

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ И. Т. ТРУБИЛИНА»

ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ



28 апреля 2021 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Ветеринарно-санитарная практика

(Адаптированная программа для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, обучающихся по адаптированным основным профессиональным образовательным программам высшего образования)

Направление подготовки

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность

«Ветеринарно-санитарная экспертиза»

(программа бакалавриата)

Форма обучения

очная

Краснодар
2021

Рабочая программа производственной практики: ветеринарно-санитарная практика разработана на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень подготовки (бакалавриат) утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 19 сентября 2017 г. № 939.

Автор:

Заведующий кафедрой, профессор



А.А. Шевченко

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры микробиологии, эпизоотологии и вирусологии от 13 апреля 2021 г., протокол № 8

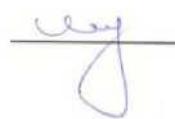
Заведующий кафедрой, профессор



А.А. Шевченко

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии факультета ветеринарной медицины от 07.04.21 г., протокол № 8.

Председатель
методической комиссии
факультета ветеринарной медицины,
к.в.н., доцент



М.Н. Лиценцова

Руководитель основной
основной профессиональной
образовательной программы,
д.в.н., профессор



А.А. Шевченко

1 Цель производственной практики

Целью производственной практики (ветеринарно-санитарная практика) является приобретение и совершенствование знаний, практических навыков, умений, формировании у обучающегося профессиональных компетенций в соответствии с избранной программой, подготовка к будущей профессиональной деятельности, а также приобретение навыков планирования и организации труда в условиях производства и умение использовать современные средства, системы контроля и управления качеством сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

2 Задачи практики являются

Задачами производственной практики (ветеринарно-санитарная практика) являются:

- приобретение практических профессиональных умений и навыков работы в производственных условиях;
- способность осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса;
- способность оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности;
- способность идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии;
- способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения;
- способность пользоваться специальными лабораторным оборудованием при проведении лабораторных исследований при инфекционных, инвазионных и незаразных патологиях при экспертизе мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также рыбы;
- владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, в том числе защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

3 Вид практики, тип практики

Вид практики: производственная практика.

Тип практики: ветеринарно-санитарная практика

4 Способ проведения производственной практики

Способ проведения практики – выездной и стационарный в профильных организациях.

Руководство факультета ветеринарной медицины заключает долгосрочные договоры с профильными организациями, на базе которых обучающиеся могут проходить производственную практику (ветеринарно-санитарная практика) - выездная и стационарная в структурных подразделениях организаций.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

5 Форма проведения практики

Форма проведения практики: дискретная, по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

6 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами АОПОП ВО

В результате прохождения практики формируются следующие компетенции:

ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса;

ОПК-5 Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности;

ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии;

ПКС-1 Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения, мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

ПКС-2 Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продуктов растительного происхождения;

ПКС-3 Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

ПКС-10 Способностью пользоваться специальными лабораторным оборудованием при проведении лабораторных исследований при инфекционных, инвазионных и незаразных патологиях при экспертизе мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

ПКС-11 Владением правилами техники безопасности, производствен-

ной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, в том числе защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.

7 Место производственной практики в структуре АОПОП ВО

Производственная практика (ветеринарно-санитарная практика) входит в Блок 2 «Практика» обязательной части программы АОПОП ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Практика проводится на 4 курсе в 8 семестре.

8 Содержание производственной практики

Общая трудоемкость производственной практики составляет 432 часа, 12 зачетных единиц.

Форма контроля зачет, выполняют отчет о прохождении практики.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Содержание работы на практике, в часах				
		контакт- ная ауди- торная	контакт- ная внеа- удиторная	иные формы	итого	Формы теку- щего и проме- жуточного кон- trolя
1	Подготовительный этап Инструктаж по технике безопасности, формирование индивидуального задания под руководством руководителя практики.	2	20	100	72	Отметка в журнале инструктажа по технике безопасности. Индивидуальное задание.
2	Производственный этап Ознакомление с организационно-производственной структурой базы прохождения практики, выполнение индивидуального задания.	-	42	150	278	Записи в дневнике о выполненной работе в течение дня, заверенные подписью руководителя практики от организации или учреждения, отчет.
3	Завершающий этап. Обработка и анализ собственных материалов. Подведение итогов практики.	2	30	86	82	Записи в дневнике о выполненной работе

	Подготовка отчета и доклада. Комиссионная защита отчета.					в течение дня, заверенные подписью руководителя практики от организации или учреждения, отчет.
	Всего, час	4	92	336	432	Зачет

9 Требование к форме отчетности по практике. Промежуточная аттестация по итогам производственной практики

Во время прохождения практики каждый обучающийся должен не только своевременно оформлять дневник, но и готовить отчет, где отражает характеристику места прохождения практики, основные показатели выполняемой работы.

При оформлении отчета следует учитывать его структуру и содержание разделов.

Структура отчета по практике:

1. Индивидуальное задание.
2. Рабочий-график (план).
3. Дневник прохождения практики.
4. Отзыв руководителя практики от профильной организации.
5. Аттестационный лист по практике.
6. Титульный лист отчета.
7. Описательная часть отчета по практике.
8. Приложения.

Описательная часть отчета по производственной практике, должна иметь следующую структуру:

- Введение
- Основная часть
- Заключение

Правила оформления отчета. Общие требования.

Описательная часть отчета по производственной практике должна иметь объем не менее 20-30 рукописных страниц и содержать все разделы указанные выше.

Описательная часть отчета печатью не заверяется.

Ошибки и описки допускается исправлять подчисткой или закрашиванием белой краской и нанесением на том же месте исправленного текста. Ис-

правлений на странице может быть не более двух. В противном случае страница переписывается.

В тексте документа не допускается применять обороты разговорной речи, техницизмы, профессионализмы; применять иностранные слова и термины при наличии равнозначных слов и терминов в русском языке; применять произвольные словообразования.

В тексте работы не допускается применять сокращения слов, кроме установленных правилами русской орфографии и пунктуации.

Страницы отчета должны быть сброшюрованы.

Все разделы документов, указанные в приложении 1,2,3,4,5,6,7,8 должны быть полностью оформлены согласно предъявляемым требованиям.

Индивидуальное задание, рабочий график (план), отзыв руководителя практики от профильной организации, титульный лист отчета и аттестационный лист по практике должны быть полностью выполнены печатным способом с использованием компьютера и принтера на одной стороне листа белой бумаги одного сорта формата А4 (210×297 мм).

