

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
«Саратовский государственный аграрный университет  
имени Н.И. Вавилова»

**СОГЛАСОВАНО**

Заведующий кафедрой

/Ларионов С.В./

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Декан факультета

/Молчанов А.В./

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина

**ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ  
ЭКСПЕРТИЗА ПРОДУКТОВ  
ЖИВОТНОВОДСТВА И СЫРЬЯ ПРИ  
ИНФЕКЦИОННЫХ, ИНВАЗИОННЫХ И  
НЕЗАРАЗНЫХ БОЛЕЗНЯХ**

Направление подготовки

**111900.68 – Ветеринарно-санитарная  
экспертиза**

Магистерская программа

**Ветеринарно-санитарный контроль  
безопасности продуктов животноводства**

Квалификация  
(степень)

**Магистр**

выпускника

Нормативный срок  
обучения

**2 года**

Форма обучения

**Очная**

	Всего	Количество часов			
		в т.ч. по семестрам			
		1	2	3	4
Общая трудоемкость дисциплины, ЗЕТ	2			2	
Общее количество часов	72			72	
Аудиторная работа – всего, в т.ч.:	34			34	
лекции	12			12	
лабораторные	22			22	
практические	х			х	
Самостоятельная работа	38			38	
Количество рубежных контролей	х			2	
Форма итогового контроля	х			зач	
Курсовой проект (работа)	х			х	

**Разработчик(и): должность, Кашковская Л.М.  
Саратов 2013**

(подпись)

## **1. Цель освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства и сырья при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях» является формирование обучающихся в магистратуре студентов как специалистов в вопросах безопасности продуктов животноводства, которые способны обеспечить жизнедеятельность и здоровье людей. Эта проблема имеет особое значение и приобретает в связи с вступлением России во Всемирную торговую организацию (ВТО).

## **2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО**

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (магистратура) дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства и сырья при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях» относится к вариативной части профессионального цикла.

Дисциплина базируется на знаниях, полученных при обучении в ВУЗе по направлению подготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (бакалавриат).

Для качественного усвоения дисциплины студент должен:

- знать: клинические признаки инфекционных, инвазионных и незаразных болезней животных, методы ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства;
- уметь: проводить клинический осмотр животных; владеть лабораторным оборудованием; владеть техникой лабораторной диагностики.

## **3. Компетенции обучающегося, формируемые в процессе изучения дисциплины**

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства и сырья при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях» направлена на формирование у студентов профессиональной компетенции: «Способность применять современные методы лабораторных и инструментальных исследований для диагностики незаразной, инвазионной и инфекционной патологии» (ПК-2)

В результате освоения дисциплины студент должен:

- *Знать:* ветеринарно-санитарные правила убой животных; характеристику микроорганизмов, вызывающих порчу мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов, а также возбудителей болезней; методику послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов.
- *Уметь:* выполнять предубойный осмотр животных; выполнять ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убой; пользоваться нормативно-технической документацией, (ГОСТы, СанПиНы и технические условия, и т.д.); осуществлять контроль над соблюдением санитарно-гигиенических условий получения, хранения и транспортировки продуктов животноводства;

осуществлять контроль над качеством проведенных санитарно-гигиенических мероприятий.

• *Владеть*: представлением (понимать и уметь объяснить) о ветеринарно-санитарных требованиях, предъявляемых к качеству выпускаемой продукции, о проводимой санитарной оценке продуктов убоя, полученных от больных и здоровых животных.

#### 4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа, из них аудиторная работа – 34 ч., самостоятельная работа – 38 ч.

