УТВЕРЖДАЮ Первый заместитель

Регистрационный №

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Ми	нистра об	бразования	
Pec	публики	Беларусь	
		В.А. Бог	уш
	М.П.		
"_	"	20	_ г.

Квалификация ветеринарно-санитарный врач

Специальность 1 - 74 03 04 Ветеринарная санитария и экспертиза

Форма получения образования дневная

Срок обучения 4 года

І. График образовательного процесса

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

I 0 <th>KyPCbI</th> <th></th> <th>8</th> <th>ябрь 15 2 21 2</th> <th></th> <th>6</th> <th>гябрь 13 20 19 26</th> <th>0 27</th> <th>3</th> <th>10 1 16 2</th> <th>17 2</th> <th>24</th> <th>1 8</th> <th>8 1: 4 2</th> <th>5 22</th> <th></th> <th>5</th> <th>19</th> <th>1 2</th> <th></th> <th>16</th> <th>23 02</th> <th>2</th> <th>мар 9 1 15 2</th> <th>16 2:</th> <th>3</th> <th>30 03 05 04</th> <th>13 19</th> <th>20</th> <th>27 04 03 05</th> <th>4 10</th> <th>11</th> <th></th> <th>8 25</th> <th></th> <th>1</th> <th>8 1 14 2</th> <th>5 2:</th> <th>2</th> <th>29 06 6 05 07</th> <th>5 1</th> <th>20 (</th> <th>27)7 3)2)8</th> <th>a 10</th> <th></th> <th>24</th> <th></th> <th>ическое ооучен</th> <th>менационные сессии омительная практика</th> <th>чебные практики</th> <th>одстве</th> <th>мное проект</th> <th>оговая аттестация</th> <th>Каникулы</th> <th>Beero</th> <th></th>	KyPCbI		8	ябрь 15 2 21 2		6	гябрь 13 20 19 26	0 27	3	10 1 16 2	17 2	24	1 8	8 1: 4 2	5 22		5	19	1 2		16	23 02	2	мар 9 1 15 2	16 2:	3	30 03 05 04	13 19	20	27 04 03 05	4 10	11		8 25		1	8 1 14 2	5 2:	2	29 06 6 05 07	5 1	20 (27)7 3)2)8	a 10		24		ическое ооучен	менационные сессии омительная практика	чебные практики	одстве	мное проект	оговая аттестация	Каникулы	Beero	
III	I			(0 0										1'	7 =	_	•	•	=														17	7		_	_	_								3	34		4	Произв	Дипло	Mr	6	_	-
		X	X	X :	X X	X	X X	ζ								+	_															15	:		+	:	: :		_	= =			ХХ	ζ Σ	X	X	. 3	-	6 5		-		4	6 2	_	_

Обозначения:	 теоретическое обучение 	О – учебная практика	/ –	дипломное проектирование	= – каникулы
	: – экзаменационная сессия	Х – производственная практика	// -	итоговая аттестация	

