищевых продуктов при переработке и хранении Ветеринарная радиационная биология и безопасность пищевой продукции Химическая безопасность пищи	
7.	Способность осуществлять экспертизу и контроль качества кормов и ветеринарных препаратов для животных в соответствии с международными требованиями, государственными стандартами, федеральными и региональными законодательными актами и нормативами (ПК 2)	Молекулярная биотехнология и генная инженерия Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность пищевого сырья и продукции Контроль безопасности пищевых продуктов Ветеринарно-санитарная экспертиза и товарная оценка рыбы и рыбных продуктов Ветеринарная радиационная биология и безопасность пищевой продукции	Производственная практика Преддипломная практика
8.	Способность проводить ветеринарно-санитарный контроль мясных, молочных, рыбных и других продуктов при поступлении на таможенную территорию Российской Федерации (ПК 4).	Молекулярная биотехнология и генная инженерия Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность пищевого сырья и продукции Контроль безопасности пищевых продуктов Деловой иностранный язык Иностранный язык (факультатив) Ветеринарно-санитарная экспертиза и товарная	Производственная практика Преддипломная практика

		<p>оценка рыбы и рыбных продуктов Морфо-химический контроль сырья и пищевых продуктов при переработке и хранении Организация государственного ветеринарного надзора при импорте и экспорте Ветеринарная радиационная биология и безопасность пищевой продукции Химическая безопасность пищи Зооантропонозные болезни</p>	
9.	<p>Способность и готовность принимать участие в разработке технических регламентов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, лекарственных препаратов и кормов для животных (ПК 8)</p>	<p>Молекулярная биотехнология и генная инженерия Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность пищевого сырья и продукции Контроль безопасности пищевых продуктов Ветеринарно-санитарная экспертиза и товарная оценка рыбы и рыбных продуктов Морфо-химический контроль сырья и пищевых продуктов при переработке и хранении Организация государственного ветеринарного надзора при импорте и экспорте Химическая безопасность пищи Нормативно-правовое обеспечение ветеринарно-санитарной деятельности Зооантропонозные болезни</p>	
10.	<p>Способность проводить исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов</p>	<p>Молекулярная биотехнология и генная инженерия Ветеринарно-санитарная</p>	<p>Производственная практика</p>

	животного и растительного происхождения (ПК 9)	экспертиза и биологическая безопасность пищевого сырья и продукции Контроль безопасности пищевых продуктов Патологическая диагностика заразных болезней у убойных животных Ветеринарно-санитарная экспертиза и товарная оценка рыбы и рыбных продуктов Морфо-химический контроль сырья и пищевых продуктов при переработке и хранении Ветеринарная радиационная биология и безопасность пищевой продукции Химическая безопасность пищи	Преддипломная практика
11.	Способность участвовать в разработке и внедрении передовых методик в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии в экспертную и производственную деятельность организаций и предприятий (ПК 12)	Молекулярная биотехнология и генная инженерия Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность пищевого сырья и продукции Контроль безопасности пищевых продуктов Ветеринарно-санитарная экспертиза и товарная оценка рыбы и рыбных продуктов Морфо-химический контроль сырья и пищевых продуктов при переработке и хранении Нормативно-правовое обеспечение ветеринарно-санитарной деятельности	

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОПК 1. Способность использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения: ветеринарно санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных.

ОПК 3. Способность осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса.

ОПК 4. Способность использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов.

ОПК 5. Способность оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных.

ОПК 6. Способность анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии.

ПК 1. Способность разрабатывать и применять методы и средства контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения для повышения их безопасности

ПК 2. Способность осуществлять экспертизу и контроль качества кормов и ветеринарных препаратов для животных в соответствии с международными требованиями, государственными стандартами, федеральными и региональными законодательными актами и нормативами

ПК 4. Способность проводить ветеринарно-санитарный контроль мясных, молочных, рыбных и других продуктов при поступлении на таможенную территорию Российской Федерации

ПК 8. Способность и готовность принимать участие в разработке технических регламентов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, лекарственных препаратов и кормов для животных

ПК 9. Способность проводить исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

ПК 12. Способность участвовать в разработке и внедрении передовых методик в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии в экспертную и производственную деятельность организаций и предприятий

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- методы ветеринарно-санитарной экспертизы, основные нормативные документы по ветеринарно-санитарной экспертизе;

- нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения;
- виды промысловых животных;
- морфологические и химические особенности мяса промысловых животных, современные методы исследования мяса промысловых животных;
- ветеринарно-санитарную оценку продуктов убоя при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях.

Уметь:

- проводить лабораторное исследование мяса промысловых животных и мясных продуктов;
- определять признаки инфекционных и инвазионных болезней мяса промысловых животных;
- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя промысловых животных.

Владеть:

- конкретными теоретическими знаниями по дисциплине;
- навыками абстрактного мышления, анализа, синтеза;
- современными методами и способами лабораторной диагностики.
- техникой исследования мяса промысловых животных;

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы.