Таблица 1

Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Аудиторная работа			Самостоятельная работа Количество часов	Контроль знаний		
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Вид	Форма	max балл
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3 семестр									
1	Ветеринарно-санитарные правила при приемке, переработке больных животных и использовании продуктов их убоя	1	Л	В	2	-	ТК	КЛ	
2	Способы обезвреживания и использования продуктов убоя больных животных и птицы	1	ЛЗ	Т	2	2	ВК	ПО	3
3	Особоопасные инфекционные болезни животных. Ветеринарно-санитарные мероприятия по их ликвидации	2	ЛЗ	Т	2	6	ТК	УО	
4	Антропозоонозные болезни, передающиеся человеку через продукты животноводства	3	Л	В	2	-	ТК	КЛ	
5	ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя при сибирской язве.	3	ЛЗ	М	2	-	ТК	УО	
6	ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя от животных с карантинными болезнями	4	ЛЗ	Т	2	8	ТК	ПО	
7	Инвазионные болезни, передающиеся человеку через мясо	5	Л	В	2	-	ТК	КЛ	
8	ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя при цистицеркозах крупного рогатого скота и свиней. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя при ларвальных цестодозах животных	5	ЛЗ	М	2	2		ПО	
9	ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя при трихинеллезе животных. Особенности ветсанэкспертизы при	6	ЛЗ	М	2	4		ПО	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	инвазионных болезнях животных								
10	Итоговое занятие по заразной патологии	7	ЛЗ		2		РК	ПО	9
11	Методы определения мяса полученного от больных животных					2	ТК	УО	
12	Пищевые отравления и основы их профилактики	7	Л	В	2	-	ТК	КЛ	
13	Пищевые токсикозы (стафилококковые интоксикации, ботулизм)					2	ТК	УО	
14	Методы исследования продуктов убоя с целью выявления возбудителей пищевых токсикоинфекций	8	ЛЗ	Т	2	4	ТК	УО	
15	ВСО продуктов животноводства при выявлении пищевых токсикоинфекций					4			
16	Ветсанэкспертиза продуктов животноводства и сырья при незаразных болезнях	9	Л	Т	2	-	ТК	КЛ	
17	ВСЭ и санитарная оценка при незаразных болезнях	9	ЛЗ	С	2		ТК	УО	
18	ВСЭ и саноченка молока при различных болезнях	10	ЛЗ	Т	2	-	ТК	УО	
19	Ветсанэкспертиза продуктов животноводства и сырья при отравлениях животных	11	Л	Т	2	-	ТК	КЛ	
20	ВСЭ и саноченка продуктов убоя животных и молока при отравлениях					2	ТК	УО	
21	Ветсанэкспертиза продуктов убоя при болезнях птиц	-	-	-		2	ТК	УО	
22	Итоговое занятие по незаразной патологии	11	ЛЗ		2		РК	ПО	9
23	Выходной контроль (зачет)				2	-	Вых К	3	10
							ТР		3
<b>Итого:</b>					34	38			34

**Примечание:**

Условные обозначения:

**Виды аудиторной работы:** Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие, ПЗ – практическое занятие, С – семинарское занятие.

**Формы проведения занятий:** В – лекция-визуализация, П – проблемная лекция/занятие, ПК – лекция-пресс-конференция (занятие пресс-конференция), Б – бинарная лекция, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, М – моделирование, ДИ – деловая игра, КС – круглый стол, МШ – мозговой штурм, МК – метод кейсов.

**Виды контроля:** ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ТР – творческий рейтинг, ВыхК – выходной контроль.

**Форма контроля:** УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, Т – тестирование, КЛ – конспект лекции, Р – реферат, ЗР – защита курсовой работы, ЗП – защита курсового проекта, Э – экзамен, З – зачет.

## **5. Образовательные технологии**

Для успешного освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства и сырья при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях» использованы различные методы обучения: традиционные (лекции и лабораторные работы) и активные: лекция-визуализация, пресс-конференция, моделирование, лабораторные работы профессиональной направленности, деловые игры. При чтении лекций лекционный материал дается в мультимедийном изложении.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах в целом по дисциплине составляет 53 % аудиторных занятий (в ФГОС не менее 40 %).

## **6. Оценочные средства для проведения входного, рубежного и выходного контролей**

### **Вопросы входного контроля:**

1. Организация убоя животных
2. Биологический цикл развития трихинелл.
3. В чем отличие заразных и незаразных болезней?
4. Перечислить некоторые инфекционные болезни и назвать их возбудителей.
5. Особенности послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов телят.
6. Особенности послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов свиней.
7. Особенности послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов однокопытных.
8. Особенности послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов мелкого рогатого скота.
9. ВСЭ при туберкулезе.
10. Классификация и этиология токсикоинфекций.
11. Физико-химические показатели молока, их значение.
12. Постоянные признаки агонального состояния.

### **Вопросы рубежного контроля № 1**

*Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях:*

1. Ветеринарно-санитарный контроль за убоем животных на мясо
2. Ветеринарно-санитарный контроль при переработке скота
3. Особенности ветеринарно-санитарного контроля при подворном убое
4. Ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении острозаразных заболеваний среди убойных животных
5. Приемка и переработка больных животных и птицы

6. Способы обезвреживания и использования продуктов убоя больных животных и птицы

7. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя при подозрении на сибирскую язву, при подтверждении диагноза, ветеринарные мероприятия

8. Антропоозоозные болезни передающиеся человеку через продукты животноводства (бешенство, туберкулез, бруцеллез, болезни Ауэски, ящур, лейкоз)

9. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при туберкулезе

10. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при бруцеллезе

11. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при лейкозе

12. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при ящуре

13. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при чуме и роже свиней

14. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при сапе лошадей

15. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при эмфизематозном карбункуле

16. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при лептоспирозе

17. Органолептическая характеристика мяса от больных животных

18. Лабораторные методы определения мяса от больных животных

19. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при трихинеллезе

20. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при цистицеркозе свиней

21. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при цистицеркозе крупного рогатого скота

22. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при трематодозах животных

23. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при протозоозах животных

*Вопросы для самостоятельного изучения:*

1. Ветеринарно-санитарный контроль при использовании конфискатов

2. Антропоозоозные болезни передающиеся человеку через продукты животноводства (анаэробная дизентерия ягнят, браздот овец, грипп свиней, злокачественный отек, ИНАН, ку-лихорадка, лептоспироз, листериоз, некробактериоз, оспа, псевдотуберкулез, рожа свиней, туляремия, чума верблюдов)

3. Методы определения мяса полученного от больных животных

4. Особенности ветсанэкспертизы при инвазионных болезнях животных

5. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя при ларвальных цестодозах животных

6. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя от животных с карантинными болезнями

## **Вопросы рубежного контроля № 2**

### *Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях*

1. Лабораторный анализ мяса вынужденного убоя.
2. Прием на переработку и лабораторные исследования мяса на свежесть.
3. Требования стандартов на мясо убойных животных и птицы.
4. Порядок микробиологического контроля мяса в лабораториях предприятий мясной промышленности по показателям СанПиН.
5. Порядок микробиологического контроля колбасных изделий по показателям СанПиН.
6. Порядок микробиологического контроля консервов по показателям СанПиН.
7. Порядок микробиологического контроля качества обработки помещений, оборудования, воздуха, сточных вод, рук и одежды рабочих.
8. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при дистрофиях в органах и тканях.
9. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при желтухах.
10. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при PSE- и DFD пороках мяса.
11. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при гнойном воспалении органов и тканей.
12. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при отравлениях пестицидами и соединениями тяжелых металлов.
13. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при отравлениях ядами растительного происхождения.
14. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при микотоксикозах.
15. Профилактика токсикоинфекций и токсикозов бактериального происхождения.

### *Вопросы для самостоятельного изучения*

1. ВСЭ и оценка продуктов убоя птицы при заразных и незаразных болезнях.
2. ВСЭ и оценка продуктов убоя кроликов и нутрий при заразных и незаразных болезнях.
3. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней крупного рогатого скота при ветсанэкспертизе продуктов их убоя.
4. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней свиней при ветсанэкспертизе продуктов их убоя.
5. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней овец при ветсанэкспертизе продуктов их убоя.
6. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней лошадей при ветсанэкспертизе продуктов их убоя.
7. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней птицы при ветсанэкспертизе продуктов их убоя.

8. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней кроликов и нутрий при ветсанэкспертизе продуктов их убоя.
9. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней диких промысловых животных при ветсанэкспертизе продуктов их убоя.
10. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней рыбы, выявляемые при ветсанэкспертизе.
11. Ветсанэкспертиза и оценка мяса экзотических животных и птицы (кенгуру, жираф, бегемот, страус и др.).

### **Вопросы выходного контроля (Зачет):**

1. Ветеринарно-санитарный контроль за убоем животных на мясо
2. Ветеринарно-санитарный контроль при переработке скота
3. Особенности ветеринарно-санитарного контроля при подворном убое
4. Ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении острозаразных заболеваний среди убойных животных
5. Приемка и переработка больных животных и птицы
6. Способы обезвреживания и использования продуктов убоя больных животных и птицы
7. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя при подозрении на сибирскую язву, при подтверждении диагноза, ветеринарные мероприятия
8. Антропозоонозные болезни передающиеся человеку через продукты животноводства (бешенство, туберкулез, бруцеллез, болезни Ауэски, ящур, лейкоз)
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при туберкулезе
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при бруцеллезе
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при лейкозе
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при ящуре
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при чуме и роже свиней
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при сапе лошадей
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при эмфизематозном карбункуле
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при лептоспирозе
17. Органолептическая характеристика мяса от больных животных
18. Лабораторные методы определения мяса от больных животных
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при трихинеллезе
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при цистицеркозе свиней
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при цистицеркозе крупного рогатого скота



22. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при трематодозах животных
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при протозоозах животных
24. Ветеринарно-санитарный контроль при использовании конфискатов
25. Антропозоонозные болезни передающиеся человеку через продукты животноводства (анаэробная дизентерия ягнят, бразил овец, грипп свиней, злокачественный отек, ИНАН, ку-лихорадка, лептоспироз, листериоз, некробактериоз, оспа, псевдотуберкулез, рожа свиней, туляремия, чума верблюдов)
26. Методы определения мяса полученного от больных животных
27. Особенности ветсанэкспертизы при инвазионных болезнях животных
28. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя при ларвальных цестодозах животных
29. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя от животных с карантинными болезнями
30. Лабораторный анализ мяса вынужденного убоя.
31. Прием на переработку и лабораторные исследования мяса на свежесть.
32. Требования стандартов на мясо убойных животных и птицы.
33. Порядок микробиологического контроля мяса в лабораториях предприятий мясной промышленности по показателям СанПиН.
34. Порядок микробиологического контроля колбасных изделий по показателям СанПиН.
35. Порядок микробиологического контроля консервов по показателям СанПиН.
36. Порядок микробиологического контроля качества обработки помещений, оборудования, воздуха, сточных вод, рук и одежды рабочих.
37. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при дистрофиях в органах и тканях.
38. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при желтухах.
39. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при PSE- и DFD пороках мяса.
40. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при гнойном воспалении органов и тканей.
41. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при отравлениях пестицидами и соединениями тяжелых металлов.
42. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при отравлениях ядами растительного происхождения.
43. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при микотоксикозах.
44. Профилактика токсикоинфекций и токсикозов бактериального происхождения.
45. ВСЭ и оценка продуктов убоя птицы при заразных и незаразных болезнях.
46. ВСЭ и оценка продуктов убоя кроликов и нутрий при заразных и незаразных болезнях.
47. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней крупного рогатого скота при ветсанэкспертизе продуктов их убоя.

48. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней свиней при ветсанэкспертизе продуктов их убоя.

49. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней овец при ветсанэкспертизе продуктов их убоя.

50. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней лошадей при ветсанэкспертизе продуктов их убоя.

51. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней птицы при ветсанэкспертизе продуктов их убоя.

52. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней кроликов и нутрий при ветсанэкспертизе продуктов их убоя.

53. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней диких промысловых животных при ветсанэкспертизе продуктов их убоя.

54. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней рыбы, выявляемые при ветсанэкспертизе.

55. Ветсанэкспертиза и оценка мяса экзотических животных и птицы (кенгуру, жираф, бегемот, страус и др.).

## **7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

а) основная литература (библиотека СГАУ):

1. **Пронин, В. В.** Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум. \ В. В. Пронин, С.П. Фисенко - С.-Пб.: Издательство «Лань», 2012. – 240 с. ISBN: 978-5-8114-1302-7.

2. **Боровков, М.Ф.** Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М.Ф. Боровков, С.А. Серко, В.П. Фролов. - СПб. : Лань, 2013. - 480 с. ISBN: 978-5-8114-0733-0.

3. **Пронин, В. В.** Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: практикум/ В. В. Пронин, С.П. Фисенко. - СПб. : "Лань". 2012. - 240 с. ISBN 978-5-8114-1302-7.

б) дополнительная литература:

1. **Сон, К. Н.** Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения: учебное пособие/ К. Н. Сон, В. И. Родин, Э. В. Беспанеев – СПб. : "Лань". 2013. - 416 с. ISBN 978-5-8114-1433-8.

2. **Санитарная микробиология: учебное пособие/** Р.Г. Госманов, А.Х. Волков, А.К. Галиуллин, А.И. Ибрагимова. – СПб. : "Лань", 2010. - 240 с. ISBN 978-5-8114-1094-1.

3. **Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов: сборник/** составитель В.Г. Урбан. – СПб. : "Лань". 2010, - 384 с. ISBN 978-5-8114-0936-5.

в) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1.

2. <http://titanquest.org.ua/forum/31-1409-1>

3. <http://www.lki.ru/text.php?id=5762>

4. Веб-сервер VIVOS VOCO, <http://www.ibmh.msk.su/vivovoco/>
5. Веб-сайт экологического проекта «Ecoline», <http://www.eci.glasnet.ru/>.
6. Отравления животных - профилактика отравлений нитритами **URL:**  
<http://monfer.ru>

### **8. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Для проведения занятия используется следующее материально-техническое обеспечение:

- Скальпели
- Ножницы
- Пинцеты
- Халаты
- Фартуки
- Стенды с фотографиями
- Термостат
- Стекланные и металлические шпатели
- Бактериологические петли
- Стёкла предметные и покровные
- Питательные среды
- Сухожаровой шкаф
- Микроскопы
- Мультимедийные приложения к лекциям
- Плакатная продукция

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО с учетом рекомендаций и ПрООп ВПО по направлению подготовки 111900.68 – Ветеринарно-санитарная экспертиза.