			_						разов	ател	ьног	о пр	оце	ecca													,		
			Кол	пичест	во акад	емиче Из	ских ча них	сов			курс			1	Распр II к		ение г	ю ку	рсам		естрам Курс		<u> </u>		IV к	wne		ИЦ	
№ Название модуля,	Экзамены	Зачеты	2	рных	и			жие		иестр, едель	2	семес 7 неде			еместр, недель	4 0	емест		5 сем 17 но	естр,	6 c	еместр, недель		семест _і 0 недел	p,	8 сем	естр, едель	зачетных единиц	Код компетенции
учебной дисциплины, курсовой работы	Экз	3a	Всего	Аудиторных	Лекции	Лабораторные	Практические	Семинарские	Всего часов	Ауд. часов	зач. единиц Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов Зач. единиц		Ауд. часов	зач. единиц Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов Зач. единиц	всего заче	Код ком
1. Государственный компонент																													
1.1 Социально-гуманитарный модуль-1																													УК-1,2,3,4,5,6
1.1.1 Философия 1.1.2 Экономическая теория	3		108	54 54	36 36			18 18			108	3 54	3	108	54 3								_					3	УК-1,2,3,4,5,6 УК-1
1.1.3 История белорусской государственности	1		108	54	36			18	108	54	_	3 34	, ,															3	УК-1
1.2 Лингвистический модуль-1																													
1.2.1 Латинский язык	3	2	120 216	68 102	4 38	34	64 30				120		_	108	50 3	_			_	_			_					6	УК-2 УК-1
Биоорганическая и биологическая химия Общая и аналитическая химия	1		250	90	26	22	42		250	90	_	5 52	3	108	50 3								-					6	УК-1 УК-7, БПК-1,6,СК-1
1.5 Физика и биофизика		1	130	64	34	14	16		130	64																		3	УК-1
1.6 Зоология	1	2	136	84	36	4	48		136	84	_																	3	УК-7,БПК-1,3,6,7,СК-3
1.7 Генетика 1.8 Общая и ветеринарная экология		8	120 108	66 50	34 18	4	28 32				120) 66	3													108	50 3	3	УК-7,БПК-7 УК-1
1.9 Анатомия животных	2	1	266	170	42		128		136	86	3 130	84	3										T					6	БПК-8,10,16
1.10 Физиология и этология животных	4	3	260	132	68	10	54							130	68 3	130	64	3	\Box				\perp					6	УК-1
1.11 Модуль "Микробиология и вирусология" 1.11.1 Санитарная микробиология	4	3	260	134	70	20	44			-	-	-	+	130	68 3	130	66	3	\dashv	-	-		+	+	\vdash	-		6	УК-17 УК-13,18
1.11.1 Санитарная микрооиология 1.11.2 Вирусология	7	4	200	96	42	10	44				+	+		130	30 3	200		4	+				+	+	\vdash			6	УК-13,18 УК-13,18
1.12 Патологическая физиология животных	5	4	210	94	32	20	42									120	62	3		32 3								6	УК-1
1.13 Патологическая анатомия	6	5	238 130	120	56 24	10	54 38						_						108	52 3			3					6	УК-7,БПК-7,12,14,СК-3
1.14 Ветеринарная хирургия 1.15 Ветеринарное акушерство и гинекология		6 8	90	72 62	20	10	32														130	72	5			90	62 3	3	УК-2 УК-12
1.16 Внутренние болезни животных	8	7	198	110	46	12	52																10	8 68	3		42 3	6	УК-5,7,СК-2
1.17 Модуль "Инфекционные болезни"																													
1.17.1 Эпизоотология и инфекционные болезни 1.17.2 Паразитология и инвазионные болезни	8	7	190 198	102 106	38 42	10	54 44																10	_	3		42 3 42 3	6	УК-7,12, БПК-3 УК-7,13, БПК-3
1.17.2 Паразитология и инвазионные облезни 1.18 Ветеринарно-санитарная экспертиза	6	5	260	172	80	32	60												130	88 3	130	84	3	8 04	3	90	42 3	6	УК- УК- 4 6 8 10 11 12 20 БПК-
1 10 Стандартизация и сертификация продуктов	5		130	84	26	12	46												130	84 3								3	УК-5,6,7,8,БПК-
