

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Волхонов Михаил Станиславович

Должность: Врио ректора

Дата подписания: 12.02.2021 18:23:26

Уникальный программный ключ:

b2dc75470204bc2bfec58d577a1b983ee223ea27559d45aa8c272df0610c6c81

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«КОСТРОМСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ
АКАДЕМИЯ»

Согласовано с председателем методической комиссии факультета ветеринарной медицины и зоотехнии 15.05.2019 года. Утверждено деканом факультета ветеринарной медицины и зоотехнии 17.05.2019 года (с изменениями, утвержденными деканом факультета ветеринарной медицины и зоотехнии 08.07.2020 года).

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Стандартизация, оценка соответствия и управление качеством продуктов животного происхождения

Специальность	<u>36.05.01. Ветеринария</u>
Направленность (специализация)/профиль	<u>«Качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов»</u>
Квалификация выпускника	<u>ветеринарный врач</u>
Форма обучения	<u>очная</u>
Срок освоения ОПОП ВО	<u>5 лет</u>

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины:

- Изучение теоретических основ стандартизации, сертификации и управления качеством, приобретение теоретических знаний, формирование умений и навыков работы со стандартами и другими нормативными документами, проведение измерений, обработки и анализа их результатов для принятия квалифицированных решений проблем, возникающих в практической деятельности, что позволит магистру обладать универсальными и профессиональными компетенциями, способствующими его успешной профессиональной карьере

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

2.1. Дисциплина Б1.В.1.ДВ.06.03.01 Стандартизация, оценка соответствия и управление качеством продуктов животного происхождения относится к части Блока 1 «Дисциплины (модули) ОПОП ВО, формируемой участниками образовательных отношений».

2.2. Для изучения данной дисциплины (модуля) необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами:

- Правовые основы профессиональной деятельности;
- Ветеринарное законодательство РФ. Государственный ветеринарный надзор РФ;
- Организация ветеринарного дела;
- Ветеринарно-санитарная экспертиза;
- Технология молока и молочных продуктов;
- Технология мяса и мясных продуктов.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: ПКос-4

Категория компетенции	Код и наименование компетенции	Наименование индикатора формирования компетенции
Профессиональные компетенции		
Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных	ПКос-4 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля при производстве продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, сертификации животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности	Знать: -формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных; -порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; -формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении; -формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабора-

		<p>торных исследований, регистрации проб.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных; -оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении; -оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -подготовкой по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.
--	--	---

В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ СТУДЕНТ ДОЛЖЕН:

Знать:

- формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных;

- порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки, формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении, формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.

Уметь:

- оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных, оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;

- оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

Владеть:

-подготовкой по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

4. Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма промежуточной аттестации зачет.

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам	
		10	11
Контактная работа – всего	39,65	39,65	
в том числе:			
Лекции (Л)	13	13	
Практические занятия (Пр)			
Семинары (С)			
Лабораторные работы (Лаб)	26	26	
Консультации (К)	0,65	0,65	
Курсовой проект (работа)	КП		
	КР		
Самостоятельная работа студента (СР) (всего)	32,35	32,35	
в том числе:			
Курсовой проект (работа)	КП		
	КР		
<i>Другие виды СРС:</i>			
Реферативная работа			
Подготовка к практическим занятиям			
Самостоятельное изучение учебного материала	28,35	28,35	
Форма промежуточной аттестации	зачет (З)*	4*	4*
	экзамен (Э)*		
Общая трудоемкость / контактная работа	часов	72	72
	зач. ед.	2	2

* – часы используются для подготовки к контрольным испытаниям в течение семестра

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы дисциплины, виды учебной деятельности и формы контроля

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид учебной деятельности, включая самостоятельную работу студентов (в часах)					Форма текущего контроля успеваемости
			Л	Пр/С/Лаб	К/КР/КП	СР	все го	
1.	10	Предмет, методы и задачи дисциплины. Законодательные основы технического регулирования	2	6		6	14	С
2.	10	Основы стандартизации	2	6		10	18	С
3.	10	Оценка соответствия	4	6		10,35	20,35	С, К
4.	10	Управление качеством	5	8		6	19	Т
5.	10	Консультации			0,65		0,65	
		ИТОГО:	13	26	0,65	32,35	72	

