

	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 Получение доброкачественного мясного сырья
ОП.10	Факультет среднего профессионального образования

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 Получение доброкачественного мясного сырья

для специальности
 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
 (базовая подготовка)

Квалификация – техник-технолог

Форма обучения – очная

Екатеринбург 2023

	<i>Должность</i>	<i>ФИО</i>	<i>Дата № протокола</i>
Разработал:	<i>Преподаватель</i>	<i>Укроженко Д.С.</i>	
Согласовал:	<i>Декан</i>	<i>Сопегина В.Т.</i>	
Утвердил:	<i>Предметно-цикловая комиссия</i>		

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10. Получение доброкачественного мясного сырья разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (базовая подготовка).

Организация-разработчик: федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Уральский государственный аграрный университет»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**
- 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

1. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 Получение доброкачественного мясного сырья

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 Получение доброкачественного мясного сырья (далее – рабочая программа ОП.10) - является основной частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (базовая подготовка), входящей в укрупненную группу специальностей

35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Получения доброкачественного мясного сырья** и соответствующих профессиональных компетенций (ОК и ПК):

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

– Производство мясной продукции;

уметь:

– определять вид, породу, упитанность, живую массу, масть мясных животных;

– выбирать способы содержания мясных животных;

- определять потребность животных в основных питательных веществах, анализировать и составлять рационы кормления;
- производить и заготавливать корма;
- проводить зоотехнический анализ кормов и оценивать их качество и питательность;
- определять необходимое количество воды для поения животных;
- проводить санитарно-гигиеническую оценку условий содержания, кормления и ухода за животными;
- проводить профилактические мероприятия по указанию и под руководством ветеринарного специалиста;
- вести учет продуктивности мясных животных;
- оценивать состояния окружающей среды и отдельных показателей микроклимата;
- выявлять заболевших животных;
- выполнять несложные ветеринарные назначения;
- выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства;
- составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства;
- осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов;

знать:

- правила в области ветеринарии;
- технологии содержания, кормления, ухода за мясными животными, их воспроизводства;
- зоогигиенические требования и ветеринарно-санитарные правила в мясном животноводстве;
- методы отбора проб воды, измерения основных параметров микроклимата в животноводческих помещениях;
- основы системы нормированного и полноценного кормления животных разных видов;
- состав и питательность кормов, их рациональное использование;
- нормы кормления и принципы составления рационов для разных видов животных;
- технологии кормопроизводства;
- методы оценки качества и питательности кормов;
- стандарты на корма;
- методы профилактики заболеваний сельскохозяйственных животных;
- виды продуктивности и способы их учета, технологии производства и первичной обработки продукции животноводства, в том числе молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства;

- действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства;
- основные методы оценки качества продукции животноводства

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

По очной форме обучения:

всего – 202 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 148 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 587 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 279 часа;

1.4. Особенности реализации ОП.

Образовательная деятельность по освоению ОП.10 осуществляется на государственном языке РФ. ОП.10 реализуется с применением электронной информационно – образовательной среды вуза.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения учебной дисциплины ОП.10. Получение доброкачественного мясного сырья является овладение обучающимися следующих ПК и ОК компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 Получение доброкачественного мясного сыра

3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности),** часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 1,2 ПК 2.1	Раздел 1. Технология производства мясной продукции	67	50	30	4	16	-	-	-
ОК 1,2 ПК 2.1	Раздел 2. Основы кормления в мясном животноводстве	68	50	32	4	16	-	-	-
ОК 1,2 ПК 2.1	Раздел 3. Системы и способы содержания животных	67	48	30	2	16	-	-	-
	Всего:	202	148	92	10	48	-		

1. Раздел профессионального модуля часть примерной программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отлагательного существительного осваиваемых компетенций, умений и знаний.

** Производственная практика (по профилю специальности) может производиться параллельно с практическими занятиями междисциплинарного курса (распределено) или в специально выделенный период (концентрированно).