животноводства 1.20 Модуль "Технологический"																													7,18,24,CK-5
																													УК-9,БПК-1, БПК-2,
1.20.1 Технология производства мяса и мясных продуктов Курсовая работа по учебной дисциплине	7	6	220	100	44	30	26														130	68	3 90	32	2			5	БПК-3, БПК-4, БПК-5, БПК-6, БПК-7,СК-4,5,6
"Технология производства мяса и мясных продуктов"			40																				40)	1			1	VIC 14 FFIC 1 FFIC 2
1.20.2 Технология производства молока и молочных продуктов	7	6	220	100	44	30	26														130	68	3 90	32	3			6	УК-14,БПК-1, БПК-2, БПК-3, БПК-4, БПК-5, БПК-6, БПК-7,СК-3,4,5,6
1.22 Ветеринарная санитария	8	7	198	112	34	20	58																10	8 64	3	90	48 2	5	БПК-13,17
Курсовая работа по учебной дисциплине "Ветеринарная санитария"			40																							40	1	1	
1.23 Судебная ветеринарная экспертиза		8	108	56	28	14	14																			108	56 3	3	УК-6
Товароведение, биологическая безопасность и		-	210	122	26	26													120										УК-22,24,25,26,27,29,31,
1.24 экспертиза товаров Курсовая работа по учебной дисциплине	6	5	210	132	36	36	60				-								120	66 3	90	66	2					5	БПК-19,20,21,22,24
"Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров"			40																		40		1					1	
1.25 Радиобиология и радиационная экспертиза	5		130	80	32	6	42												130	80 3								3	УК-14
2. Компонент учреждения образования																													
2.1 Социально-гуманитарный модуль-2																													УК-1,2,3,4,5,6,7
2.1.1 Политология и социология		8	108	54	36			18															T			108	54 3	3	УК-1,2,3,4,5,6,7
2.1.2 Великая Отечественная война советского народа		3	108	54	36			18						108	54 3													3	УК-1,2,3,4,5,6,7
2.2 Лингвистический модуль-2																													
2.2.1 Иностранный язык 2.3. Биохимия мяса и молока	2	3	260 120	140 50	18		140 32		130	72	3 130	0 68	3		50 3		1	\vdash	\rightarrow				+	1				6	УК-2 УК-30,БПК-23
2.3. Биохимия мяса и молока 2.4 Основы животноводства		2	130	62	32		30				130	0 62	2 3		30 3			\vdash										3	УК-30,БПК-23 УК-11,БПК-19
2.5 Информационные технологии		1	130	68	20		48		130	68	3																	3	УК-11,БПК-19
2.6 Кормопроизводство		2	90	38	20	26	18				90	38	3			240	0-	3	_				-					3	УК-11,БПК-19
Безопасность жизнедеятельности человека Клиническая диагностика	5	4	240 228	86 124	18 60	36 16	32 48									240 120			108	52 3			-	+	\vdash			6	БПК-6,21 УК-11,БПК-19
2.9 Государственный ветеринарный надзор	6	5	238	106	34	8	64											_			130	66	3					6	УК-11,БПК-19
2.10 Ветеринарно-санитарный контроль продукции птицеводства и рыбоводства		8	200	90	34	20	36																			200	90 6	6	УК-10,12,15,16,19
2.11 Ветеринарная фармакология и токсикология	4	3	250	150	54	50	46							130	76 3	120	74	3										6	УК-15,28
2.12 Гистология с основами эмбриологии	3	2	216	86	22		64				108	3 50	3	108	36 3				40-									6	УК-11,БПК-19
2.13 Гигиена животных Стандартизация и безопасность использования	6	5	238	102	38	16	48											\vdash	108	50 3	130	52	3					6	УК-11,БПК-19
2.14 кормовых средств для животных		3	120	52	20	10	22							120	52 3													3	УК-22,23, БПК-19,21