5.2. Практические и семинарские занятия, лабораторные работы

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела (темы) дисциплины	Наименование лабораторных (практических, семинарских) работ	Всего часов
1.	10	Предмет, методы и задачи дисциплины. Законодательные основы технического регулирования	Изучение ФЗ «О техническом регулировании» Структура органов государственной власти, уполномоченных в области технического регулирования Единая система технического регулирования в Таможенном союзе	6
2.	10	Основы стандартизации	Законодательная база стандартизации в РФ Нормативные документы в области стандартизации. Порядок разработки и утверждения национальных стандартов РФ	6
3.	10	Оценка соответствия	Порядок аккредитации органов по сертификации Декларирование соответствия. Добровольная и обязательная сертификация Порядок оценки соответствия требованиям ТР ТС пищевой продукции, мяса и мясной продукции, молока и молочных продуктов. Сертификат соответствия, декларация о соответствии, знак соответствия, знак обращения на рынке.	6
4.	10	Управление качеством	Методологические основы управления качеством. Системы менеджмента качества	8
		ИТОГО:	26	

5.3. Примерная тематика курсовых проектов (работ) — не предусмотрено.

5.4. Самостоятельная работа студента

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела (темы) дисциплины	Виды СР	Всего часов
1.	10	Предмет, методы и задачи дисциплины. Законодательные основы технического регулирования	Самостоятельное изучение учебного материала 1. Зоотехнические и ветеринарные аспекты закона о техническом регулировании 2. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии	6
2.	10	Основы стандартизации	Самостоятельное изучение учебного материала 1. Роль стандартизации в агропромышленном комплексе. 2. Истории развития стандартизации 3. Информационное обеспечение в области стандартизации в РФ. 4. Научные основы разработки стандартов 5. Международное сотрудничество в области стандартизации	4
			Подготовка практическим занятиям и контрольным мероприятиям	6
3.	10	Оценка соответствия	Самостоятельное изучение учебного материала 1. Федеральная служба по аккредитации 2. Зарубежные системы оценки соответствия продукции 3. Порядок применения знака соответствия 4. Порядок применения знака обращения на рынке	6
			Подготовка к практическим занятиям и контрольным мероприятиям	4,35
4.	10	Управление качеством	Самостоятельное изучение учебного материала 1. Понятие жизненного цикла продукции. Характеристика видов деятельности в области качества	2
			Подготовка к практическим занятиям и контрольным мероприятиям	4
ИТОГО:				33,35

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Рекомендуемая литература

№ п/п	Выходные данные	Количество экземпляров
1.	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Текст] : учеб. пособие для вузов / Шарафутдинов Г.С. [и др.]. - 2-е изд., перераб. и доп. - СПб : Лань, 2012. - 624 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-1306-5. - гл. 113 : 900-02.	20
2.	Шарафутдинов Г. С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие. 2-е изд., перераб. и доп. / Г. С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибатуллин, Н.А. Балакирев, Р. Р. Шайдуллин, А.С. Шуваринов, Р.Ш. Аскараров, Э. А. Шарафутдинова — СПб.: Издательство «Лань», 2012. — 624 с.: ил	10
3.	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс] : учеб. пособие для вузов / Шарафутдинов Г.С. [и др.]. - 2-е изд., перераб. и доп. - Электрон. дан. - СПб. : Лань, 2012. - 624 с. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - Режим доступа: http://e.lanbook.com/view/book/3819/ , требуется регистрация.	Неограниченный доступ
4.	Бессонова, Л.П. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова. - Электрон. дан. - СПб. : ГИОРД, 2013. - 592 с. : ил. - Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/50676/ , требуется регистрация. - Яз. рус. - Загл. с экрана. - ISBN 978-5-98879-166-9.	Неограниченный доступ
5.	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Шарафутдинов Г.С. [и др.]. - 4-е изд., стереотип. - Электрон. дан. - СПб. : Лань, 2019. - 624 с. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/113611/#3 , требуется регистрация. - Загл. с экрана. - Яз. рус. - ISBN 978-5-8114-3954-6.	Неограниченный доступ
6.	Товароведение, экспертиза и стандартизация [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов / А. А. Ляшко [и др.]. - 2-е изд. - Электрон. дан. - М. : Дашков и К°, 2015. - 660 с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/view/book/56321/ , требуется регистрация. - Яз. рус. - Загл. с экрана.	Неограниченный доступ
7.	Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. - Электрон. дан. - СПб. : Лань, 2013. - 480 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - Режим доступа: http://e.lanbook.com/view/book/45654/ , требуется регистрация.	Неограниченный доступ
8.	Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения [Текст] : метод. рекомендации по проведению практических занятий и самостоятельному изучению дисциплины для студентов спец. 36.05.01 "Ветеринария", специализация "Ветеринарно-санитарная экспертиза" очной формы обучения / Костромская ГСХА. Каф. эпизоотологии, паразитологии и микробиологии ; Трескин М.С. - Караваево : Костромская ГСХА, 2015. - 47 с. - к215 : 31-00.	51

