


Министерство сельского хозяйства и продовольствия Самарской области  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области «Борский государственный техникум»

«Согласовано»

Руководитель МК

 Л.В. Блинкова


« 31 » 08 2017 г.

Протокол № 1

от « 31 » 08 2017 г.

«Согласовано»

Зам. директора по УПР

 С.В. Ситников

« 31 » 08 2017 г.

Утверждаю

Директор

 А.В. Антимонов

« 31 » 08 2017 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**Производственной практики ПП.03**

профессионального модуля: **ПМ.03 Участие в экспертизе  
сельскохозяйственной продукции и сырья животного  
происхождения**

профессия: **36.01.01 Младший ветеринарный фельдшер**  
(естественнонаучный профиль)

с. Борское 2017

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) 36.01.01 Младший ветеринарный фельдшер, входящей в состав укрупненной группы специальностей 36.00.00 Ветеринария и зоотехния.

Организация-разработчик: ГБПОУ СО «Борский государственный техникум»

Разработчик: Кунавин Александр Викторович- преподаватель 1 категории  
ГБПОУ СО «Борский государственный техникум»

Рекомендована методической комиссией ГБПОУ СО «Борский  
государственный техникум»

Председатель предметной методической комиссии: Рязанцева Е.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Паспорт рабочей программы производственной практики</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. Результаты освоения рабочей программы производственной практики</b>	<b>5</b>
<b>3. Структура и содержание рабочей программы производственной практики</b>	<b>6</b>
<b>4. Условия реализации рабочей программы производственной практики</b>	<b>10</b>
<b>5. Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы производственной практики</b>	<b>12</b>

## **1. Паспорт рабочей программы производственной практики.**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 36.01.01 Младший ветеринарный фельдшер, укрупненной группы специальностей 36.00.00 Ветеринария и зоотехния;  
**Участие в экспертизе сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

**ПК 3.1.** Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе проведения ветеринарного контроля убойных животных.

**ПК 3.2.** Под руководством ветеринарного врача производить отбор проб крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.

**ПК 3.3.** Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя, туш (тушек) и органов убойных животных.

**ПК 3.4.** Под руководством ветеринарного врача выполнять работы по осуществлению ветеринарного контроля при переработке мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа учебной практики может быть использована: в дополнительном профессиональном образовании при освоении программ повышения квалификации и переподготовки, и профессиональной подготовке по профессии: младший ветеринарный фельдшер при наличии среднего (полного) общего образования.

Опыт работы не требуется.

Профессия может быть востребована в сельском хозяйстве и в бизнесе

### **1.2. Цели и задачи производственной практики.**

Целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

иметь практический опыт:

участия в выполнении зоогигиенических, профилактических и ветеринарно-санитарных мероприятий;

### **1.3 Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики профессионального модуля**

Всего ПП.01 –144 часов.

## 2. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по квалифицированной подготовке ветеринарного фельдшера в области осуществления зоогигиенических, профилактических и ветеринарно – санитарных мероприятий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе проведения ветеринарного контроля убойных животных
ПК 3.2.	Под руководством ветеринарного врача производить отбор проб крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию..
ПК 3.3.	Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя, туш (тушек) и органов убойных животных.
ПК 3.4	Под руководством ветеринарного врача выполнять работы по осуществлению ветеринарного контроля при переработке мяса и мясных продуктов..
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Организовать собственную деятельность с соблюдением ветеринарно-санитарных норм, требований охраны труда и экологической безопасности
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

**3. Структура и содержание рабочей программы производственной практики.**  
**3.1. Структура производственной практики профессионального модуля ПМ.04. Участие в экспертизе сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения**

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3.1.-3.4	Раздел 1. Проведение ветеринарного контроля убойных животных. Проведение забора образцов патологического материала их рассылка. Участие в ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов и сырья животного происхождения.						
	Всего:	252				252	

**3.2. Содержание и тематический план обучения по производственной практике профессионального модуля ПМ.04.  
Участие в экспертизе сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения**