Таблица, представленная в дневнике прохождения практики, заполняется рукописным способом. Все остальные графы дневника – печатным.

Обучающийся обязан ежедневно вести записи в своем дневнике о характере выполненной работы в течение дня, к концу рабочего дня представлять их руководителю практики от профильной организации на подпись. Записи должны быть аккуратными, разборчивыми и лаконичными. После описания каждого объекта работы оставляется свободная строка через все графы. Подпись ставится в графе «Отметка руководителя практики о выполнении работы», где также должны быть указаны сведения о выполнении или невыполнении задания (выполнено/не выполнено).

На всех документах обязательно наличие «живой» подписи руководителя практики от КубГАУ и руководителя от профильной организации (не допускается использование подписи в виде рисунка, цветной ксерокопии, факсимиле и т.д.).

Наличие печати на документах удостоверяет их подлинность.

Критерии оценки отчета по результатам практики

Оценки «отлично» заслуживает отчет, в котором полно раскрыто содержание задания; текст излагается последовательно и логично с применением новейших нормативных актов и документов; дана всесторонняя оценка практического материала; содержится творческий подход к решению проблемы; присутствуют элементы научно-исследовательской работы; предложены основные направления совершенствования хозяйственной деятельности.

сти по направлениям работы; сделаны экономически обоснованные выводы и предложения. Отчет соответствует предъявляемым требованиям оформления.

Оценки «хорошо» заслуживает отчет, в котором содержание раскрыто достаточно полно, материал излагается с применением основных нормативных актов, основные положения хорошо проанализированы, имеются выводы и экономически обоснованные предложения по совершенствованию хозяйственной деятельности организации. Отчет в основном соответствует предъявляемым требованиям к оформлению.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает отчет, в котором содержание раскрыто слабо и в неполном объеме, выводы правильные, но предложения являются необоснованными. Материал излагается на основе неполного перечня нормативных актов и отчетности. Существуют нарушения в оформлении отчета.

Оценки «неудовлетворительно» заслуживает отчет, в котором очень слабо рассмотрены практические вопросы задания, применяются старые нормативные акты и отчетность. Отчет выполнен с нарушениями основных требований к оформлению. Такой отчет должен быть полностью исправлен.

Критерии оценки ответов на вопросы членов комиссии

В процессе ответов на вопросы членов комиссии по результатам НИР обучающийся должен подтвердить готовность решать профессиональные задачи по видам деятельности, на которые ориентирована программа практики.

Вопросы задаются в рамках проведенного исследования. Ответы оцениваются членами комиссии. Общая оценка выставляется в зависимости от доли правильных ответов в общем количестве заданных вопросов в соответствии с регламентом защиты НИР:

Доля правильных ответов до 30 % - «неудовлетворительно».

Доля правильных ответов от 31 % до 60 % - «удовлетворительно».

Доля правильных ответов от 61 % до 85 % - «хорошо».

Доля правильных ответов от 86 % до 100 % - «отлично»

10 Фонд оценочных средств по практике

10.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения АОПОП ВО

Номер семестра	Этапы формирования компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения АОПОП ВО
ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	
8	Ветеринарное законодательство
8	Производственная практика: Ветеринарно-санитарная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

ОПК-5 Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	
5	Основы делопроизводства
7	Организация и экономика ветеринарного дела
7	Стандартизация и метрология в ветеринарии
7,8	Ветеринарно-санитарная экспертиза
8	Производственная практика: Ветеринарно-санитарная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	
5,6	Паразитология и инвазионные болезни
5,6	Эпизоотология и инфекционные болезни
6	Основы хирургии
8	Производственная практика: Ветеринарно-санитарная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
ПКС-1 Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения, мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза диких промысловых животных
7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль
7	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
7	Ветеринарно-санитарный контроль при переработке аквакультуры
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках
7,8	Ветеринарно-санитарная экспертиза
8	Технология переработки мяса и мясопродуктов
8	Экспертиза мяса и мясопродуктов
8	Производственная практика: Ветеринарно-санитарная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
ПКС-2 – Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продуктов растительного происхождения	
7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль
7	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
7	Ветеринарно-санитарный контроль при переработке аквакультуры
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках
7,8	Ветеринарно-санитарная экспертиза
8	Биология и патология рыб и пчёл
8	Болезни рыб и промысловых гидробионтов
8	Технология переработки молока и молочных продуктов
8	Экспертиза молока и молочных продуктов
8	Производственная практика: Ветеринарно-санитарная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
ПКС-3 - Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	
7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль
7	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
7	Ветеринарно-санитарный контроль при переработке аквакультуры
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках

7,8	Ветеринарно-санитарная экспертиза
8	Биология и патология рыб и пчёл
8	Болезни рыб и промысловых гидробионтов
8	Производственная практика: Ветеринарно-санитарная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
ПКС-10 Способностью пользоваться специальными лабораторным оборудованием при проведении лабораторных исследований при инфекционных, инвазионных и незаразных патологиях при экспертизе мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	
3,4	Микробиология
5	Ветеринарная вирусология
5,6	Паразитология и инвазионные болезни
5,6	Эпизоотология и инфекционные болезни
5,6	Внутренние незаразные болезни
5,6	Патологическая анатомия животных
8	Производственная практика: Ветеринарно-санитарная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
ПКС-11 – владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, в том числе защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	
2	Учебная практика: Общепрофессиональная практика
3	Биологическая безопасность в лабораториях
3	Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях
4	Ветеринарная радиобиология
4	Радиационная безопасность продукции животноводства
5	Ветеринарная санитария
6	Безопасность жизнедеятельности
8	Производственная практика: Ветеринарно-санитарная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

10.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса					
ИД-1 Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы	Оформляет неправильную учетно-отчетную документацию по результатам	Оформляет на низком уровне учетно-отчетную документацию по результатам	Оформляет на достаточном уровне учетно-отчетную документацию по результатам	Оформляет на высоком уровне учетно-отчетную документацию по результатам	Отчет по производственной практике, вопросы членов комиссии

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
пертизы	там ветеринарно-санитарной экспертизы	ветеринарно-санитарной экспертизы	зультатам ветеринарно-санитарной экспертизы	теринарно-санитарной экспертизы	