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		1	2	3	-
Аудиторные занятия (всего)	54	-	-	54	-
В том числе:	-	-	-	-	-
<i>Лекции</i>	18	-	-	18	-
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>	-	-	-	-	-
<i>Семинары (С)</i>	-	-	-	-	-
<i>Лабораторные работы (ЛР)</i>	36	-	-	36	-
Самостоятельная работа (всего)	39	-	-	39	-
Контроль	15	-	-	15	-
Общая трудоемкость час	108	-	-	108	-
зач.ед.	3	-	-	3	-

Очно-заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		1	2	3	4
Аудиторные занятия (всего)	18	-	-	-	18
В том числе:	-	-	-	-	-
<i>Лекции</i>	-	-	-	-	-
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>	-	-	-	-	-
<i>Семинары (С)</i>	-	-	-	-	-
<i>Лабораторные работы (ЛР)</i>	18	-	-	-	18
Самостоятельная работа (всего)	80	-	-	-	80
Контроль	10	-	-	-	10
Общая трудоемкость час	108	-	-	-	108
зач.ед.	3	-	-	3	3

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры

		1	2	3	4
Аудиторные занятия (всего)	5	-	-	-	5
В том числе:	-	-	-	-	-
<i>Лекции</i>	-	-	-	-	-
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>	-	-	-	-	-
<i>Семинары (С)</i>	-	-	-	-	-
<i>Лабораторные работы (ЛР)</i>	5	-	-	-	5
Самостоятельная работа (всего)	93	-	-	-	93
Контроль	10	-	-	-	10
Общая трудоемкость час	108	-	-	-	108
зач.ед.	3	-	-	-	3

5. Содержание дисциплины

5.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)
1.	Дикие звери и птицы, добываемые на мясо	Копытные. Грызуны. Хищники. Пернатая боровая и полевая дичь. Водоплавающая дичь.
2.	Дополнительная продукция промысла диких животных Ветеринарно-санитарные требования к промыслу диких животных	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных при отдельных болезнях.
3.	Болезни диких животных, опасные для человека	Бактериальные и вирусные инфекции.
4.	Болезни диких животных, не опасные для человека	Бактериальные и вирусные инфекции.
5.	Нормативно-правовое обеспечение при промысле и ветеринарно-санитарной экспертизе диких животных.	Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов.
6.	Перечень особо опасных болезней, при заболевании которыми животные подлежат уничтожению.	Перечень особо опасных болезней, при заболевании которыми животные подлежат уничтожению.

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Практ. зан.	Лаб. зан.	Се мн н.	СРС	Контроль	Всего часов
1.	Дикие звери и птицы, добываемые на мясо	3	-	6	-	6	2	17
2.	Дополнительная продукция промысла	3	-	6	-	7	3	19

	диких животных Ветеринарно-санитарные требования к промыслу диких животных							
3.	Болезни диких животных, опасные для человека	3	-	6	-	7	3	19
4.	Болезни диких животных, не опасные для человека	3	-	6	-	6	2	17
5.	Нормативно-правовое обеспечение при промысле и ветеринарно-санитарной экспертизе диких животных.	3	-	6	-	6	2	17
6.	Перечень особо опасных болезней, при заболевании которыми животные подлежат уничтожению.	3	-	6	-	7	3	19

Очно-заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Практ. зан.	Лаб. зан.	Се мн н.	СРС	Контроль	Всего часов
1.	Дикие звери и птицы, добываемые на мясо	-	-	3	-	12	1	16
2.	Дополнительная продукция промысла диких животных Ветеринарно-санитарные требования к промыслу диких животных	-	-	3	-	13	2	18
3.	Болезни диких животных, опасные для человека	-	-	3	-	14	2	19
4.	Болезни диких животных, не опасные для человека	-	-	3	-	13	1	17
5.	Нормативно-правовое обеспечение при промысле и ветеринарно-санитарной экспертизе диких животных.	-	-	3	-	14	2	19
6.	Перечень особо опасных болезней, при заболевании которыми животные подлежат уничтожению.	-	-	3	-	14	2	19

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Практ. зан.	Лаб. зан.	Се мн н.	СРС	Контроль	Всего часов
1.	Дикие звери и птицы, добываемые на мясо	-	-	1	-	19	2	22

	Дополнительная продукция промысла диких животных Ветеринарно-санитарные требования к промыслу диких животных							
2.	Болезни диких животных, опасные для человека	-	-	1	-	19	2	22
3.	Болезни диких животных, не опасные для человека	-	-	1	-	19	2	22
4.	Нормативно-правовое обеспечение при промысле и ветеринарно-санитарной экспертизе диких животных.	-	-	1	-	18	2	21
5.	Перечень особо опасных болезней, при заболевании которыми животные подлежат уничтожению.	-	-	1	-	18	2	21