3.2. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

ОП.10 Получение доброкачественного мясного сырья

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Технология производства мясной продукции	Содержание	67	
	1 Мясная продуктивность крупного рогатого скота		1,2
	2 Основы производства свинины		1,2
	3 Мясная продуктивность овец и коз		1,2
	4 Мясная продуктивность сельскохозяйственной птицы		1,2
	5 Мясная продуктивность кроликов		1,2
	6 Мясная продуктивность лошадей		1,2
	Лабораторные работы	НЕ ПРЕДУСМОТРЕНО	
	Практические занятия	30	
	1 Семинары: экстерьер крупного рогатого скота, свиней, овец и коз, птиц, кроликов и лошадей		2,3
	2 Характеристика пород мясной продуктивности		2,3
	Контрольные работы: тестирование		3
	Самостоятельная работа обучающихся	16	
1 Подготовка к практическим занятиям (работа с литературой, доклады, презентации)			
Раздел 2. Основы кормления в мясном животноводстве	Содержание	68	
	1 Научные основы кормления сельскохозяйственных животных		1,2
	2 Виды и характеристика кормов		
	Лабораторные работы	НЕ ПРЕДУСМОТРЕНО	
	Практическое занятие:	32	
1 в виде семинаров, доклады характеристика кормов	2,3		

	Контрольные работы: контрольная работа			3
	Самостоятельная работа обучающихся		16	
	1	Подготовка к практическим занятиям (работа с литературой, доклады, презентации)		
Раздел 3. Системы и способы содержания животных	Содержание		67	
	1	Системы и способы содержания крупного рогатого скота		1,2
	2	Системы и способы содержания свиней		1,2
	3	Системы и способы содержания сельскохозяйственной птицы		1,2
	4	Системы и способы содержания лошадей		1,2
	5	Системы и способы содержания овец и коз		1,2
	6	Системы и способы содержания кроликов		1,2
	Лабораторные работы		НЕ ПРЕДУСМОТРЕНО	
	Практическое занятие		30	
	1	в виде семинаров, доклады по содержанию с.-х. животных		2,3
	Контрольные работы: тестирование			3
	Самостоятельная работа обучающихся		16	
	1	Подготовка к практическим занятиям (работа с литературой, доклады, презентации)		

Самостоятельная работа при изучении дисциплины			
Примерная тематика домашних заданий			
1	Развитие животноводства в России		
2	Развитие животноводства в Свердловской области		
3	Видео презентация породы кур яичного направления продуктивности		
4	Доклад породы коз мясного направления продуктивности		
5	Породы овец мясо-шерстного направления продуктивности		
6	Подготовкавидео презентации «Особенности роста, развития и агротехника кукурузы»;		
7	Подготовитьвидео презентацию «Определение растений сенокосов и пастбищ»		
8	Подготовитьвидео презентацию «Хранение искусственно высушенных кормов»;		
9	Доклад «Наиболее распространенные сорта бобов, выращиваемые в нашем регионе»		
10	Реферат«Лесные сенокосы и пастбища»;		
11	Реферат« Способы улучшения качества силоса»;		
Примерная тематика курсовых работ (проектов)			
1	Морфология и химический состав мяса.		
2	Воспроизводительные способности быков, баранов, хряков.		
3	Племенная работа со свиньями породы дюрок		
4	Симментальская порода крупного рогатого скота		
5	Герефордская порода крупного рогатого скота		
6	Казахская белоголовая порода крупного рогатого скота		
7	Шортгорнская порода крупного рогатого скота		
8	Абердин-ангусская порода крупного рогатого скота		
9	Порода шароле крупного рогатого скота		
10	Основные направления в селекции скота мясных пород		
11	Разведение перспективных мясных пород скота в России.		
12	Гетерозис в животноводстве		
13	Инбридинг в животноводстве.		
14	Характеристика пород мясного скота в России		
15	Характеристика пород мясного скота за рубежом		
16	Селекционно-племенная работа в овцеводстве		
17	Разведение кроликов.		
18	Разведение норок.		
19	Акклиматизация пород.		
20	Селекция на гетерозис в птицеводстве.		
21	Характеристика кроссов мясных кур для производства бройлеров		
22	Характеристика пород индеек		
23	Характеристика пород гусей.		
24	Характеристика пород уток.		
25	Одомашнивание лосей.		
26	Одомашнивание пантовых оленей		
27	Одомашнивание овцебыков		
28	Современное состояние мясного коневодства в России.		
29	Оценка племенной ценности быков-производителей в мясном скотоводстве		
30	Выращивание гусей на жирную печень		
		10	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические указания к самостоятельной работе

Предусматриваются методические указания по самостоятельной работе и написанию курсовых работ, предусмотренные учебным планом
Контрольно - оценочное средств по дисциплине представлено в Приложении 1.

4.1. ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

Реализация учебной дисциплины ОП.10 Получение доброкачественного мясного сырья предполагает наличие учебного кабинета, посадочных мест по числу студентов; рабочего места преподавателя; рабочей доски.