3.	Факультативные дисциплины		3982	1544	542	1806	90																						
3.1	Введение в специальность		/18						/18																			УК-6	
3.2	Основы информатики и библиотековедения		/2						/2																			УК-6	
3.3.	Коррупция и ее общественная опасность										/10																	УК-6	
3.4	Подготовка водителей механических транспортных средств категории "В" /5,6,7		/220																										
4.	Дополнительные виды обучения																												
4.1	Физическая культура /1-6	/420	/420			/420		/72	/72	/72	/72		/72	/72	/68	/68	/68	/68	/68	/68									
4.2	Основы управления интеллектуальной /4		/34													/34													
4.3	Белорусский язык (профессиональная лексика) /2	/54	/34								/34																	УК-2	
Колич	ество часов учебных занятий	7916	3982	1544	542	1806	90	1020	518 24	1044	542	27	1062	508	27 106	0 520 22	1032	544 27	1040	544	24	644	320 1	8 101	4 48	6 30	201		
Колич	ество часов учебных занятий в неделю								30		32			30		31		32		32			32		32				
Колич	ество курсовых проектов																												
Колич	ество курсовых работ	/3																		1			1		1				
Колич	ество экзаменов	/27							3		3			3		3		4		5			2		4				
Колич	ество зачетов	/37							4		6			6		4		5		3			4		5				

