

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ястребов Олег Александрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 02.06.2022 12:49:29
Уникальный программный ключ:
ca953a0120d891083f939673078ef1a989dae18a

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

Аграрно-технологический институт

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Безопасность пищевого сырья и продукции

Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:

36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

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

Безопасность и качество сырья и продуктов биологического происхождения

2022 г.

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «**Безопасность пищевого сырья и продукции**» является освоение ключевых понятий основополагающих законов РФ, касающихся безопасности сырья и качества пищевых продуктов, алиментарных, условно алиментарных и токсических соединений природного происхождения, деятельности микроорганизмов и микроскопических грибов, а также формирование практических навыков по применению полученных знаний в ходе профессиональной деятельности.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «**Безопасность пищевого сырья и продукции**» направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций (части компетенций):

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

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
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-1.1 Знает строение и функции основных систем организма животных с учетом видовых особенностей
		ОПК-1.2 Владеет методиками определения основных показателей деятельности отдельных систем организма и делает выводы о наличии отклонений от нормативных значений
		ОПК-1.3 Умеет определять основные показатели качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
		ОПК-1.4 Владеет навыками отбора образцов биологических жидкостей и тканей для исследований, выполнения лабораторных исследований, интерпретации результатов исследований
		ОПК-1.5 Способен, опираясь на результаты исследований биологических образцов, дать рекомендации по улучшению продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных

ОПК-2	Способность анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	ОПК-2.1 Владеет знаниями о влиянии на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов
		ОПК-2.2 Способен устанавливать наличие и достоверность причинно-следственных связей между воздействием отдельных этиологических факторов на организм животного и развитием заболеваний
		ОПК-2.3 Учитывает возможность воздействия неблагоприятных факторов внешней среды, способных вызвать ухудшение качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы
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-4.1 Владеет понятийным и методологическим аппаратом базовых естественных наук на уровне, достаточном для полноценной профессиональной деятельности на современном уровне
		ОПК-4.2 Владеет методами решения профессиональных задач с использованием современного оборудования
		ОПК-4.3 Готов использовать современную методологию в разработке и проведении экспериментальных исследований
		ОПК-4.4 Использует современную профессиональную методологию при интерпретации результатов исследований
ОПК-6	Способность анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	ОПК-6.1 Обладает знаниями в области контроля заболеваний животных разных видов
		ОПК-6.2 Владеет навыками выявления и первичной диагностики незаразных, инфекционных и инвазионных заболеваний
		ОПК-6.3 Знает закономерности возникновения и распространения заболеваний в популяциях животных, предрасполагающие к заболеваниям факторы
		ОПК-6.4 Способен анализировать степень опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии в определенных условиях и

		предпринимать меры к снижению этих рисков
ПК-4	Способность организовывать деятельность по ветеринарно-санитарному контролю мясных, молочных, рыбных и других продуктов	ПК-4.1 Владеет методикой и навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и проведения ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения
		ПК-4.2 Знает требования охраны труда в части, регламентирующей мероприятия по ветеринарно-санитарному контролю мясных, молочных, рыбных и других продуктов
		ПК-4.3 Способен организовать работу с программным обеспечением, используемым для организации систем ветеринарно-санитарного документооборота, учета и отчетности
		ПК-4.4 Способен использовать возможности информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности по ветеринарно-санитарному контролю мясных, молочных, рыбных и других продуктов
		ПК-4.5 Способен организовывать деятельность по ветеринарно-санитарному контролю мясных, молочных, рыбных и других продуктов
ПК-5	Способность к планированию, разработке и организации ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ПК-5.1 Знает основные требования системы управления качеством при производстве пищевых продуктов, обеспечивающих экологическую и продовольственную безопасность
		ПК-5.2 Способен организовывать мониторинг санитарного состояния производственных и перерабатывающих предприятий, в т.ч. на предмет наличия рисков возникновения и распространения инфекционных и инвазионных болезней, общих для животных и человека
		ПК-5.3 Способен планировать, разрабатывать и организовывать ветеринарно-санитарные мероприятия по результатам мониторинга предприятий и организаций
		ПК-5.4 Способен организовывать мониторинг эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий

		ПК-5.5 Умеет анализировать результаты проведенной работы, прогнозировать биологические, физические и химические риски, влияющие на качество и безопасность пищевых продуктов и на окружающую среду
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	ПК-12.1 Способен обобщать и критически оценивать результаты исследований, полученные отечественными и зарубежными исследователями области ветеринарно-санитарной экспертизы
		ПК-12.2 Способен выявлять актуальные и перспективные направления в области разработки прикладных методик контроля качества и безопасности сырья и продукции животного и растительного происхождения
		ПК-12.3 Умеет составлять программу исследований, апробации и внедрения разработок в практику в научно-исследовательских и производственных условиях

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Безопасность пищевого сырья и продукции» относится к обязательной части блока Б1 ОП ВО.

В рамках ОП ВО обучающиеся также осваивают другие дисциплины и/или практики, способствующие достижению запланированных результатов освоения дисциплины «Безопасность пищевого сырья и продукции».

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

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики	Последующие дисциплины/модули, практики
ОПК-1	Способность использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения: ветеринарно санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; улучшения продуктивных	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочной продукции Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке продукции птицеводства	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов

	<p>качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных</p>	<p>Безопасность пищевого сырья и продукции Управление качеством, стандартизация и сертификация Патологическая диагностика заразных болезней у убойных животных Эмерджентные пищевые зоонозы Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при незаразных заболеваниях Ветеринарно-санитарный контроль гидробионтов и икры Организация предубойного контроля</p>	
ОПК-2	<p>Способность анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов</p>	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочной продукции Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке продукции птицеводства Безопасность пищевого сырья и продукции Управление качеством, стандартизация и сертификация Эмерджентные пищевые зоонозы Ветеринарно-санитарная оценка</p>	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов</p>

		<p>продуктов убоя при незаразных заболеваниях</p> <p>Ветеринарно-санитарный контроль гидробионтов и икры</p> <p>Ветеринарно-санитарный контроль продукции пчеловодства</p> <p>Организация предубойного контроля</p> <p>Зооантропонозные болезни</p>	
ОПК-4	<p>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</p>	<p>Молекулярная биотехнология и генная инженерия</p> <p>Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке продукции птицеводства</p>	<p>Управление качеством, стандартизация и сертификация</p> <p>Морфо-химический контроль продуктов убоя при переработке и хранении</p> <p>Экспертиза кормов и кормовых добавок</p> <p>Эмерджентные пищевые зоонозы</p>
ОПК-6	<p>Способность анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии</p>	<p>Ветеринарная санитария на предприятиях</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочной продукции</p> <p>Государственный ветеринарный надзор</p> <p>Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и</p>	<p>Управление качеством, стандартизация и сертификация</p> <p>Эмерджентные пищевые зоонозы</p> <p>Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при незаразных заболеваниях</p> <p>Ветеринарно-санитарный контроль</p>

		<p>переработке продукции птицеводства</p>	<p>гидробионтов и икры Ветеринарно-санитарный контроль продукции пчеловодства Зооантропонозные болезни Безопасность сырья биологического происхождения для не пищевых производств Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов Идентификация и обнаружение фальсификации продукции животного происхождения</p>
ПК-4	<p>Способность организовывать деятельность по ветеринарно-санитарному контролю мясных, молочных, рыбных и других продуктов</p>	<p>Государственный ветеринарный надзор Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке продукции птицеводства Безопасность пищевого сырья и продукции Управление качеством, стандартизация и сертификация Экспертиза кормов и кормовых добавок</p>	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов Идентификация и обнаружение фальсификации продукции животного происхождения</p>