6. Лабораторный практикум

Очная форма обучения

п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)
1.	1	Копытные. Грызуны. Хищники. Пернатая боровая и полевая дичь. Водоплавающая дичь.	6
2.	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных при отдельных болезнях.	6
3.	3	Бактериальные и вирусные инфекции.	6
4.	4	Бактериальные и вирусные инфекции.	6
5.	5	Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов.	6
6.	6	Перечень особо опасных болезней, при заболевании которыми животные подлежат уничтожению.	6

Очно-заочная форма обучения

п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)
1.	1	Копытные. Грызуны. Хищники.	3

		Пернатая боровая и полевая дичь. Водоплавающая дичь.	
2.	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных при отдельных болезнях.	3
3.	3	Бактериальные и вирусные инфекции.	3
4.	4	Бактериальные и вирусные инфекции.	3
5.	5	Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов.	3
6.	6	Перечень особо опасных болезней, при заболевании которыми животные подлежат уничтожению.	3

Заочная форма обучения

п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудо-емкость (час.)
1.	1	Копытные. Грызуны. Хищники. Пернатая боровая и полевая дичь. Водоплавающая дичь.	1
2.	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных при отдельных болезнях.	1
3.	3	Бактериальные и вирусные инфекции.	1
4.	4	Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов.	1
5.	5	Перечень особо опасных болезней, при заболевании которыми животные подлежат уничтожению.	1

7. Практические занятия (семинары)

Не предусмотрено.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

- Персональный компьютер.
- Мультимедийное оборудование.

9. Информационное обеспечение дисциплины

а) Программное обеспечение:

- Windows 7 Ultimate
- Microsoft Office.
- Adobe Acrobat.

б) Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

1. www.cnsnb.ru,
2. www.elibrary.ru,
3. www.vet.purdue.edu,
4. www.glossary.ru,
5. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed>
6. <http://www.uchvuz.ru>
7. <http://www.veterinarka.ru>
8. www.allvet.ru
9. <https://www.medlit.biz>
10. <http://effect3.ru>
11. <https://cyberleninka.ru/>

10. Учебно-методическое обеспечение дисциплины:

а) основная литература:

1. Товароведение и экспертиза мяса промысловых животных, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов, Н.В. Тихонова ; под редакцией В.М. Позняковского. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-1740-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/92612>

б) дополнительная литература:

1. Бессарабов, Б.Ф. Технология производства яиц и мяса промысловых животных на промышленной основе : учебное пособие / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-1328-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4313>
2. Серегин И.Г. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных и промысловых животных [Электронный ресурс] : Учебное пособие / И.Г. Серегин, В.Е. Никитченко, Д.В. Никитченко. - М. : Изд-во РУДН, 2010. - 381 с. : ил. - ISBN 978-5-209-03461-2 : 200.00. http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=348778&idb=0
3. Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя [Электронный ресурс] : Учебное пособие / Л.В. Резниченко [и др.]. - СПб. : Издательство "Лань", 2016. - 80 с. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-2258-6. http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=465053&idb=0
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевого сырья и готовых продуктов. Лабораторные методы [Текст] : Учебное пособие. - М. : Изд-во РУДН, 2016. - 225 с. - ISBN 978-5-209-07445-8 : 144.16.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : Учебное

пособие / И.А. Лыкасова [и др.]. - 2-е изд., перераб. - СПб. : Издательство "Лань", 2015. - 304 с. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-1812-1.

http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=465122&idb=0

11. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).

Учебный процесс складывается из взаимосвязанных и взаимодополняющих видов учебной работы студента: лекционных и лабораторных занятий, самостоятельной работы.

К основным видам самостоятельной работы студентов относятся: изучение учебной литературы и законспектированных лекционных материалов; ознакомление с дополнительной литературой, а также публикациями периодических изданий и сети Интернет.

Целью самостоятельной работы является освоение теоретического материала по изучаемой дисциплине, а также углубление и расширение знаний по пройденному материалу.

Текущий контроль осуществляется преподавателем в ходе проведения занятий путём наблюдения за развитием практических навыков студентов. В ходе занятий студенты должны продемонстрировать умение применять полученные знания в решении практических задач.

В ходе обучения рекомендуется предусмотреть консультации.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в виде зачёта по результатам балльно-рейтинговой системы оценки знаний.

12. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Материалы для оценки уровня освоения учебного материала дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза промысловых животных» (оценочные материалы), включающие в себя перечень компетенций с указанием этапов их формирования, описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания, типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, разработаны в полном объеме и доступны для обучающихся на странице дисциплины в ТУИС РУДН.

Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО РУДН

Разработчики:

Доцент департамента
ветеринарной медицины

_____ (подпись)

Друковский С.Г.

Руководитель программы:

Профессор департамента
ветеринарной медицины

(подпись)

Никитченко В.Е.

Директор департамента
ветеринарной медицины

(подпись)

Ватников Ю.А.