ОПК-5 Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности

ИД-1 Способен оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы и применять современные информационные, компьютерные технологии, и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	Не способен оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы и применять современные информационные, компьютерные технологии, и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	Способен поверхностно оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы и применять современные информационные, компьютерные технологии, и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	Способен на достаточном уровне оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы и применять современные информационные, компьютерные технологии, и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	Способен на высоком уровне оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы и применять современные информационные, компьютерные технологии, и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	Отчет по производственной практике, вопросы членов комиссии
---	---	---	--	--	---

ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения за-

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
болеваний различной этиологии					
ИД-1 Применяет навыки организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными	Не применяет навыки организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными	Применяет поверхностно навыки организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными	Применяет на достаточном уровне навыки организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными	Применяет на высоком уровне навыки организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными	Отчет по производственной практике, вопросы членов комиссии

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
		ными			
ПКС-1 Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения, мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции					
ПКС-1.1 Знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	Не знает порядок предубойного ветеринарного осмотра 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	Поверхностно знает порядок предубойного ветеринарного осмотра 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	Знает на среднем уровне порядок предубойного ветеринарного осмотра 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	Знает на высоком уровне порядок предубойного ветеринарного осмотра 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	Отчет по производственной практике, вопросы членов комиссии
ПКС-1.2 Уметь производить послеубой-	Не умеет производить после-	Умеет на низком уровне про-	Умеет на достаточном уровне про-	Умеет на высоком уровне производить	

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
ный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных	убойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных	изводить по-слеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных	изводить по-слеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных	послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных	
ПКС-1.3 Владеть проведением ветери-	Не владеет проведением ветери-	Частично владеет проведением ве-	Владеет на достаточном уровне про-	Владеет на высоком уровне прове-	

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
дением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	нарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	теринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	ведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	дением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	

ПКС-2 – Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продуктов растительного происхождения

ПКС-2.1	Не знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований	Имеет поверхностные знания порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе	Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе	Знает на высоком уровне порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе	Отчет по производственной практике, вопросы членов комиссии
---------	---	--	---	---	---

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
дований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	обходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	мых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	
ПКС-2.2 Уметь определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-	Не умеет определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Умеет на низком уровне определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Умеет на достаточном уровне определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Умеет на высоком уровне определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе резуль-	

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции	на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции	цы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции	машней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции	татов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции	
ПКС-2.3 Владеть осуществлением ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований	Не владеет осуществлением ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и	Частично владеет осуществлением ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и	Владеет на достаточном уровне осуществлением ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и	Владеет на высоком уровне осуществлением ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и ла-	

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
	осмотра и лабораторных исследований	лабораторных исследований	основе данных осмотра и лабораторных исследований	лабораторных исследований	
ПКС-3 - Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры					
ПКС-3.1 Знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	Не знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	Имеет поверхностные знания порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	Знает на высоком уровне порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	Отчет по производственной практике, вопросы членов комиссии
ПКС-3.2 Уметь определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской	Не умеет определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресновод-	Умеет на низком уровне определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований	Умеет на достаточном уровне определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований	Умеет на высоком уровне определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной	

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы	ной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы	пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы	ний пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы	рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы	
ПКС-3.3 Владеть проведением ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований	Не владеет проведением ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований	Частично владеет проведением ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований	Владеет на достаточном уровне проведением ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований	Владеет на высоком уровне проведением ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований	

ПКС-10 Способностью пользоваться специальными лабораторным оборудованием при про-

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
ведении лабораторных исследований при инфекционных, инвазионных и незаразных патологиях при экспертизе мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции					
ПКС-10.1 Знать стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных	Не знает стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных	Имеет поверхностные знания стандартных методик проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных	Знает Стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных	Знает на высоком уровне Стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных	Отчет по производственной практике, вопросы членов комиссии

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
ка и животных					
ПКС-10.2 Уметь определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	Не умеет определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	Умеет на низком уровне определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	Умеет на достаточном уровне определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	Умеет на высоком уровне определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	
ПКС-10.3 Владеть проведением лабораторных исследований мяса и продуктов убоя,	Не владеет проведением лабораторных исследований мяса и про-	Частично владеет проведением лабораторных исследований мяса и	Владеет проведением лабораторных исследований мяса и	Владеет на высоком уровне проведением лабораторных исследований	

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	руктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	тов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	
ПКС-11 – владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, в том числе защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий					
ПКС-11.1 Знать требования охраны труда в сельском хозяйстве и порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, ветери-	Не знает требования охраны труда в сельском хозяйстве и порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и икры, ветери-	Имеет поверхностные знания требований охраны труда в сельском хозяйстве и порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и икры, ветери-	Знает требования охраны труда в сельском хозяйстве и порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и икры, ветери-	Знает на высоком уровне требования охраны труда в сельском хозяйстве и порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и икры, ветери-	Отчет по производственной практике, вопросы членов комиссии

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
нарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	машней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	бы и раков, морской рыбы и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	
ПКС-11.2 Уметь осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	Не умеет осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	Умеет на низком уровне осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	Умеет на достаточноном уровне осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	Умеет на высоком уровне осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
ПКС-11.3 Владеть навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными	Не владеет навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными	Частично владеет навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными	Владеет на достаточном уровне навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными	Владеет на высоком уровне навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными	

10.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения АОПОП ВО

Для выполнения программы производственной практики (технологической практики) практики обучающемуся выдается Индивидуальное задание, содержание которого согласовывается с руководителем практик от профильной организации. На основе задания утверждается рабочий график-план, в котором указываются: содержание выполняемых работ и ожидаемые результаты. В процессе прохождения практики обучающийся заполняет ежедневно дневник о прохождении практики, в котором факт выполнения определенного задания подтверждается руководителем практики от профильной организации.

Для производственной практики средством оценки является отчет.

Защита отчетов осуществляется специальной комиссией, созданной деканатом, согласно приказа. По результатам производственной практики обучающемуся выставляется дифференцированный зачет (зачет с оценкой).

В процессе ответов на вопросы членов комиссии по результатам производственной практики обучающийся должен подтвердить готовность решать профессиональные задачи по видам деятельности, на которые ориентирована программа практики.