Лаборатория технологий производства продукции животноводства № 8:

Доска аудиторная, столы, стулья или лавки, рабочее место для преподавателя
Учебная витрина, шкаф для одежды ШДО-01.

Прочие наглядное пособие: Доильные аппараты; Инструментарий для изучения экстерьера (мерная палка, мерный циркуль, рулетка); Оборудование для мечения скота (щипцы, дыроколы, бирки, ошейники, клейма для мечения холодом, татуировки и выжигания на рогах), Коллекция яиц; Макет молочно-товарной фермы; Муляжи пород крупного рогатого скота; Чучела животных; Календари для определения срока стельности сельскохозяйственных животных; Плакаты; Образцы шкур. Макет денника для содержания лошадей; Препарат правой передней конечности свиньи; Череп барана; Препарат правой задней конечности лошади; Макет маркировки яиц; Образец добавки для кормления крупного рогатого скота

Лаборатория технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции №9

Доска аудиторная, столы, стулья или лавки, рабочее место для преподавателя.
Мультимедийные презентации в Power Point и видеоматериалы. Плакат «Схема разделки туши»

Прочие наглядное пособие: Разборный муляж крупного рогатого скота; Образцы кожи; Макеты сыра; Образец закваски; Образцы молочной продукции

4.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Асминкина, Т. Н. Оценка и контроль качества продукции животно-водства : учебное пособие для СПО / Т. Н. Асминкина. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 266 с. — ISBN 978-5-4488-0731-2, 978-5-4497-0286-9. — Текст : электронный // Цифро-вой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/90001.html>
2. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516221>

3. Цикин, С. С. Технология продуктов из нетрадиционного мясного сырья : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. С. Цикин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 149 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14734-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520126>
4. Еремеева, Н. Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания : практикум для СПО / Н. Б. Еремеева. — Саратов : Профобразование, 2022. — 127 с. — ISBN 978-5-4488-1382-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116264.html>
5. Контроль качества и ветеринарно-санитарная экспертиза сырья животного происхождения, кормов и лекарственных препаратов для животных : учебное пособие / И. Р. Смирнова, В. П. Яремчук, Л. П. Сатюкова, М. И. Шопинская. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : Квадро, 2021. — 192 с. — ISBN 978-5-906371-88-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/103104.html>

Дополнительные источники

6. Еремеева, Н. Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания : учебное пособие для СПО / Н. Б. Еремеева. — Саратов : Профобразование, 2021. — 205 с. — ISBN 978-5-4488-1228-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106828.html>
7. Воронцова, Н. В. Управление качеством : учебное пособие для СПО / Н. В. Воронцова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 154 с. — ISBN 978-5-4488-1258-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106866.html>
8. Управление качеством : учебное пособие для СПО / Н. А. Сазонникова, Е. Л. Москвичева, А. В. Керов, Г. А. Галимова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 178 с. — ISBN 978-5-4488-1213-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106867.html>

Периодические издания

1. Журнал «Все о мясе»
2. Журнал «Животноводство России»
3. Журнал «Мясные технологии»
4. Журнал «Птица и птице продукты»

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Интернет-ресурсы библиотеки: <http://www.urgau.ru/ebs>

Информационные технологии применяются для:

- сбора, хранения, систематизации и выдачи учебной и научной информации;
- обработки текстовой, графической и эмпирической информации;
- подготовки, конструирования и презентация итогов учебной деятельности;
- самостоятельного поиска дополнительного учебного и научного материала, с использованием поисковых систем и сайтов сети Интернет, электронных энциклопедий и баз данных.

Информационные справочные системы применяются для решения различного рода познавательных и практико-ориентированных задач.

В ходе реализации целей и задач дисциплины обучающиеся могут при необходимости использовать возможности информационно-справочных систем, электронных библиотек и архивов.

Печатные и (или) электронные ресурсы для лиц с ОВЗ

Учебно-методические материалы для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и особенностям восприятия и обработки поступающей учебной информации.

Для обучающихся с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом и с необходимой контрастностью;
- в форме электронного документа (версия для слабовидящих);
- в форме аудиофайла;
- в печатной форме на языке Брайля.

Обучающиеся могут воспользоваться официальным сайтом Свердловской областной специальной библиотеки для слепых: <http://sosbs.ru/>

Для обучающихся с нарушением слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

4.3. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Реализация ППССЗ должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет).