<b>уп.03. Участие в экспертизе сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа.</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Уровень освоения</b>
<b>Тема 1.</b> Транспортирование животных. Ветеринарно-санитарный контроль на транспорте. <b>Формируемые компетенции</b> ПК1.1, ПК1.2, ПК1.3 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК 9	Инструктаж по ТБ. Транспортировка животных и ветсан контроль	6	3
<b>Тема 2.</b> Оформление документации для перевозки скота и птицы на мясоперерабатывающие предприятия <b>Формируемые компетенции</b> ПК1.1, ПК1.2, ПК1.3, ОК1, ОК2, ОК3, ОК7, ОК8, ОК 9	Инструктаж по ТБ. Оформление документации для перевозки скота и птицы на мясоперерабатывающие предприятия	6	3
<b>Тема 3.</b> Оформление документов. Отправка животных на мясо перерабатывающие предприятия. <b>Формируемые компетенции</b> ПК1.1, ПК1.2, ПК1.3, ОК1, ОК2, ОК3, ОК7, ОК8, ОК 9	Инструктаж по ТБ. Оформление документов. Отправка животных на мясо перерабатывающие предприятия.	6	3
<b>Тема 4</b> Убой животных (птицы). Основы технологии и гигиена первичной переработки животных. <b>Формируемые компетенции</b> ПК3.1, ПК3.2, ПК 3.3, ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7	Инструктаж по ТБ. Убой животных (птицы). Основы технологии и гигиена первичной переработки животных.	6	3

<b>Тема 5.</b> Ознакомление с процессом убоя и обработкой туш скота, птицы. <b>Формируемые компетенции</b> ПК3.1, ПК3.2, ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9	Инструктаж по ТБ. Ознакомление с процессом убоя и обработкой туш скота, птицы.	<b>6</b>	3
<b>Тема 6.</b> Оценка качества мяса. <b>Формируемые компетенции</b> ПК3.1, ПК3.2, ПК3.3, ПК3.4, ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9	Инструктаж по ТБ. Оценка качества мяса	<b>6</b>	3
<b>Тема 7.</b> Организация и методика послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов. Клеймение. <b>Формируемые компетенции</b> ПК1.1, ПК1.2, ПК1.3, ОК1, ОК2, ОК3, ОК7, ОК8, ОК9	Инструктаж по ТБ. Организация и методика послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов. Клеймение.	<b>6</b>	3
<b>Тема 8.</b> Оформление документации по учету и отчетности на мясоперерабатывающем предприятии. <b>Формируемые компетенции</b> ПК1.1, ПК1.2, ПК1.3, ОК1, ОК2, ОК3, ОК7, ОК8, ОК9	Инструктаж по ТБ. Оформление документации по учету и отчетности на мясоперерабатывающем предприятии.	<b>6</b>	3
<b>Тема 9.</b> Определение топографии и морфологических особенностей лимфатических узлов головы, туши, внутренних органов у разных видов животных. <b>Формируемые компетенции</b> ПК1.1, ПК1.2, ПК1.3, ОК1, ОК2, ОК3, ОК7, ОК8, ОК9	Инструктаж по ТБ. Определение топографии и морфологических особенностей лимфатических узлов головы, туши, внутренних органов у разных видов животных.	<b>6</b>	3
<b>Тема 10.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при болезнях инфекционной этиологии <b>Формируемые компетенции</b> ПК1.1, ПК1.2, ПК1.3, ОК1, ОК2, ОК3, ОК7,	Инструктаж по ТБ. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при болезнях инфекционной этиологии	<b>6</b>	3



ОК8,ОК 9			
<b>Тема 11</b> Экспертиза продуктов убоя животных при заболеваниях инфекционной этиологии. <b>Формируемые компетенции</b> ПК1.1,ПК1.2,ПК1.3, ОК1, ОК2,ОК3, ОК7, ОК8,ОК 9	Инструктаж по ТБ. Экспертиза продуктов убоя животных при заболеваниях инфекционной этиологии.	<b>6</b>	3
<b>Тема 12.</b> Экспертиза продуктов убоя животных при заболеваниях инфекционной этиологии. <b>Формируемые компетенции</b> ПК1.1,ПК1.2,ПК1.3, ОК1, ОК2,ОК3, ОК7, ОК8,ОК 9	Инструктаж по ТБ. Экспертиза продуктов убоя животных при заболеваниях инфекционной этиологии.	<b>6</b>	3
<b>Тема 13.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при болезнях инвазионной этиологии. <b>Формируемые компетенции</b> ПК1.1,ПК1.2,ПК1.3, ОК1, ОК2,ОК3, ОК7, ОК8,ОК 9	Инструктаж по ТБ. Экспертиза продуктов убоя животных при заболеваниях инфекционной этиологии.	<b>6</b>	3
<b>Тема 14.</b> Дифференциация диагноза при болезнях инвазионной этиологии. <b>Формируемые компетенции</b> ПК1.1,ПК1.2,ПК1.3, ОК1, ОК2,ОК3, ОК7, ОК8,ОК 9	Инструктаж по ТБ. Экспертиза продуктов убоя животных при заболеваниях инфекционной этиологии.	<b>6</b>	3
<b>Тема 15..</b> Исследование мяса на трихинеллёз. <b>Формируемые компетенции</b> ПК1.1,ПК1.2,ПК1.3, ОК1, ОК2,ОК3, ОК7, ОК8,ОК 9	Инструктаж по ТБ. Экспертиза продуктов убоя животных при заболеваниях инфекционной этиологии.	<b>6</b>	3
<b>Тема 16 .</b> Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы. <b>Формируемые компетенции</b> ПК1.1,ПК1.2,ПК1.3, ОК1, ОК2,ОК3, ОК7,	Инструктаж по ТБ. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы.	<b>6</b>	3