		<p>Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при незаразных заболеваниях</p> <p>Ветеринарно-санитарный контроль гидробионтов и икры</p> <p>Ветеринарно-санитарный контроль продукции пчеловодства</p>	
ПК-5	<p>Способность оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных</p>	<p>Ветеринарная санитария на предприятиях</p> <p>Государственный ветеринарный надзор</p>	<p>Патологическая диагностика заразных болезней у убойных животных</p> <p>Эмерджентные пищевые зоонозы</p> <p>Зооантропонозные болезни</p> <p>Безопасность сырья биологического происхождения для не пищевых производств</p>
ПК-12	<p>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</p>	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочной продукции</p> <p>Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке продукции птицеводства</p>	<p>Управление качеством, стандартизация и сертификация</p> <p>Морфо-химический контроль продуктов убоя при переработке и хранении</p> <p>Экспертиза кормов и кормовых добавок</p> <p>Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при незаразных заболеваниях</p> <p>Ветеринарно-санитарный контроль гидробионтов и икры</p>

			Ветеринарно-санитарный контроль продукции пчеловодства Организация предубойного контроля Безопасность сырья биологического происхождения для не пищевых производств Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов Идентификация и обнаружение фальсификации продукции животного происхождения
--	--	--	---

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Безопасность пищевого сырья и продукции» составляет 8 зачетных единиц.

Таблица 4.1. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для ОЧНОЙ формы обучения

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Семестр(-ы)				
		1	2	-	-	
Контрактная работа, ак.ч.	108	54	54	-	-	
в том числе:						
Лекции (ЛК)	36	18	18	-	-	
Лабораторные работы (ЛР)	72	36	36	-	-	
Практические/семинарские занятия (СЗ)	-	-	-	-	-	
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	456	76	80	-	-	
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	24	14	10	-	-	
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	288	144	144	-	-
	зач. ед.	8	4	4	-	-

Таблица 4.2. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для **ОЧНО-ЗАОЧНОЙ** формы обучения

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Семестр(-ы)				
		1	2	-	-	
Контрактная работа, ак.ч.	46	28	28	-	-	
в том числе:						
Лекции (ЛК)	14	14	-	-	-	
Лабораторные работы (ЛР)	32	14	18	-	-	
Практические/семинарские занятия (СЗ)	-	-	-	-	-	
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	222	106	116	-	-	
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	20	10	10	-	-	
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	288	144	144	-	-
	зач. ед.	8	4	4	-	-

Таблица 4.3. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для **ЗАОЧНОЙ** формы обучения

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Семестр(-ы)				
		1	2	-	-	
Контрактная работа, ак.ч.	30	15	15	-	-	
в том числе:						
Лекции (ЛК)	10	5	5	-	-	
Лабораторные работы (ЛР)	20	10	10	-	-	
Практические/семинарские занятия (СЗ)	-	-	-	-	-	
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	238	119	119	-	-	
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	20	10	10	-	-	
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	288	144	144	-	-
	зач. ед.	8	4	4	-	-

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 5.1 Содержание дисциплины (модуля) по видам учебной работы

Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы
Раздел 1. Безопасность продовольственного сырья и продукции, основные критерии ее оценки	Тема 1.1. Актуальность проблемы безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции	ЛК, ЛР
	Тема 1.2. Понятие безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.	ЛК, ЛР
	Тема 1.3. Основные пути загрязнения продовольственного сырья и	ЛК, ЛР