Вопросы задаются в рамках проведенного исследования.

Для оценки форсированности общепрофессиональных и профессиональных компетенций приводятся задания в виде кейсов, содержащих данные, характерные для реальной производственной ситуации.

Для оценки уровня освоения компетенций на этапе защиты отчета о прохождении практики используется оценочный лист.

Примерные кейс-задания

Кейс-задача №1

На пограничном контрольном ветеринарном пункте при досмотре автотранспорта, в качестве сопроводительного документа ветеринарному сотруднику была предоставлена ксерокопия ветеринарного свидетельства №2, на мясо- говядину мороженую в количестве 22 туши.

1. Определить действия ветеринарного работника.
2. Как должен был поступить поставщик, чтобы избежать подобной ситуации.

Кейс-задача №2

Гражданин П.П.Петров вывозит на рынок в соседний район 2 фляги мёда. Куда и за какими ветеринарными документами на товар он должен обратиться?

Кейс-задача №3

Составить отчет о противоэзоотических мероприятиях по форме № 1-вет. За квартал проведены диагностическое исследования на туберкулез – 500 голов крупного рогатого скота, на лейкоз – 400 голов крупного рогатого скота с отрицательным результатом. Привито против сибирской язвы 4000 голов крупного рогатого скота, 8000 овец, 300 лошадей; обработано против гиподерматоза 1000 голов крупного рогатого скота. Проведена профилактическая дезинфекция пяти помещений площадью 100 тыс.м² , дератизация пяти помещений площадью 8 тыс. м² .

Кейс-задача №4

Составить акт на профилактическую дезинфекцию животноводческого корпуса 3%-ным раствором формальдегида. Размеры помещения длина 40 м, ширина 10 м, высота 3 м.

Вопросы для проведения защиты отчета по результатам производственной практики:

1. Что понимается под термином «Ветеринарное законодательство»?
2. Ущерб от падежа, вынужденного убоя, уничтожения больных животных. Напишите формулу расчета. При каких болезнях этот ущерб является основным.
3. Составление проекта Решения (Постановления) Администрации о наложении карантина.
4. Основное содержание закона РФ «О ветеринарии».
5. Ущерб от снижения продуктивности больных животных. Напишите формулу и назовите болезни, при которых он имеет решающее значение.
6. Права и обязанности ветеринарных специалистов.
7. Назовите документы, издающиеся в развитие закона РФ «О ветеринарии». Кем они готовятся и утверждаются.
8. Ущерб от потери племенной ценности животных. Написать формулу и назвать болезни, при которых он является ведущим.
9. Значение планирования в ветеринарии.
10. Главный ветеринарный орган МСХ РФ и его функции.
11. Ответственность должностных лиц и граждан за нарушение законодательства по вопросам ветеринарии.
12. Напишите формулу ущерба от потери приплода и перечислите болезни, при которых он является ведущим.

- 13.Объекты и принципы ветеринарного планирования.
- 14.Ветеринарные управления (отделы) краев, областей, их функции.
- 15.Кто осуществляет контроль за соблюдением положения закона РФ «О ветеринарии» и других документов ветзаконодательства?
- 16.Как определить общий ущерб от болезни? Что такое коэффициент заболеваемости, летальности, в/убоя, удельная величина экономического ущерба?
- 17.Виды планов и порядок их составления.
- 18.Организационная структура ветеринарной службы в районе.
- 19.Назовите ветеринарные учреждения в сельском районе по назначению и профилю работы.
- 20.Что понимается под ветеринарными затратами? Виды затрат и методика их определения.
- 21.Планирование ветеринарных мероприятий в хозяйстве.
- 22.Станция по борьбе с болезнями животных, ее функции и штаты.
- 23.Основные задачи ветслужбы хозяйств, предприятий и организаций.
- 24.Предотвращенный ущерб в результате проведения профилактических ветмероприятий. Формулы его расчета.
- 25.План противоэпизоотических мероприятий, его структура.
- 26.Участковая ветеринарная лечебница, ее функции и штаты.
- 27.План ветеринарно-санитарных работ и пропаганды ветеринарных знаний.
- 28.Ветеринарный участок, его функции и штаты.
- 29.Порядок составления акта приема-передачи ветучастка или хозяйства.
- 30.Ущерб, предотвращенный в результате проведения лечебных мероприятий. Примеры.
- 31.Районная ветеринарная лаборатория, ее функции и штаты.
- 32.Какие сведения входят в систему экономических показателей при изучении эффективности ветеринарных мероприятий?
- 33.Как определить общую экономическую эффективность ветмероприятий и эффективность их на рубль затрат (окупаемость).
- 34.Организация общих мер профилактики заразных болезней.
- 35.Лаборатория ветсанэкспертизы, ее функции и штаты.
- 36.Перечислите все основные виды ущерба от заболевания животных с приведением примеров по каждому виду.
- 37.Организация ветслужбы в хозяйстве, штаты ветспециалистов.
- 38.Порядок наложения карантина по заразным болезням.
- 39.Особенности ветобслуживания животноводческих комплексов.

- 40.Оздоровительные мероприятия в неблагополучных пунктах.
- 41.Организация противоэпизоотических мероприятий в комплексах.
- 42.Порядок снятия карантина при заразных болезнях.
- 43.Научные и правовые основы ветеринарного бизнеса.
- 44.Расчет потребности ветпрепараторов для выполнения планов.
- 45.Индивидуальная трудовая деятельность.
- 46.Ветеринарные органы и руководство ветеринарным делом в субъектах Федерации.
- 47.Учет в ветеринарии. Основные формы учета.
- 48.Оформление ветеринарных свидетельств и справок на животных, продукцию и сырье животного происхождения.
- 49.Материально-техническое обеспечение ветслужбы.
- 50.Ветеринарно-санитарный надзор, его значение.
- 51.Основные права и обязанности потребителей ветеринарных услуг.
- 52.Что такое государственная ветеринария, в чем заключается ее ведущая роль?
- 53.Производственная и ведомственная ветеринария.
- 54.Объекты и методы ветеринарно-санитарного надзора.
- 55.Объекты ветеринарной деятельности.
- 56.Хозрасчет в ветеринарных учреждениях.
- 57.Организация специальных мер профилактики заразных болезней.
- 58.Государственный, ведомственный, производственный ветеринарный надзор.
- 59.Ветеринарный надзор на транспорте и государственной границе.
- 60.Методика составления сметы расходов ветеринарных учреждений.
- 61.Органы и учреждения ветеринарного снабжения.
- 62.Учет, хранение и использование ветеринарного имущества.
- 63.Основные формы ветеринарной отчетности, принципы составления и сроки предоставления.
- 64.Делопроизводство в ветеринарных учреждениях.