Каждый обучающийся должен быть обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

Образовательная организация должна предоставить обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

4.4. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Реализация ППССЗ по специальности должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Выбирать и реализовывать Технологию производства мясной продукции	<ul style="list-style-type: none">- определение упитанности и пород животных;- оформление сопроводительной документации для лабораторных исследований с/х сырья, продукции и кормов;- оценка мясной продуктивности всех видов животных;- определение кондиций с/х животных, живой массы по промерам;- демонстрации навыков работы с нормированными документами с использованием информационно-компьютерных технологий;- характеризовать различные формы и виды технологии, выделять их, технологические схемы производства продукции животноводства и кормопроизводства.	Тестирование Самостоятельная работа Устный (письменный) опрос Практические занятия (практическая работа) Курсовая работа Экзамен
Выбирать и реализовывать основы кормления в мясном животноводстве	<ul style="list-style-type: none">- решение практических ситуаций, связанных с определением способов кормления и содержания с/х животных;- различать виды и характеристику кормов	Тестирование Самостоятельная работа Устный (письменный) опрос Практические занятия (практическая работа) Курсовая работа Экзамен

<p>Выбирать и использовать системы и способы содержания животных</p>	<p>- выбирать способы содержания разных видов мясных животных</p>	<p>Тестирование Самостоятельная работа Устный (письменный) опрос Практические занятия (практическая работа) Курсовая работа Экзамен</p>
--	---	---

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.10 Получение доброкачественного мясного сырья

для специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
(базовая подготовка)

Квалификация – техник-технолог

Форма обучения – очная

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
2. Фонд оценочных средств текущего контроля
3. Фонд оценочных средств промежуточной аттестации
4. Особенности текущего контроля и промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Фонд оценочных средств (ФОС) для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины ОП. 10 «Получение доброкачественного мясного сырья».

Промежуточная аттестация по дисциплине завершает освоение обучающимися программы дисциплины и осуществляется в форме экзамена.

Текущий контроль осуществляется на каждом занятии в ходе освоения материала в форме устного опроса, выполнения заданий по теме занятия.

Планируемые результаты обучения

Результаты обучения: знания и умения, подлежащие контролю при проведении текущего контроля и промежуточной аттестации:

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
ЗНАТЬ: - основные виды и породы мясных животных; - научные основы разведения и кормления животных; - системы и способы содержания, кормления и ухода за мясными животными, их разведения; - основные технологии производства мясной продукции	Понимание сущности экологических проблем и меры борьбы с ними	Устный опрос, реферат
УМЕТЬ: - определять методы содержания, кормления и разведения мясных животных разных видов и пород в различных климатических и иных условиях; - определять методы производства мясной продукции;	Умение определять основные методы разведения, содержания и кормления сельскохозяйственных животных	Устный опрос, реферат

Результаты обучения: компетенции, подлежащие контролю при проведении текущего контроля и промежуточной аттестации:

Результаты обучения (ОК и ПК)	Основные показатели оценки результата	Оценочное средство
ОК.1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Проявляет интерес к общению на профессиональную тематику, к инновациям в профессии.	№1-2
ОК.2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	№1-2
ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья	№1-2

Критерии оценки уровня освоения дисциплины

При проведении аттестации студентов используются следующие критерии оценок: Оценка "отлично" ставится студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания учебного материала, освоившему основную и дополнительную литературу по теме или разделу, обнаружившему

творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний.

Оценка "отлично" соответствует высокому уровню освоения темы, раздела программы дисциплины.

Оценка "хорошо" ставится студенту, проявившему полное знание учебного материала, освоившему основную рекомендованную литературу по теме, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности. Оценка "хорошо" соответствует достаточному уровню освоения темы, раздела программы дисциплины.

Оценка "удовлетворительно" ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала по теме в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой по теме, допустившему неточности при ответе, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя. Оценка "удовлетворительно" соответствует достаточному уровню освоения темы, раздела программы дисциплины.

Оценка "неудовлетворительно" ставится студенту, обнаружившему

существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной дисциплине. Оценка "неудовлетворительно" соответствует низкому уровню освоения дисциплины.

Для оценки уровня освоения дисциплины, устанавливаются следующее соответствие:

«отлично» - высокий уровень освоения;

«хорошо», «удовлетворительно», «зачтено» - достаточный уровень освоения;

«неудовлетворительно», «не зачтено» - низкий, недостаточный уровень освоения.

Оценки текущего контроля и промежуточной аттестации отражаются в журнале учебных занятий.

Для оценки общих и профессиональных компетенций студентов используется дихотомическая система оценивания: «0» – компетенция не освоена, «1» – компетенция освоена. Оценка общих и профессиональных компетенций по дисциплине выставляется на основании результатов выполнения практико-ориентированных заданий.

2. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Формы и методы текущего контроля:

- устный опрос,
 - оценка решения ситуационных задач,
- Дополнительно (по усмотрению преподавателя):
- оценка результата выполнения практических работ,
 - письменный опрос, тестирование, аудиторная контрольная или проверочная самостоятельная работа,
 - выполнение практических или лабораторных работ и аудиторных самостоятельных (теоретических) работ; выполнение ситуационных заданий;
 - выполнение внеаудиторных реферативных или исследовательских заданий, докладов, выступлений.

Устный опрос – контроль, проводимый после изучения материала по одному или нескольким темам (разделам) дисциплины в виде ответов на вопросы и обсуждения ситуаций.

Решение ситуационных задач направлено на применение полученных знаний в практико-ориентированных ситуациях, максимально приближенных к будущей профессиональной деятельности. Оценка решения ситуационных задач – форма контроля полученных знаний, умений и сформированности компетенций.

Оценка результата выполнения практических работ – форма контроля направлена на поэтапный анализ формирования практических навыков и компетенций студента. Выполнение практических работ носит обучающий

характер. При выполнении практических работ при наличии трудностей и (или) ошибок у обучающегося преподаватель проводит корректирующее объяснение и показ образцов выполнения заданий.

Опрос – контроль, предусматривающий одновременное использование устной и письменной форм оценки знаний по одной или нескольким темам; или групповым домашним заданиям с целью проверки правильности их выполнения, умения обобщать пройденный материал и публично его представлять, проследить логическую связь между темами курса.

Письменный контроль – контроль, предполагающий работу с поставленными вопросами, решением задач, анализом ситуаций, выполнением практических заданий по отдельным темам (разделам) курса;

Тесты – система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося, полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

При проведении письменного опроса или тестирования обучающийся получает задание и выполняет его письменно или с использованием компьютера (при компьютерном тестировании). Время выполнения задания (как правило) – 45 минут.

При проведении аудиторной контрольной работы или проверочной самостоятельной работы студент прочитывает задания соответствующего варианта контрольной работы и отвечает письменно на вопросы (решает задания) в любом порядке. Время выполнения работы варьируется: от 45 до 90 мин.

После выполнения практической или лабораторной работы её результаты оформляются в соответствии с установленными требованиями. Аудиторная самостоятельная (теоретическая) работа проводится после выполнения практической или лабораторной работы по изученной теме и направлена на объяснение теоретических положений, использованных при выполнении практической или лабораторной работы.

Задания выполняются студентом в строгой последовательности без консультации со стороны преподавателя. Возможно проведение групповой работы обучающихся.

Реферативное задание является формой самостоятельной работы студентов. Реферат выполняется в соответствии с методическими рекомендациями по его выполнению, оформляется в бумажном варианте в соответствии с установленными требованиями и может сопровождаться электронной презентацией. Защита реферата проводится в устной форме в рамках теоретических занятий.

Выполнение исследовательского задания, результатом которого выступает разработка электронной презентации, является формой самостоятельной работы студентов.

Электронная презентация разрабатывается студентами индивидуально или группой студентов (2-3 чел.) в соответствии с методическими

рекомендациями по ее подготовке. Защита презентации проводится в устной форме в рамках теоретических занятий. При подготовке выступления по презентации можно руководствоваться рекомендациями к подготовке устного сообщения.

Доклад, сообщение – продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской и научной темы.

При проведении текущего контроля успеваемости студентов используются следующие критерии оценок:

1) Критерии оценки выполнения устного опроса, контрольной работы, тестовых заданий, аудиторной самостоятельной работы:

Процент результативности	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90-100	5	отлично
74-89	4	хорошо
61-73	3	удовлетворительно
менее 60	2	неудовлетворительно

Все запланированные контрольные, самостоятельные работы и тесты по дисциплине обязательны для выполнения.

В соответствии с принципами технологии групповой работы при оценивании электронной презентации выставляется одна оценка всем участникам микрогруппы.

Контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1. Перечень вопросов для устного опроса или собеседования

Раздел 1. Основы разведения животных

1. Время и место одомашнивания животных.
2. Мировые центры одомашнивания основных видов с.-х. животных.
3. Происхождение и эволюция крупного рогатого скота.
4. Происхождение и эволюция лошадей.
5. Происхождение и эволюция свиней.
6. Происхождение и эволюция овец.
7. Происхождение и эволюция птицы.
8. Что такое конституция сельскохозяйственных животных?
9. Кондиции, их значение?
10. Что такое экстерьер животных, и каково его значение?
11. Дать понятие об экстерьере. Значение экстерьерной оценки.
12. Что такое статья?
13. Перечислите основные стати крупного рогатого скота.
14. Что понимают под «пороком телосложения животных»?
15. Что понимают под «недостатком экстерьера»?