IV. Учебн	ые практ	ики		V. Производ	ственнь	ые прак	тики	VI. Дип.	ломное проектиро	вание	VII. Итоговая аттестация
Название практики	Семестр	Недель	Зачетных единиц	Название практики	Семестр	Недель	Зачетных единиц	Семестр	Недель	Зачетных единиц	
Ознакомительная	1	2	3	Технологическая	6	6	9				Государственный экзамен
Общебиологическая	2	4	6	Технологическая (преддипломная)	7	8	12				тобударственный эксписи
Биологическая	4	6	9								

Код компетенции	Наименование компетенции	Код модуля
УК-1	Владеть базовыми социально-гуманитарными знаниями, культурой машления, навыками использования основных положений и методов социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач.	1.1,1.3,1.5,1.8,1.10 1.12
УК-2	Быть способным работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические и культурные различия, обладать базовыми навыками коммуникации на государственных языках.	1.2.1,2.2.1,4.2
УК-3	Осознавать социальную значимость своей будущей профессии, обладать высокой мотивацией к выполне-нию профессиональной деятельности.	1.18
УК-4 УК-5	Быть способным к самоорганизации и самообразованию.	1.18
	Владеть учебно-исследовательскими навыками, уметь работать самостоятельно.	1.19
УК-6	деятельностью, вести библиографическую работу с применением современных технологий поиска, обработки и анализа информации, самостоятельно каталогизировать	3.2
УК-7 УК-8	Уметь повышать свою квалификацию в течение профессиональной деятельности	1.18,1.19,1.23
УК-9	Знать ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке животных на мясо Знать основы технологии и гигиену первичной переработки животных.	1.18, 1.19 1.20.1
УК-10	Знать ветеринарные требования к убойным животным и птице	1.18,2.10
УК-11	Знать ветеринарные требования при приеме, размещении и подготовке к убою здоровых животных на мясокомбинате	1.18,2.9
УК-12	Знать особенности ветеринарно-санитарной экспертизы при различных болезнях и состояниях животных и птиц.	1.14,1.15,1.16,1.17.
УК-13	Знать устойчивость возбудителей инфекционных и инвазионных заболеваний к воздействию физических, химических и природных факторов.	1.11.1,1.11.2,1.17.2
УК-14	Знать надежные в санитарном отношении и экономически обоснованные способы обезвреживания мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов, рыбы рыбных продуктов.	1.20.2,1.25
УК-15	знать ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к предприятиям, осуществляющих деятельность по переработке птицы и рыбы.	2.10
УК-16	Знать основы технологии и гигиену первичной переработки птицы и рыбы, а также производство продукции птицеводства и рыбоводства	2.10
УК-17	Знать особенности диагностики инфекционных, инвазионных и других болезней птицы и рыбы	1.11
	Знать патогенность возбудителей инфекционных и инвазионных заболеваний и их устойчивость к природным условиям, воздействию химических и физических	
УК-18	факторов.	1.11.1,1.11.2
УК-19	Знать правила ветеринарно-санитарной оценки продукции птицеводства и рыбоводства	2.10
УК-20	Знать надежные в санитарном отношении и экономически обоснованные способы обезвреживания продукции птицеводства и рыбоводства	1.18
УК-21	Знать профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей зооантропонозами.	2.7
УК-22	Знать основные термины, регламентируемые стандартами.	1.24,2.14
УК-23	Знать законы, нормативные документы в области безопасности пищевой продукции.	2.9,2.14
УК-24	Знать основные категории товароведения	1.24
УК-25	Владеть научными знаниями в области систематизации и кодирование товаров.	1.24
УК-26	Знать номенклатуру потребительских свойств товаров	1.24
УК-27	Основные факторы опасности продовольственного сырья.	1.24
УК-28 УК-29	Нормативы предельно-допустимых уровней токсичности продовольственного сырья, пищевых продуктов и непродовольственных товаров Знать условия сохранения потребительских свойств товаров и в процессе хранения, транспортирования, подготовки к реализации и использования.	1.18,2.3
УК-29	Знать методы исследования и контроля качества сырья, мясных, молочных и рыбных продуктов.	1.18,2.3
УК-31	Знать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и	1.24
БПК-1	контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь Использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемические нормы и правила, НАССР, GMP, ISO, ветеринарно-санитарные	1.19,1.20.1,1.20.2
БПК-2	правила в своей профессиональной деятельности. Реализовывать требования по безопасности и проведению ветеринарно-санитарных мероприятий.	1.19,1.20.1,1.20.2
БПК-3	Проводить осмотр, ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения, принимать меры по предупреждению болезней, передающихся	1.20.1,1.20.2
	через продукцию животноводства.	
БПК-4	Уметь обрабатывать текущую производственную информацию и использовать данные в управлении качеством продукции	1.19,1.20.1,1.20.2
БПК-5	Владеть технологией производства, осуществлять производственный и лабораторный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения.	1.19,1.20.1,1.20.2
БПК-6	Владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.	2.7,1.20.1,1.20.2
БПК-7	Владеть приемами поиска и использования научно-технической информации, применять на практике дос-тижения науки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, использовать инновационные подходы в решении производственных задач.Знать коллоидно-химические закономерности образования и устойчивости дисперсных систем, механизмы и роль поверхностных явлений, возникающие на границе раздела фаз.	1.19,1.20.1,1.20.2
БПК-8	Уметь проводить подготовку и осмотр продуктов убоя различных видов животных	1.9
БПК-9	Уметь проводить клеймение и маркировку мяса и шкур разных убойных животных при проведении ветсанэкспертизы	1.18
БПК-10	Определять особенности мяса разных видов животных	1.9
БПК-11	Уметь дать обоснование ветеринарно-санитарной экспертизы при различных болезнях и состояниях	1.18
БПК-12	Проводить ветеринарно-санитарный контроль при переработке субпродуктов, жирового и кишечного сырья, шкур и ветеринарных конфискатов, эндокринно ферментного сырья	1.18,1.13
БПК-13	Уметь проводить необходимые ветеринарно-санитарные мероприятия.	1.22
БПК-14	Уметь проводить предварительный ветеринарный осмотр убойной птицы и полную ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя птицы	1.13
БПК-15	Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и рыбной продукции.	2.10
БПК-16	Уметь решать вопросы необходимых ветеринарно-санитарных исследований и давать обоснованное заключение о качестве и безопасности продукции птицеводства и рыбоводства на всех этапах технологической переработки, хранении и транспортировке.	1.18,1.9
БПК-17	Уметь проводить необходимые ветеринарно-санитарные мероприятия направленные на недопущение распространения опасных болезней птиц и рыб.	1.22
БПК-18	Уметь осуществлять контроль ветеринарно-санитарного состояния предприятий, осуществляющих деятельность по переработке птицы и рыбы, и обеспечения выпуска доброкачественной продукции.	1.19
БПК-19	Уметь работать с нормативной и технической документацией в области безопасности и гигиены питания (техническими регламентами, СанПиНами, стандартами, классификаторами, сертификатами соответствия и др.).	1.24,2.9,2.14
БПК-20	Уметь систематизировать и кодировать товары.	1.24
БПК-21	Уметь строить и анализировать номенклатуру потребительских свойств товаров	1.24,2.14
БПК-22	Уметь анализировать факторы, влияющие на формирование и сохранение потребительских свойств и качества товаров	1.24
DI IIX-22		2.2
БПК-23	Определять и рассчитывать пищевую и энергетическую ценность пищевых продуктов, используя справочные материалы. Уметь проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и	2.3