ОК8,ОК 9			
<b>Тема 17.</b> Отбор проб, упаковывание, оформление сопроводительных документов, пересылка материала для бактериологического исследования в лабораторию; <b>Формируемые компетенции</b> ПК1.1,ПК1.2,ПК1.3, ОК1, ОК2,ОК3, ОК7, ОК8,ОК 9	Инструктаж по ТБ. Отбор проб, упаковывание, оформление сопроводительных документов, пересылка материала для бактериологического исследования в лабораторию;	<b>6</b>	3
<b>Тема 18.</b> Лабораторное исследование мяса и мясных продуктов на наличие бактерий рода сальмонелла, условно патогенных микроорганизмов, токсигенных стафилококковой и стрептококковой микрофлоры <b>Формируемые компетенции</b> ПК1.1,ПК1.2,ПК1.3, ОК1, ОК2,ОК3, ОК7, ОК8,ОК 9	Инструктаж по ТБ. Лабораторное исследование мяса и мясных продуктов на наличие бактерий рода сальмонелла, условно патогенных микроорганизмов, токсигенных стафилококковой и стрептококковой микрофлоры	<b>6</b>	3
<b>Тема 19.</b> Лабораторное исследование мяса и мясных продуктов на наличие бактерий рода сальмонелла, условно патогенных микроорганизмов, токсигенных стафилококковой и стрептококковой микрофлоры. <b>Формируемые компетенции</b> ПК1.1,ПК1.2,ПК1.3, ОК1, ОК2,ОК3, ОК7, ОК8,ОК 9	Инструктаж по ТБ. Лабораторное исследование мяса и мясных продуктов на наличие бактерий рода сальмонелла, условно патогенных микроорганизмов, токсигенных стафилококковой и стрептококковой микрофлоры.	<b>6</b>	3
<b>Тема 20.</b> Обезвреживание туш и внутренних органов больных животных. Пути реализации мяса. <b>Формируемые компетенции</b> ПК1.1,ПК1.2,ПК1.3, ОК1, ОК2,ОК3, ОК7, ОК8,ОК 9	Инструктаж по ТБ. Обезвреживание туш и внутренних органов больных животных. Пути реализации мяса.	<b>6</b>	3
<b>Тема 21.</b> Распознавание мяса больных и здоровых животных по результатам	Инструктаж по ТБ. Распознавание мяса больных и здоровых	<b>6</b>	3

органолептического исследования, микроскопия мазков-отпечатков, <b>Формируемые компетенции</b> ПК1.1,ПК1.2,ПК1.3, ОК1, ОК2,ОК3, ОК7, ОК8,ОК 9	животных по результатам органолептического исследования, микроскопия мазков-отпечатков,		
<b>Тема 22.</b> Определение величине pH, реакции на пероксидазу, реакции с формольной пробой. <b>Формируемые компетенции</b> ПК1.1,ПК1.2,ПК1.3, ОК1, ОК2,ОК3, ОК7, ОК8,ОК 9	Инструктаж по ТБ. Определение величине pH, реакции на пероксидазу, реакции с формольной пробой.	<b>6</b>	3
<b>Тема 23.</b> Производство и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий. <b>Формируемые компетенции</b> ПК1.1,ПК1.2,ПК1.3, ОК1, ОК2,ОК3, ОК7, ОК8,ОК 9	Инструктаж по ТБ. Производство и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.	<b>6</b>	3
<b>Тема 24.</b> Определение свежести вареных колбас. <b>Формируемые компетенции</b> ПК3.1,ПК3.2,ПК3.3, ПК 3.4 ОК1, ОК2,ОК3, ОК7, ОК8,ОК 9	Инструктаж по ТБ. Определение свежести вареных колбас.	<b>6</b>	3
<b>Всего</b>		144	

#### **4. Условия реализации программы производственной практики**

##### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных лабораторий «Патологической физиологии и патологической анатомии»;

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

##### **1. «Участие в экспертизе сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения»:**

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийный проектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: «патологической физиологии и патологической анатомии»:

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено.

##### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов и дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники

Основные источники:

## 5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики профессионального модуля.

5.1. Оценка качества освоения обучающимися программы производственной практики включает текущий контроль со стороны учебного учреждения и пробную квалификационную работу.

5.2. Оценка качества освоения обучающимися заданий производственной практики осуществляется основных направлениях:

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результатов</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Выполнять работы в ходе проведения ветеринарного контроля убойных животных	осуществление контроля за транспортировкой убойных животных, проведение санитарного контроля за обработкой транспортных средств с обоснованным учетом ветеринарно-эпизоотическим состоянием перевозимых животных;	Текущий контроль в форме: - тестирования; - защиты лабораторных работ Рубежный контроль в форме: - выполнения контрольной работы; - защиты учебных проектов
Выполнять работы по отбору проб крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию...	забор образцов биологического материала; оформление сопроводительной документации;	Текущий контроль в форме: - тестирования; - защиты лабораторных работ Решение ситуационных задач Зачет по разделу учебной практики
Выполнять под руководством ветеринарного врача работы в ходе ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя, туш (тушек) и органов убойных животных.	забор образцов сырья и продукции животного происхождения; оформление сопроводительной документации;	Текущий контроль в форме: - тестирования; - защиты лабораторных работ Зачет по разделу учебной практики
Выполнять работы под руководством ветеринарного врача по осуществлению ветеринарного контроля при переработке мяса и мясных	проведение экспертизы колбасных изделий субпродуктов, пищевого жира крови, кишок, эндокринного и технического сырья в соответствии с ГОСТ и согласно ТУ; оформление журналов ветеринарно-санитарной	Текущий контроль в форме: - тестирования; - защиты лабораторных работ Зачет по разделу

продуктов.	экспертизы продуктов и сырья животного происхождения и результатов экспертизы;	учебной практики
------------	--	------------------

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результатов</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей специальности и профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- выбор и применение рациональных методов и способов решения профессиональных задач в области ремонта, обслуживания и хранения сельскохозяйственной техники; - оценка эффективности и качества выполненных работ	
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области ремонта, обслуживания и хранения сельскохозяйственной техники; - четкое представление всех последствий принятых решений; - понимание своей роли и ответственности за принятые решения	
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- эффективный поиск, анализ и отбор необходимой информации; - использование различных информационных источников, включая электронные ресурсы	
Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникативных технологий для решения задач технического сервиса машин и оборудования	

Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- толерантное отношение к коллегам и партнерам; - взаимодействие с партнерами (обучающимися параллельно, преподавателями, мастерами, специалистами и др.) в процессе обучения	
Организовать собственную деятельность с соблюдением ветеринарно-санитарных норм, требований охраны труда и экологической безопасности.	- самоанализ собственной и коллективной деятельности; - коррекция результатов работы членов команды	
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)*(2).	- соблюдение дисциплины и техники безопасности в работе; - демонстрация выдержки и самообладания в сложных производственных условиях и социальных ситуациях	

• Оценка уровня освоения вида профессиональной деятельности;

Вид профессиональной деятельности	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения вида профессиональной деятельности
Выполнение работ по предупреждению заболеваний и падежа сельскохозяйственных животных	Наблюдение и оценка в форме производственного наряда освоения обучающимися вида профессиональной деятельности в ходе выполнения пробной квалификационной работы

5.3. Аттестация производственной практики проводится на основании результата (документа) пробной квалификационной работы обучающихся.

5.4. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является предоставление документов подтверждающих прохождения учебной практики по профессиональному модулю.

АКТ СОГЛАСОВАНИЯ  
ПРОГРАММ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
от \_\_\_\_\_

Профессия 36.01.01 Младший ветеринарный фельдшер  
Наименование модуля **Участие в экспертизе сельскохозяйственной продукции и сырья  
животного происхождения**

Образовательные результаты ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ППКРС  
Профессиональные компетенции:

№ п/п	Наименование ПК
ПК 3.1.	Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе проведения ветеринарного контроля убойных животных
ПК 3.2.	Под руководством ветеринарного врача производить отбор проб крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию..
ПК 3.3.	Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя, туш (тушек) и органов убойных животных.
ПК 3.4	Под руководством ветеринарного врача выполнять работы по осуществлению ветеринарного контроля при переработке мяса и мясных продуктов..

Общие компетенции:

№ п/п	Наименование ОК
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК7	Организовать собственную деятельность с соблюдением ветеринарно-санитарных норм, требований охраны труда и экологической безопасности
ОК8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Заместитель директора по УПР \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
Подпись (расшифровка подписи)