16. Назовите методы оценки сельскохозяйственных животных по экстерьеру.
17. Что понимают под методами разведения с.-х. животных?
18. Классификация методов разведения с.-х. животных.
19. В чем заключается биологическая и генетическая сущность скрещивания?
20. Охарактеризуйте особенности поглотительного, вводного, воспроизводительного, промышленного и переменного скрещиваний.
21. Понятие о гибридизации животных.

Раздел 2. Основы кормления животных

1. История развития учения о кормлении животных. Современный этап.
2. Роль кормовой базы в увеличении производства продуктов животноводства.
3. Влияние кормления на организм животных.
4. Оценка питательности кормов по химическому составу.
5. Оценка питательности кормов по содержанию переваримых питательных веществ.
6. Углеводы кормов, их классификация и значение в кормлении животных
7. Значение минеральных веществ в кормлении животных.
8. Значение витаминов в питании сельскохозяйственных животных
9. Классификация кормов по источникам получения.
10. Факторы, влияющие на состав и питательность кормов.
11. Зеленый корм.
12. Корнеклубнеплоды, их состав и питательность, подготовка к скармливанию.
13. Сено. Химический состав и питательность.
14. Характеристика соломы, способы ее обработки.
15. Оценка качества силоса.
16. Техника приготовления силоса.
17. Факторы, влияющие на качество силоса.
18. Зерно злаков, их состав и питательность.
19. Зерно бобовых, их состав и питательность.
20. Подготовка зерна к скармливанию.
21. Отходы маслоэкстракционного производства: жмыхи и шроты.
22. Остатки свекло-сахарного производства и их использование: жом, кормовая патока.
23. Корма животного происхождения, их состав, питательность и норма скармливания животным.

Раздел 3. Системы и способы содержания животных

1. Хозяйственно-биологические особенности крупного рогатого скота
2. Системы и способы содержания крупного рогатого скота.
3. Технология производства говядины в молочном скотоводстве
4. Мясная продуктивность крупного рогатого скота и способы её оценки
5. Технология производства говядины в специализированном мясном скотоводстве
6. Классификация пород крупного рогатого скота.
7. Зоотехнический и племенной учет в скотоводстве.
8. Методы мечения животных.
9. Хозяйственно-биологические особенности свиней.
10. Характеристика пород свиней мясного и беконного направления продуктивности
11. Характеристика пород свиней мясосального (универсального) направления продуктивности
12. Характеристика пород свиней сального направления продуктивности
13. Откорма свиней до жирных кондиций

14. Мясной откорм свиней.
15. Значение овцеводства и козоводства
16. Биологические особенности овец и коз
17. Технические свойства овечьей шерсти.
18. Технология производства баранины.
19. Классификации пород овец.
20. Технология производства шерсти.
21. Хозяйственно-биологические особенности лошадей
22. Продукция коневодства.
23. Хозяйственно-биологические особенности кроликов.
24. Классификация пород кроликов (с примерами)
25. Продукция кролиководства.
26. Способы содержания кроликов.
27. Породы сельскохозяйственной птицы
28. Способы содержания кур

Критерии оценки выполнения устного опроса:

Процент результативности	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90-100	5	отлично
74-89	4	хорошо
61-73	3	удовлетворительно
менее 60	2	неудовлетворительно

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 2. Темы рефератов, сообщений, докладов

1. Методы повышения питательности кормов
2. Способы подготовки кормов к скармливанию
3. Основные элементы структуры породы.
4. Основные факторы породообразования и методы улучшения пород.
5. Характеристика основных мясных пород крупного рогатого скота: герефордская, лимузинская, шароле, абердин-ангусская, калмыцкая.
6. Характеристика основных комбинированных пород крупного рогатого скота: симментальская, швицкая, костромская
7. Химический состав и питательная ценность говядины
8. Характеристика и стандарты пород свиней крупная белая, дюрок, ландрас.
9. Химический состав и питательная ценность свинины.
10. Современное состояние отрасли козоводства.
11. Характеристика основных пород коз.
12. Характеристика основных пород овец
13. Характеристика основных пород лошадей
14. Основные виды и породы сельскохозяйственной птицы

Особенности оценки электронной презентации по теме:

Наименование критерия, количество баллов	Показатели оценки
--	-------------------

1. Содержательный критерий (0-20 баллов)	обоснование выбора темы, знание предмета и свободное владение материалом, грамотное использование научной терминологии, импровизация, речевой этикет
2. Логический критерий (0-20 баллов)	стройное логико-композиционное построение речи, доказательность, аргументированность
3. Речевой критерий	использование языковых (метафоры, фразеологизмы,

Наименование критерия, количество баллов	Показатели оценки
(0-20 баллов)	пословицы, поговорки и т.д.) и неязыковых (поза, манеры и т.д.) средств выразительности; фонетическая организация речи, правильность ударения, четкая дикция, логические ударения и т.д.
4. Психологический критерий (0-20 баллов)	взаимодействие с аудиторией (прямая и обратная связь), знание и учет законов восприятия речи, использование различных приемов привлечения и активизации внимания
5. Критерий соблюдения дизайн-эргономических требований к компьютерной презентации (0-20 баллов)	соблюдение требований к первому и последнему слайдам, прослеживание обоснованной последовательности слайдов и информации на слайдах, необходимое и достаточное количество фото- и видеоматериалов, учет особенностей восприятия графической (иллюстративной) информации, корректное сочетание фона и графики, органичное соответствие дизайна презентации ее содержанию, грамотное соотношение устного выступления и компьютерного

Критерии оценки сообщения, доклада, реферата:

Количество набранных баллов по критериям оценки презентации	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90-100	5	отлично
74-89	4	хорошо
61-73	3	удовлетворительно
менее 60	2	неудовлетворительно

3.ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Примерная тематика курсовых работ:

1. Морфология и химический состав мяса.
2. Воспроизводительные способности быков, баранов, хряков.
3. Племенная работа со свиньями породы дюрок
4. Симментальская порода крупного рогатого скота
5. Герефордская порода крупного рогатого скота
6. Казахская белоголовая порода крупного рогатого скота
7. Шортгорнская порода крупного рогатого скота
8. Абердин-ангусская порода крупного рогатого скота
9. Порода шароле крупного рогатого скота
10. Основные направления в селекции скота мясных пород
11. Разведение перспективных мясных пород скота в России.
12. Гетерозис в животноводстве
13. Инбридинг в животноводстве.
14. Характеристика пород мясного скота в России
15. Характеристика пород мясного скота за рубежом
16. Селекционно-племенная работа в овцеводстве
17. Разведение кроликов.
18. Разведение норок.
19. Акклиматизация пород.
20. Селекция на гетерозис в птицеводстве.
21. Характеристика кроссов мясных кур для производства бройлеров
22. Характеристика пород индеек
23. Характеристика пород гусей.
24. Характеристика пород уток.
25. Одомашнивание лосей.
26. Одомашнивание пантовых оленей
27. Одомашнивание овцебыков
28. Современное состояние мясного коневодства в России.
29. Оценка племенной ценности быков-производителей в мясном скотоводстве
30. Выращивание гусей на жирную печень

	Оценка
--	--------

Показатели	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно
Полнота ответа, выполнения задания	Выполнено в полном объеме	Выполнено частично, более 1/2 объема	Выполнено частично, не менее 1/3	Не выполнено или выполнено менее 1/3 объема
Наличие ошибок и нарушений при выполнении задания, ответе на вопрос	Нарушения и ошибки незначительные	Нарушения и ошибки незначительные	Нарушения и ошибки грубые, существенные	Нарушения и ошибки грубые, существенные
Самостоятельность в исправлении ошибок	Ошибки исправлены без помощи преподавателя	Ошибки исправлены с помощью преподавателя	Ошибки исправлены с помощью преподавателя	Ошибки не исправлены, даже с помощью преподавателя
Активность	Активное участие в решении всех практических задач и(или) в работе группы	Активное участие в решении не менее половины практических задач и(или) в работе группы	Формальное участие в решении практических задач и(или) в работе группы	Пассивное присутствие, не участие в выполнении заданий и(или) в работе группы

4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Экзамен, завершающий изучение учебной дисциплины, – это форма промежуточной аттестации, целью которой является оценка теоретических знаний и практических умений, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических. При проведении промежуточной аттестации в форме экзамена уровень освоения оценивается оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении промежуточной аттестации могут использоваться следующие оценочные средства:

- теоретические вопросы для подготовки к экзамену,
- комплект вопросов и заданий для проведения экзамена.

Условия проведения экзамена

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится за счет времени, отведенного учебным планом на освоение дисциплины.