	продуктов питания.	
	Тема 1.4. Законодательная основа регламентации безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции	ЛК, ЛР
Раздел 2. Химическая безопасность пищи	Тема 2.1. Загрязнение продовольственного сырья и пищевой продукции ксенобиотиками окружающей среды	ЛК, ЛР
	Тема 2.2. Загрязнение продовольственного сырья и пищевой продукции химическими веществами и соединениями, применяемыми в сельском хозяйстве	ЛК, ЛР
	Тема 2.3. Химические вещества, применяемые в пищевой промышленности.	ЛК, ЛР
	Тема 2.4. Полимерные материалы – как источник загрязнения продовольственного сырья и пищевой продукции	ЛК, ЛР
	Тема 2.5. Химические компоненты растениеводческой пищевой продукции	ЛК, ЛР
	Тема 2.6. Химические компоненты марикультуры	ЛК, ЛР
	Раздел 3. Биологическая безопасность пищи	Тема 3.1. Пищевые токсикозы, вызываемые условно-патогенной микрофлорой
Тема 3.2. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии		ЛК, ЛР
Тема 3.3. Пищевые токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии		ЛК, ЛР
Тема 3.4. Пищевой токсикоз, вызываемый <i>Cl. botulinum</i>		ЛК, ЛР
Тема 3.5. Пищевые заболевания, вызываемые <i>Cl. perfringens</i>		ЛК, ЛР
Тема 3.6. Микотоксикозы		ЛК, ЛР
Тема 3.7. Безопасность переработанной пищевой продукции животного происхождения при инвазионных болезнях, передающихся человеку через продукты убоя животных		ЛК, ЛР
Раздел 4. Национальные и международные аспекты контроля	Тема 4.1. Национальные и международные аспекты контроля	ЛК, ЛР

генно-модифицированных источников пищевой продукции	генно-модифицированных источников пищевой продукции	
---	---	--

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 6.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материала для освоения дисциплины (при необходимости)
Лекционная	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, оснащенная комплектом специализированной мебели; доской (экраном) и техническими средствами мультимедиа презентаций.	-
Лаборатория	Аудитория для проведения лабораторных работ, индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная комплектом специализированной мебели и оборудованием.	- информационные плакаты - стол лаборанта - микроскоп бинокулярный многоцелевой ХС90 - лабораторная посуда - гистологические препараты - зоологические препараты
Для самостоятельной работы обучающихся	Аудитория для самостоятельной работы обучающихся (может использоваться для проведения семинарских занятий и консультаций), оснащенная комплектом специализированной мебели и компьютерами с доступом в ЭИОС.	-

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература:

1. Бобренева, И. В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. В. Бобренева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-3439-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206126>
2. Ким, И. Н. Пищевая безопасность водных биологических ресурсов и продуктов их

переработки : учебное пособие / И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, Г. Н. Ким. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 752 с. — ISBN 978-5-8114-2494-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/209903>

3. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 476 с. — ISBN 978-5-8114-6848-5. — Текст : электронный

Дополнительная литература:

1. Губаненко, Г. А. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / Г. А. Губаненко, Т. Л. Камоза. — Красноярск : СФУ, 2019. — 196 с. — ISBN 978-5-7638-4098-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/157641>
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211973>
3. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-8126-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171871>
4. Нормативно-правовые и этические аспекты ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного происхождения : учебное пособие / И.Г. Серегин, Г.П. Дюльгер. - Электронные текстовые данные. - Санкт-Петербург : Квадро, 2020. - 240 с. - (Учебники и учебные пособия для высших учебных заведений). - ISBN 978-5-906371-94-
http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=487737&idb=0
5. Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя : учебное пособие / Л. В. Резниченко, С. Н. Водяницкая, С. Б. Носков [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5698-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/145850>
6. Гертман, А. М. Радиационный контроль на продовольственных рынках : учебное пособие для вузов / А. М. Гертман, Л. Н. Кузьмина, Н. М. Колобкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 200 с. — ISBN 978-5-8114-8497-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/197478>
7. Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 284 с. — ISBN 978-5-8114-3705-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206975> (дата обращения: 17.03.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:

Департамент ветеринарной медицины

Наименование БУП

Подпись

Ватников Ю.А.

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:

Доцент департамента ветеринарной медицины

Должность, БУП

Подпись

Друковский С.Г.

Фамилия И.О.