10.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценки знаний, умений и навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Для формирования индивидуального задания и подготовке отчета по практике, необходимо руководствоваться учебно-методическими указаниями «Методические указания по прохождению производственной практики (технологическая практика) для обучающихся 2 года обучения очной формы по

направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность «Государственный ветеринарный надзор» (программа магистратуры)» / КубГАУ, 2018. – 39 с.

При формулировании критериев оценки педагоги руководствуются Положением системы менеджмента качества КубГАУ 2.5.1 «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся».

Критерии оценивания результатов обучения

Критерии оценивания результатов обучения по результатам прохождения практики

Результаты выполнения и защиты отчета по производственной практике (научно-исследовательская работа) оцениваются «зачтено», «не зачтено» и заносятся в зачетную книжку обучающегося, протокол защиты отчета, ведомость.

Наименование оценочного средства	Критерии оценивания компетенций (результатов)	Оценка	Критерии оценивания
Письменный отчёт по практике (производственная практика), во время защиты отчета	<ul style="list-style-type: none">– соответствие структуры и содержания разделов отчета по практике заданию, требованиям и методическим рекомендациям;– степень раскрытия сущности вопросов, качество представленных аналитических материалов, характеризующих объект исследования– соблюдение требований к оформлению– грамотность речи и правильность использования профессиональной терминологии во время защиты отчета	«отлично» (зачтено)	Оценку «отлично» или «зачтено» за-служивает обучающийся, который выполнил весь намеченный объем работы в срок и на высоком уровне в соответствии с программой практики, проявил самостоятельность, творческий подход и соответствующую профессиональную подготовку, показал владение теоретическими знаниями и практическими навыками проведения аналитического исследования, умение работать с аналитической информацией, и системно оценивать представленную в них информацию, а также умение делать выводы и аргументировать собственную позицию; требования к оформлению полностью соблюдены.
		«хорошо» (зачтено)	Оценку «хорошо» или «зачтено» за-служивает обучающийся, который полностью выполнил намеченную на период практики программу, однако допустил незначительные просчеты методического характера при общем хорошем уровне профессиональной подготовки, недостаточно полно представил аналитические материалы исследования,

Наименование оценочного средства	Критерии оценивания компетенций (результатов)	Оценка	Критерии оценивания
	<p>– полнота, точность, аргументированность ответов во время защиты отчета</p>		<p>сформулировал предложения по решению выявленных в процессе практики проблем, составляющих сферу научных интересов обучающегося; имеются упущения в оформлении отчета.</p> <p>Оценку «удовлетворительно» или «зачтено» заслуживает обучающийся при частичном выполнении намеченной на период практики программы, если он допустил просчеты или ошибки методического характера, а представленный им информационный материал не позволяет в полной мере сформировать аналитическую базу исследования и требует соответствующей дополнительной обработки и систематизации; имеются существенные отступления от требований к оформлению отчета.</p> <p>Оценки «неудовлетворительно» или «не зачтено» заслуживает обучающийся, не выполнивший программу практики и представивший отчет, выполненный на крайне низком уровне; требования к оформлению отчета не соблюдены.</p>

Аттестационный оценочный лист для оценки защиты отчета по прохождению практики.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

Ф.И.О.

Обучающийся (аяся) года обучения направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность «Ветеринарно-санитарная экспертиза», успешно прошел (ла) производственную практику (ветеринарно-санитарная практика) в объеме 432 часа/12 з.ед. с «__» 201__ года по «__» 201__ года в профильной организации

(наименование профильной организации)

(адрес профильной организации)

В ходе практики обучающийся, согласно рабочей программы практики, освоил следующие компетенции:

Наименование компетенций	удовлетворительно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)
<i>Итоговая оценка уровня освоения компетенций</i>			

должность, Ф.И.О., подпись

11 Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная учебная литература:

1. Смирнов, А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : учеб. пособие – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2013. – 136 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/58744>. – Загл. с экрана.

2. Латыпов, Д.Г. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза. [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Д.Г. Латыпов, О.Т. Муллахаев, И.Н. Залялов. – Электрон. дан. – СПб. : Лань, 2017. – 456 с. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/96857> – Загл. с экрана.

3. Жаров, А.В. Судебная ветеринарная медицина. [Электронный ресурс] : учеб. – Электрон. дан. – СПб. : Лань, 2014. – 464 с. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/45681> – Загл. с экрана.

4. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. [Электронный ресурс] : учеб. / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013. — 480 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/45654> – Загл. с экрана.

Дополнительная учебная литература:

1. Асминкина Т.Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Асминкина Т.Н.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Корпорация «Диполь», Ай Пи Эр Медиа, 2016.— 379 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/49849>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум. [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И.А. Лыкасова [и др.]. – Электрон. дан. – СПб. : Лань, 2015. – 304 с. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/61365> – Загл. с экрана.

3. Зубарева, И.М. Аспекты общей эпизоотологии инвазионных болезней. [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И.М. Зубарева, В.И. Васильевич, А.С. Донченко. — Электрон. дан. — Новосибирск : НГАУ, 2016. – 275 с. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/90996> – Загл. с экрана.

4. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ В.М.Позняковский— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 527 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4167>.— ЭБС «IPRbooks». 3.

5. Экспертиза кормов и кормовых добавок [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ К.Я. Мотовилов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 335 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4166>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.

6. Бессонова, Л.П. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2013. — 592 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/50676> — Загл. с экрана.

7. Долганова, Н.В. Микробиология рыбы и рыбных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / под общ. ред. Н.В. Долганова, Е.В. Першина, З.К. Хасанова – Электрон. текстовые данные. – СПб.: Издательство «Лань», 2012. – 288 с. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/view/book/4226>. – ЭБС «Лань», по паролю.

8. Кузнецов А.Ф. Практикум по ветеринарной санитарии, зоогигиене и биоэкологии [Электронный ресурс]: учебное пособие / под общ. ред. А.Ф. Кузнецова В.И. Родина, В.В. Светличкина с соавт. – Электрон. текстовые данные. – СПб.: Издательство «Лань», 2013. – 512 с. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/view/book/12983>. – ЭБС «Лань», по паролю.