CK-1	документы, принятые международными организациями.Владеть навыками редактирования и форматирования документов, содержащих текст, таблицы, рисунки, схемы, химические формулы, диаграммы, спектры; применятьэлектронные таблицы для обработки данных химического эксперимента и математического моделирования.	1.19
СК-2	Знать основные правила Национальной системы подтверждения соответствия Республики Беларусь, в том числе установленные в ТР ТС (ТР ЕАЭС), а также порядок оформления сертификата соответствия и декла-рации о соответствии.	1.19
CK-3	Обладать знаниями по получению доброкачественного молока-сырья, факторам, влияющим на состав и свойства молока, технологиям производства молока и	1.20.2
СК-4	Владеть методами отбора и подготовки проб молока и мяса к исследованию, контроля качества по органо-лептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.	1.20.1,1.20.2
СК-5	Знать и уметь применять системы менеджмента качества (управления) при производстве продуктов живот-ного происхождения в условиях мясо- и	1.19,1.20.1,1.20.2
СК-6	Собирать, обрабатывать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубеж-ный опыт в области технологии производства мясной и	1.20.1,1.20.2
СК-7	Проводить ветеринарный предварительный осмотр убойных животных, продуктов их убоя и полную ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и мясопродуктов	2.8
СК-8	Владеть методами трихинеллоскопии мяса и других продуктов, исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть органолептического и физико-химического	1.11
СК-9	Владеть методами исследования молока и молочных продуктов, а также консервированных продуктов животного и растительного происхождения.	2.3
CK-10	Способным проводить консультативную деятельностьи просветительскую работусреди населения в области ветеринарии.	1.11,1.17,2.7
СК-11	Владеть методами исследования (органолептические, физико-химические, бактериологические, паразитологические и др.) и контроля качества сырья и продукции птицеводства и рыбоводства.	1.18,2.3
СК-12	Владеть навыками по порядку проведения и оформления результатов ветеринарно-санитарной экспертизы продукции птицеводства и рыбоводства.	2.9
CK-13	Владеть практическими навыками в области систематизации и кодирование товаров.	1.24
СК-14	Владеть методами исследования и контроля качества сырья, мясных, молочных и рыбных продуктов	1.18,1.25,2.12,2.3
CK-15	Владеть навыками по порядку проведения и оформления результатов экспертизы товаров.	1.24
УПК-1	Владеть профессиональной терминологией, практическими и научными знаниями в области ветеринарной санитарии и экспертизы при производстве молочных и мясных продуктов.	1.22,1.23,1.25
УПК-2	Быть способным к поиску, критическому анализу, обобщению и систематизации научной информации по проведению неспецифических ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях мясной и молочной промышленности.	1.18,1.20.1,1.20.2,1
УПК-3	Использовать инновационные подходы при решении производственных задач.	3.1

УПК-2	мероприятий на предприятиях мясной и молочной промышленно	ости.
УПК-3	Использовать инновационные подходы при решении производст	венных задач.
Разработан в	качестве примера реализации образовательного стандарта по специальности 6-05-	0841-01 Ветеринарная санитария и экспертиза.
СОГЛАСОВ	АНО	СОГЛАСОВАНО
Начальник Гл	павного управления	Начальник управления высшего образования
науки и кадро	ов Министерства сельского хозяйства	Министерства образования Республики Беларусь
и продовольс	твия Республики Беларусь	
	В.А. Самсонович	
""_	20r.	""20r.
	. УМО по образованию	Проректор по научно-методической работе
в области сел	ьского хозяйства	государственного учреждения образования
	П.А. Саскевич	"Республиканский институт высшей школы"
""	20r.	
		М.П. "20г.
Председатель	НМС по ветеринарным специальностям	
	зованию в области сельского хозяйства	Эксперт-нормоконтролер
тио по оори	В.А. Журба	экеперт порможнигрожер
" "		
		"" 20 г.
Учебно-метод	дическое управаление	
""		
	н к утверждению Президиумом Совета УМО ию в области сельского хозяйства	

Протокол № ____ от ____ 20__ г.