Экзамен проводится в учебной аудитории в форме устного собеседования или тестирования и выполнения практических заданий.

Показатели	Оценка			
	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно
Полнота ответа, выполнения задания	Выполнено в полном объеме	Выполнено частично, более 1/2 объема	Выполнено частично, не менее 1/3	Не выполнено или выполнено менее 1/3 объема
Наличие ошибок и нарушений при выполнении задания, ответе на вопрос	Нарушения и ошибки незначительные	Нарушения и ошибки незначительные	Нарушения и ошибки грубые, существенные	Нарушения и ошибки грубые, существенные
Самостоятельность в исправлении ошибок	Ошибки исправлены без помощи преподавателя	Ошибки исправлены с помощью преподавателя	Ошибки исправлены с помощью преподавателя	Ошибки не исправлены, даже с помощью преподавателя
Активность	Активное участие в решении всех практических задач и(или) в работе группы	Активное участие в решении не менее половины практических задач и(или) в работе группы	Формальное участие в решении практических задач и(или) в работе группы	Пассивное присутствие, не участие в выполнении заданий и(или) в работе группы

Система оценивания

Элементы оценивания	Содержание	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно
Освоение теоретического материала	Ответ на 1-2 вопроса или выполнение теста	выполнено	выполнено частично	выполнено или выполнено частично	выполнено или выполнено частично или не выполнено
Освоение практических умений	Выполнение 1-2 практических заданий	выполнено	выполнено	выполнено частично	не выполнено

Теоретические вопросы для подготовки к экзамену

1. Значение мясного животноводства в агропромышленном комплексе РФ.
2. Народнохозяйственное значение скотоводства
3. Хозяйственно-биологические особенности крупного рогатого скота
4. Системы и способы содержания крупного рогатого скота.
5. Технология производства говядины в молочном скотоводстве

6. Технология производства говядины в специализированном мясном скотоводстве
7. Классификация пород крупного рогатого скота.
8. Зоотехнический и племенной учет.
9. Значение свиноводства в народном хозяйстве
10. Хозяйственно-биологические особенности свиней.
11. Характеристика пород свиней мясного и беконного направления продуктивности
12. Характеристика пород свиней мясосального (универсального) направления продуктивности
13. Характеристика пород свиней сального направления продуктивности
14. Поточно-ритмичная технология производства свинины
15. Откорм свиней до жирных кондиций
16. Мясной откорм свиней.
17. Виды откорма свиней
18. Оценка мясо-сальных качеств туш свиней
19. Основные типы свиноводческих хозяйств и их характеристика
20. Системы и способы содержания свиней
21. Хозяйственно-биологические особенности овец.
22. Системы и способы содержания овец
23. Технология производства баранины.
24. Хозяйственно-биологические особенности коз.
25. Продукция козоводства.
26. Технология производства продукции коневодства.
27. Хозяйственно-биологические особенности лошадей
28. Продукция коневодства.
29. Продукция кролиководства.
30. Классификация пород кроликов
31. Хозяйственно-биологические особенности кроликов.
32. Способы содержания и кормления кроликов.
33. Хозяйственно-биологические особенности пушных зверей.

5. ОСОБЕННОСТИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В ходе текущего контроля осуществляется индивидуальное общение преподавателя с обучающимся. При наличии трудностей и (или) ошибок у обучающегося преподаватель в ходе текущего контроля дублирует объяснение нового материала с учетом особенностей восприятия и усвоения обучающимся содержания материала учебной дисциплины.

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований:

для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья текущий контроль и промежуточная аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

проведение мероприятия по текущему контролю и промежуточной аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, допускается, если это не создает трудностей для обучающихся;

присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, понять и оформить задание, общаться с преподавателем); предоставление обучающимся при необходимости услуги с использованием русского жестового языка, включая обеспечение допуска на объект сурдопереводчика, тифлопереводчика (в организации должен быть такой специалист в штате (если это востребованная услуга) или договор с организациями системы социальной защиты по предоставлению таких услуг в случае необходимости); обеспечение наличия звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования; дублирование необходимой зрительной и звуковой информации для обучающегося звуковыми материалами (аудиофайлами или др.), материалами с текстовыми и графическими изображениями, знаками или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера в зависимости от потребностей обучающегося;

предоставление обучающимся права выбора последовательности выполнения задания и увеличение времени выполнения задания (по согласованию с преподавателем); по желанию обучающегося устный ответ при контроле знаний может проводиться в письменной форме или наоборот, письменный ответ заменен устным.