9. Мотовилов, О.К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебное пособие / под общ. ред. О.К. Мотовилова, В.М. Поздняковского, К.Я. Мотовилова, Н.В. Тиханова – Электрон. текстовые данные. – СПб.: Издательство «Лань», 2016. – 320 с. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/view/book/71724>. – ЭБС «Лань», по паролю.

10. Серегин И.Г. Государственный ветеринарный надзор при импорте-экспорте сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.Г. Серегин, Б.В. Уша. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Квадро, 2018. — 511 с. — 978-5-906371-98-4. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/79868.html>

11. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ И.А. Рогов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 226 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4176>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.

12. Кочарян, В.Д. Диагностика болезней и терапия животных, патология, онкология и морфология животных [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.Д. Кочарян, В.С. Авдеенко, М.А. Ушаков, С.П. Перерядкина. — Электрон. дан. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2017. — 180 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107815>

13. Зоогигиеническая и ветеринарно-санитарная экспертиза кормов : учебник / А.Ф. Кузнецов, А.М. Лунегов, К.А. Рожков, И.В. Лунегова ; под редакцией А.Ф. Кузнецова. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-2778-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/96856> (дата обращения: 21.01.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

12 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Перечень электронно-библиотечных систем

№	Наименование	Тематика
1	Znanium.com	Универсальная
2	Издательство «Лань»	Ветеринария, сельское хозяйство, технология хранения и переработки пищевых продуктов
3	IPRbook	Универсальная
4	Образовательный портал КубГАУ	Универсальная

Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»:

<http://mcx.ru/> - официальный сайт Министерства сельского хозяйства РФ;
<http://www.fsvps.ru/> - официальный сайт Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор);
<http://www.dsh.krasnodar.ru/> - официальный сайт Министерства сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности Краснодарского края;
<http://rsn.krasnodar.ru/> - официальный сайт Управления Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору по Краснодарскому краю и Республике Адыгея (Россельхознадзор);
<http://www.kubanvet.ru/> - официальный сайт Государственного управления ветеринарии Краснодарского края;
<http://krasnodarvet.ru/> - официальный сайт ГБУ Краснодарского края «Управление ветеринарии города Краснодара»;
<http://ветеринария.рф/> - первое федеральное издание о ветеринарии и продовольственной безопасности;
<http://www.oie.int/> - официальный сайт Всемирной организации по охране здоровья животных (Международное эпизоотическое бюро - МЭБ);
<http://consultant.ru/> - правовая система «Консультант Плюс», бесплатный доступ с ПК университета.

13 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по практике, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет»; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

13.1. Перечень программного лицензионного обеспечения

№	Наименование	Тематика
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений

13.2. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1	Научная электронная библиотека eLibrary	Универсальная	https://elibrary.ru/

13.3. Доступ к сети Интернет

Доступ к сети Интернет, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

14 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Входная группа в главный учебный корпус и корпус зооинженерного факультета оборудован пандусом, кнопкой вызова, тактильными табличками, опорными поручнями, предупреждающими знаками, доступным расширенным входом, в корпусе есть специально оборудованная санитарная комната. Для перемещения инвалидов и ЛОВЗ в помещении имеется передвижной гусеничный ступенькоход. Корпуса оснащены противопожарной звуковой и визуальной сигнализацией

Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности.

Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учеб-	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе, помещений для самостоя-	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным
---	---	--

ной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	тельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	планом (в случае реализации образовательных программ в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
2	3	4
Ветеринарно-санитарная практика	<p>Помещение №221 ГУК, площадь — 101м²; посадочных мест — 95; учебная аудитория для проведения учебных занятий, для самостоятельной работы обучающихся, в том числе для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель), в т.ч для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ; технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран), в т.ч для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ; программное обеспечение: Windows, Office.</p> <p>Помещение №114 ЗОО, площадь — 43м²; посадочных мест — 25; учебная аудитория для проведения учебных занятий, для самостоятельной работы обучающихся, в том числе для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель), в том числе для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ</p>	350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина, 13

15. Особенности организации и проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

При определении мест прохождения практик обучающимися инвалидами и лицами с ОВЗ учитываются рекомендации, содержащиеся в заключении психолого-медицинско-педагогической комиссии, или рекомендации медико-социальной экспертизы, содержащиеся в ИПРА инвалида.

При необходимости для прохождения практики, профильной организацией по согласованию с Университетом, создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений здоровья, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимися трудовых функций.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей.

Учебная и (или) производственная практики могут проводиться в структурных подразделениях образовательной организации.

При прохождении производственной практики должно быть организовано сопровождение обучающегося на предприятии лицом из числа представителей образовательной организации либо из числа работников предприятия.

Для организации практического обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся по адаптированным образовательным программам, разрабатывается индивидуальная программа практического обучения с учётом особенностей их психофизического развития и состояния здоровья.

Индивидуальная программа практического обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается на основе индивидуальной программы реабилитации инвалида или иного документа, содержащего сведения о противопоказаниях, доступных условиях и видах труда. Разработчиками индивидуальной программы практического обучения являются преподаватели кафедры, обеспечивающей соответствующий вид практики.

Адаптация процедуры проведения промежуточной аттестации

В ходе проведения промежуточной аттестации предусмотрено:

- предъявление обучающимся печатных и (или) электронных материалов в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- возможность пользоваться индивидуальными устройствами и средствами, позволяющими адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом их индивидуальных особенностей;
- увеличение продолжительности проведения аттестации;
- возможность присутствия ассистента и оказания им необходимой помощи (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателем).