№ п/п	Выходные данные	Количество экземпляров
9.	Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения [Электронный ресурс] : метод. рекомендации по проведению практических занятий и самостоятельному изучению дисциплины для студентов спец. 36.05.01 "Ветеринария", специализация "Ветеринарно-санитарная экспертиза" очной формы обучения / Костромская ГСХА. Каф. эпизоотологии, паразитологии и микробиологии ; Трескин М.С. - Электрон. дан. (1 файл). - Караваево : Костромская ГСХА, 2015. - Режим доступа: http://lib.ksaa.edu.ru/marcweb , требуется регистрация	Неограниченный доступ
10.	Кайнова, В.Н. Метрология, стандартизация и сертификация. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.Н. Кайнова, Т.Н. Гребнева, Е.В. Тесленко [и др.]. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2015. — 368 с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/view/book/61361/ , требуется регистрация.	Неограниченный доступ
11.	Киселев Л. Ю. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Киселев Л. Ю., Забудский Ю. И., Голикова А. П. [и др.]. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2012. — 464 с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/view/book/4980/ , требуется регистрация.	Неограниченный доступ
12.	Слесаренко, Н.А. Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения : учебник / Н. А. Слесаренко, Э. О. Оганов. - СПб. : Лань, 2019. - 204 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/122161/#2 , требуется регистрация. - ISBN 978-5-8114-4319-2.	Неограниченный доступ
13.	Агарков, А.П. Управление качеством [Электронный ресурс] : учеб. пособие для вузов / А. П. Агарков. - 3-е изд., перераб. и доп. - Электрон. дан. - М. : Дашков и К, 2009. - 228 с. : ил. - (Издательско-торговая корпорация "Дашков и К°"). - Режим доступа: http://e.lanbook.com/view/book/3604/ , требуется регистрация.	Неограниченный доступ
14.	Агарков, А.П. Управление качеством [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / А. П. Агарков. - Электрон. дан. - М. : Дашков и К, 2014. - 208 с. : ил. - (Издательско-торговая корпорация "Дашков и К°"). - Режим доступа: http://e.lanbook.com/view/book/44078/ , требуется регистрация.	Неограниченный доступ
15.	Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Текст] : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. - 2-е изд. ; 3-е изд., доп. и перераб. - СПб. : Лань, 2007, 2008, 2010. - 448 с.: ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-0733-0 : 568-00.	52

6.2. Лицензионное программное обеспечение

Наименование программного обеспечения	Сведения о правообладателе (лицензиат, номер лицензии, дата выдачи, срок действия) и заключенном с ним договоре
Windows Prof 7 Academic Open License	Майкрософт, 47105956, 30.06.2010, постоянная
Microsoft Office 2010 Russian Academic Open License	Майкрософт, 47105956, 30.06.2010, постоянная
Microsoft Windows SL 8.1 Russian Academic Open License	Майкрософт, 64407027, 25.11.2014, постоянная
Microsoft Office 2013 Russian Academic Open License	Майкрософт, 64407027, 25.11.2014, постоянная
Microsoft SQL Server Standard Edition Academic	Майкрософт, 44794865, 13.11.2008, постоянная
Microsoft Windows Server Standard 2008 Academic	Майкрософт, 44794865, 13.11.2008, постоянная
Microsoft Windows Server Standard 2008 R2 Academic	Майкрософт, 48946846, 24.08.2011, постоянная
Программное обеспечение «Антиплагиат»	АО «Антиплагиат», лицензионный договор №1553 от 25.09.2019, 1 год
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 250-499Node 1 year Educational Renewal License	ООО «ДримСофт», лицензионный договор №44 от 14.02.2020, 1 год