При проведении процедуры промежуточной аттестации необходимо учитывать индивидуальные и психофизические особенности обучающегося/обучающихся по АОПОП (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

Требования и создание специальных условий организации и проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (по нозологиям)

Студенты с нарушениями зрения

1. Требования к материально-технической базе практики

Противопоказанными являются условия прохождения практики, характеризующиеся наличием вредных производственных факторов, превышающих гигиенические нормативы и оказывающих неблагоприятное воздействие на организм инвалида и/или его потомство, и условия, воздействие которых создает угрозу для жизни, высокий риск возникновения тяжелых форм острых профессиональных поражений, а именно:

- физические факторы (шум, вибрация, температура воздуха, влажность и подвижность воздуха, электромагнитные излучения, статическое электричество, освещенность и др.);
- химические факторы (запыленность, загазованность воздуха рабочей зоны);
- биологические факторы (патогенные микроорганизмы и продукты их жизнедеятельности);
- физические, динамические и статические нагрузки при подъеме и перемещении, удержании тяжестей, работе в неудобных вынужденных позах, длительной ходьбе;
- нервно-психические нагрузки (сенсорные, эмоциональные, интеллектуальные нагрузки, монотонность, работа в ночную смену, с удлиненным рабочим днем).

Показанными условиями для прохождения практики инвалидов являются:

- оптимальные и допустимые санитарно-гигиенические условия производственной среды по физическим (шум, вибрация, инфразвук, электромагнитные излучения, пыль, микроклимат), химическим (вредные вещества, вещества-аллергены, аэрозоли и др.) и биологическим (микроорганизмы, включая патогенные, белковые препараты) факторам;
- работа с незначительной или умеренной физической, динамической и статической нагрузкой, в отдельных случаях с выраженной физической нагрузкой;
- работа преимущественно в свободной позе, сидя, с возможностью смены положения тела, в отдельных случаях - стоя или с возможностью ходьбы;
- рабочее место, соответствующее эргономическим требованиям;
- работа, не связанная со значительными перемещениями (переходами);
- недопустимость работы с источниками локальной вибрации и шума

2. Специальные условия, обеспечиваемые в процессе организации и проведения практики

- предоставление возможности выполнения заданий практики при минимальном зрительном контроле или без него;
- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить плоскопечатную информацию в аудиальную форму;

- возможность использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом индивидуальных особенностей и состояния здоровья студента;
- использование чёткого и увеличенного по размеру шрифта и графических объектов в предоставляемых материалах;
- озвучивание визуальной информации, представленной обучающимся в ходе практики;
- наличие подписей и описания у рисунков и иных графических объектов, что даёт возможность перевести письменный текст в аудиальный;
- минимизация внешнего шума и обеспечение спокойной аудиальной обстановки;
- возможность вести запись информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, в виде пометок в заранее подготовленном тексте);
- минимизирование заданий, требующих активное использование зрительной памяти и зрительного внимания;
- применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий.

**Студенты с нарушениями опорно-двигательного аппарата
(маломобильные студенты, студенты, имеющие трудности передвижения и патологию верхних конечностей)**

1. Требования к материально-технической базе практики

Противопоказанными являются условия прохождения практики, характеризующиеся наличием вредных производственных факторов, превышающих гигиенические нормативы и оказывающих неблагоприятное воздействие на организм инвалида и/или его потомство, и условия, воздействие которых создает угрозу для жизни, высокий риск возникновения тяжелых форм острых профессиональных поражений, а именно:

- физические факторы (шум, вибрация, температура воздуха, влажность и подвижность воздуха, электромагнитные излучения, статическое электричество, освещенность и др.);
- химические факторы (запыленность, загазованность воздуха рабочей зоны);
- биологические факторы (патогенные микроорганизмы и продукты их жизнедеятельности);
- физические, динамические и статические нагрузки при подъеме и перемещении, удержании тяжестей, работе в неудобных вынужденных позах, длительной ходьбе;
- нервно-психические нагрузки (сенсорные, эмоциональные, интеллектуальные нагрузки, монотонность, работа в ночную смену, с удлиненным рабочим днем).

– Показанными условиями для прохождения практики инвалидов являются:

- оптимальные и допустимые санитарно-гигиенические условия производственной среды по физическим (шум, вибрация, инфразвук, электромагнитные излучения, пыль, микроклимат), химическим (вредные вещества, вещества-аллергены, аэрозоли и др.) и биологическим (микроорганизмы, включая патогенные, белковые препараты) факторам;
- работа с незначительной или умеренной физической, динамической и статической нагрузкой, в отдельных случаях с выраженной физической нагрузкой;
- работа преимущественно в свободной позе, сидя, с возможностью смены положения тела, в отдельных случаях - стоя или с возможностью ходьбы;
- рабочее место, соответствующее эргономическим требованиям;
- работа, не связанная со значительными перемещениями (переходами).

Для студентов, передвигающихся на коляске, предусмотрено:

- обеспечение беспрепятственного доступа к месту прохождения практики, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проёмов, лифтов, при - отсутствии лифтов место проведения практики должно располагаться на 1 этаже);
- оснащение места прохождения практики адаптационной мебелью, механизмами, устройствами и оборудованием, обеспечивающим реализацию эргономических принципов и комфортное пребывание на месте в течение всего периода прохождения практики;
- возможность выполнения заданий практики в режиме удалённого доступа;
- предоставление услуг ассистента (тьютора), обеспечивающего техническое сопровождение прохождения практики.

Для студентов, имеющих трудности передвижения, предусмотрено:

- обеспечение беспрепятственного доступа в помещения баз практики, а также их пребывания в указанных помещениях;
- наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие обеспечить реализацию эргономических принципов и комфортное пребывание на месте в течение всего периода прохождения практики.

2. Специальные условия, обеспечиваемые в процессе организации и проведения практики

- возможность использовать специальное программное обеспечение и специальное оборудование, предоставляемое по линии ФСС и позволяющее компенсировать двигательный дефект (коляски, ходунки, трости и др.);

- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- применение дополнительных средств активизации процессов запоминания и повторения;
- опора на определенные и точные понятия;
- использование для иллюстрации конкретных примеров;
- применение вопросов для мониторинга понимания;
- разделение изучаемого материала на небольшие логические блоки;
- увеличение доли конкретного материала и соблюдение принципа от простого к сложному при объяснении материала;
- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания, апелляция к ограничениям по времени, контактные виды работ, групповые задания др.);
- обеспечение беспрепятственного доступа в помещения, а также пребывания них;
- наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие обеспечить реализацию эргономических принципов и комфортное пребывание на месте в течение всего периода учёбы (подставки, специальные подушки и др.).