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения
Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Аудитория 405 «э» Лекционная поточная аудитория, оснащенная специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Мультимедийное оборудование: Intel(R) Pentium(R) CPU G4600 @ 3.60GHz	Microsoft Windows SL 8.1 Russian Academic Open License 64407027, Microsoft Office 2010 Russian Academic Open License 47105956, Kaspersky Endpoint Security Standart Edition Educational, 1С:Предприятие 8. Комплект для учебных заведений, SunRav TestOfficePro
Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Аудитория 105 "э" Ноутбук Atom N2100/2gb/300gb, проектор Mitsubishi, ПК Pentium E3200-2.4Gh/1Gb/80Gb	Windows XP, Office 2003, Microsoft Open License 64407027,47105956
Учебные аудитории для проведения лабораторно-практических занятий и занятий семинарского типа	Аудитория 105 "э" Ноутбук Atom N2100/2gb/300gb, проектор Mitsubishi, ПК Pentium E3200-2.4Gh/1Gb/80Gb	Windows XP, Office 2003, Microsoft Open License 64407027,47105956

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения
Учебные аудитории для проведения лабораторно-практических занятий и занятий семинарского типа	Аудитория 340 Компьютерный класс, оснащенный специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Бездисковые терминальные станции 9 шт. с выходом в Интернет Intel(R) Pentium(R) CPU G4600 @ 3.60GHz	Microsoft Windows SL 8.1 Russian Academic Open License 64407027, Microsoft Office 2010 Russian Academic Open License 47105980, Kaspersky Endpoint Security Standart Edition Educational,
Учебные аудитории для проведения лабораторно-практических занятий и занятий семинарского типа	Аудитория 362 Компьютерный класс, оснащенный специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Бездисковые терминальные станции 10 шт. с выходом в Интернет Intel(R) Pentium(R) CPU G4600 @ 3.60GHz	Microsoft Windows SL 8.1 Russian Academic Open License 64407027, Microsoft Office 2010 Russian Academic Open License 47105980, Kaspersky Endpoint Security Standart Edition Educational,
Учебные аудитории для курсового проектирования (выполнения курсовых работ) и самостоятельной работы	Аудитория 257 оснащенная специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Бездисковые терминальные станции 12шт. с выходом в Интернет и ЭИОС ФГБОУ ВО Костромской ГСХА, Intel(R) Pentium(R) CPU G4600 @ 3.60GHz	Microsoft Windows SL 8.1 Russian Academic Open License 64407027, Microsoft Office 2010 Russian Academic Open License 47105956, Kaspersky Endpoint Security Standart Edition Educational
Учебные аудитории для курсового проектирования (выполнения курсовых работ) и самостоятельной работы	Аудитория 107 "э" Микроскопы «Микромед Р-1», термостат суховоздушный ТС-1/80 СПУ, термостат ТГУ-01, центрифуга лабораторная ОПн-3.02, колориметр КФК-2 МП, весы электронные ADVENTURERAR 3130, водяная баня ВЛ-32, столы лабораторные, микродозаторы с переменным объемом 0,5-10 мл, облучатели бактерицидные, лабораторная посуда	
Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Аудитория 105 "э" Ноутбук Atom N2100/2gb/300gb, проектор Mitsubishi, ПК Pentium E3200-2.4Gh/1Gb/80Gb	Windows XP, Office 2003, Microsoft Open License 64407027,47105956
Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Аудитория 440 Сервер RStyle, Сервер DEPO, Сервер IntelP4308, Компьютер i5/8G/1TB, Компьютер i5/8/500G, Компьютер i5/8/500G, Компьютер E6850/4/500G, Компьютер i5/4/500G	Microsoft Windows Server Standard 2008 Academic 44794865, Microsoft Windows Server Standard 2008 R2 Academic 48946846, Microsoft SQL Server Standard

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения
		Edition Academic 44794865, Microsoft Office 2013 Russian Academic Open License, Windows Prof 7 Academic Open License 64407027,47105956
Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Аудитория 117 Компьютер i7/4/500, Компьютер Celeron 2.8/512/360, Паяльная станция, осциллограф, мультиметр, микроскоп	Microsoft Office 2013 Russian Academic Open License, Windows Prof 7 Academic Open License 64407027,47105956

*Специальные помещения – аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по специальности 36.05.01 Ветеринария, направленность (профиль) «Качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов»

Составитель (и)

к.в.н., доцент кафедры эпизоотологии,

паразитологии и микробиологии _____ Трескин М.С.

Заведующий кафедрой

Эпизоотологии, паразитологии

и микробиологии _____ Трескин М.С.