Студенты с нарушениями слуха (слабослышащие, позднооглохшие)

1. Требования к материально-технической базе практики

Противопоказанными являются условия прохождения практики, характеризующиеся наличием вредных производственных факторов, превышающих гигиенические нормативы и оказывающих неблагоприятное воздействие на организм инвалида и/или его потомство, и условия, воздействие которых создает угрозу для жизни, высокий риск возникновения тяжелых форм острых профессиональных поражений, а именно:

- физические факторы (шум, вибрация, температура воздуха, влажность и подвижность воздуха, электромагнитные излучения, статическое электричество, освещенность и др.);
- химические факторы (запыленность, загазованность воздуха рабочей зоны);
- биологические факторы (патогенные микроорганизмы и продукты их жизнедеятельности);

- физические, динамические и статические нагрузки при подъеме и перемещении, удержании тяжестей, работе в неудобных вынужденных позах, длительной ходьбе;
- нервно-психические нагрузки (сенсорные, эмоциональные, интеллектуальные нагрузки, монотонность, работа в ночную смену, с удлиненным рабочим днем).

Показанными условиями для прохождения практики инвалидов являются:

- оптимальные и допустимые санитарно-гигиенические условия производственной среды по физическим (шум, вибрация, инфразвук, электромагнитные излучения, пыль, микроклимат), химическим (вредные вещества, вещества-аллергены, аэрозоли и др.) и биологическим (микроорганизмы, включая патогенные, белковые препараты) факторам;
- работа с незначительной или умеренной физической, динамической и статической нагрузкой, в отдельных случаях с выраженной физической нагрузкой;
- работа преимущественно в свободной позе, сидя, с возможностью смены положения тела, в отдельных случаях - стоя или с возможностью ходьбы;
- рабочее место, соответствующее эргономическим требованиям;
- работа, не связанная со значительными перемещениями (переходами).

В процессе прохождения практики студентами с нарушениями слуха предусмотрено:

- перевод аудиальной информации в письменную форму;
- наличие возможности использовать индивидуальные звукоусиливающие устройства и сурдотехнические средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации; осуществлять взаимообратный перевод текстовых и аудиофайлов (блокнот для речевого ввода), а также запись и воспроизведение зрительной информации;
- предоставление возможности выполнения заданий практики при минимальном слуховом контроле или без него;
- недопустимость взаимодействия с пожаро- и взрывоопасными веществами; движущимися механизмами; в условиях интенсивного шума и локальной производственной вибрации; по производству веществ, усугубляющих повреждение органов слуха и равновесия.

2. Специальные условия, обеспечиваемые в процессе организации и проведения практики

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить аудиальную форму лекции в плоскопечатную информацию;
- наличие возможности использовать индивидуальные звукоусиливающие устройства и сурдотехнические средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации; осуществлять взаимообратный перевод

текстовых и аудиофайлов (блокнот для речевого ввода), а также запись и воспроизведение зрительной информации;

– наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию вербального материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;

– наличие наглядного сопровождения изучаемого материала (структурно-логические схемы, таблицы, графики, концентрирующие и обобщающие информацию, опорные конспекты, раздаточный материал);

– наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;

– обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;

– особый речевой режим работы (отказ от длинных фраз и сложных предложений, хорошая артикуляция; четкость изложения, отсутствие лишних слов; повторение фраз без изменения слов и порядка их следования; обеспечение зрительного контакта во время говорения и чуть более медленного темпа речи, использование естественных жестов и мимики);

– чёткое соблюдение алгоритма занятия и заданий для самостоятельной работы (назование темы, постановка цели, сообщение и запись плана, выделение основных понятий и методов их изучения, указание видов деятельности студентов и способов проверки усвоения материала, словарная работа);

– соблюдение требований к предъявляемым учебным текстам (разбивка текста на части; выделение опорных смысловых пунктов; использование наглядных средств);

– минимизация внешних шумов;

– предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;

– сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего).

Студенты с прочими нарушениями

(ДЦП с нарушениями речи, заболевания эндокринной, центральной нервной и сердечно-сосудистой систем, онкологические заболевания)

1. Требования к материально-технической базе практики

Противопоказанными являются условия прохождения практики, характеризующиеся наличием вредных производственных факторов, превышающих гигиенические нормативы и оказывающих неблагоприятное воздействие

на организм инвалида и/или его потомство, и условия, воздействие которых создает угрозу для жизни, высокий риск возникновения тяжелых форм острых профессиональных поражений, а именно:

- физические факторы (шум, вибрация, температура воздуха, влажность и подвижность воздуха, электромагнитные излучения, статическое электричество, освещенность и др.);
- химические факторы (запыленность, загазованность воздуха рабочей зоны);
- биологические факторы (патогенные микроорганизмы и продукты их жизнедеятельности);
- физические, динамические и статические нагрузки при подъеме и перемещении, удержании тяжестей, работе в неудобных вынужденных позах, длительной ходьбе;
- нервно-психические нагрузки (сенсорные, эмоциональные, интеллектуальные нагрузки, монотонность, работа в ночную смену, с удлиненным рабочим днем).

Показанными условиями для прохождения практики инвалидов являются:

- оптимальные и допустимые санитарно-гигиенические условия производственной среды по физическим (шум, вибрация, инфразвук, электромагнитные излучения, пыль, микроклимат), химическим (вредные вещества, вещества-аллергены, аэрозоли и др.) и биологическим (микроорганизмы, включая патогенные, белковые препараты) факторам;
- работа с незначительной или умеренной физической, динамической и статической нагрузкой, в отдельных случаях с выраженной физической нагрузкой;
- работа преимущественно в свободной позе, сидя, с возможностью смены положения тела, в отдельных случаях - стоя или с возможностью ходьбы;
- рабочее место, соответствующее эргономическим требованиям;
- работа, не связанная со значительными перемещениями (переходами);
- недопустимость работы с источниками локальной вибрации и шума.

Для студентов, с нарушениями речи, предусмотрено:

- наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие усовершенствовать приём и передачу речевой информации (диктофон, ПК и др.);
- предоставление возможности выполнения заданий практики при минимальном использовании устной речи.

2. Специальные условия, обеспечиваемые в процессе организации и проведения практики

- наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации;
- наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию вербального материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;
- наличие наглядного сопровождения изучаемого материала;
- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;
- предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;
- сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего);
- возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, в виде пометок в заранее подготовленном тексте).
- применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий для самостоятельной работы;
- стимулирование выработки у студентов навыков самоорганизации и самоконтроля;
- наличие пауз для отдыха и смены видов деятельности по ходу занятия.