

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Колин Андрей Александрович

Должность: ректор

Дата подписания: 16.05.2025 15:04:36

Уникальный программный ключ:

f6c6d686f0c899fdf76a1ed82778452ab8acc6fb1afc547b6d40cdf1bdc60ae2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

УТВЕРЖДАЮ

Директор Института лесного и
лесопаркового хозяйства

О.Ю. Приходько

26 декабря 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
Ветеринарно-санитарная экспертиза

Уровень основной профессиональной образовательной программы –
бакалавриат

Направление подготовки 06.03.01 Биология

Направленность (профиль) Охотоведение

Форма обучения очная, заочная

Институт лесного и лесопаркового хозяйства

Статус дисциплины – Часть, формируемая участниками образовательных отношений – Б1.В.10

Курс 4

Семестр 8

Учебный план набора 2023 г. и последующих лет

Распределение рабочего времени:

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПО СЕМЕСТРАМ

Семестр	Учебные занятия (час.)							Самостоятельная работа	Форма итоговой аттестации (зач., зач.с оценкой, экз.)
	общий объём	аудиторные					контроль СР		
		всего	лекции	ЛЗ	ПЗ	КП-КР			
ОЧНОЕ									
8	4	144	32	48				64	Зачет
ЗАОЧНОЕ									
5 КУРС	4	144	12	18			4	110	Зачет
Итого:	4/4	144/144	32/10	48/20	-/-	-/-	0/4	64/110	Зачет / ЭЗР

Общая трудоёмкость в соответствии с учебным планом в зачётных единицах **4 ЗЕТ.**

Лист согласований

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 06.03.01 Биология, утвержденного 7 августа 2020 г. № 920 (зарегистрировано в Минюсте России 20 августа 2020 г. № 59357).

рассмотрена и утверждена на заседании Ученого совета Института лесного и лесопаркового хозяйства 26 декабря 2022 г., протокол № 4.

Разработчик программы:

канд. с. – х. наук, доцент института животноводства
и ветеринарной медицины

_____ Подвалова В.В.

Руководитель образовательной программа:

канд.биол.наук, доцент

Беляев Беляев Д.А.

1 Цели и задачи дисциплины (модуля)

Цель – углубленное изучение студентами вопросов, относящихся к ветеринарному надзору и законодательству в области охот хозяйственной деятельности.

Задачи:

- ознакомление студентов с ветеринарным законодательством Российской Федерации и субъектов Федерации;
- изучение вопросов непосредственной организации ветеринарной деятельности, ветеринарного обслуживания животноводства и других отраслей производства, форм и методов организации работы ветеринарных специалистов (государственная, производственная, ведомственная и предпринимательская ветеринарные службы);
- изучение экономики ветеринарного дела; методик определения экономической эффективности ветеринарных мероприятий;
- изучение методов и приемов ветеринарной статистики, форм ветеринарного учета и отчетности;
- изучение методов и организации государственного ветеринарного надзора в животноводстве, на предприятиях перерабатывающей промышленности, на транспорте, государственных границах;
- изучение ветеринарного делопроизводства, порядка оформления ветеринарных свидетельств, справок, актов, протоколов, приказов, решений, указаний и распоряжений по вопросам ветеринарии.

2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» находится в части Блока 1, формируемой участниками образовательных отношений – Б1.В.10.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенции, формируемые в процессе освоения дисциплины (модуля):

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать	УК-6.3	Использует основные возможности и инструменты	Знать: основные поглотители времени, методы эффективного

	траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни		непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	планирования времени; особенности поиска информационных ресурсов Уметь: планировать свое время, использовать инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей
ПК-3	Способен организовывать и контролировать в охотничьем хозяйстве охрану, воспроизводство и рационального использования охотничьих животных	ПК-3.3	Организует проведение ветеринарно-санитарного контроля охотничьей продукции, планирует создание охотничьих трофеев	Знать: принципы проведения ветеринарно-санитарного контроля охотничьей продукции, планирования и создания охотничьих трофеев Уметь: организовывать проведение ветеринарно-санитарного контроля охотничьей продукции, планирование и создание охотничьих трофеев

4 Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет **4** зачетные единицы.

Распределение учебной нагрузки.

Вид учебной работы	Очное	Заочное	Всего часов
Семестры (очн) курс (з/о)	8 семестр	5 курс	
Контактная работа с преподавателем (всего)	80	30	80/30
В том числе:	-	-	-
Лекции (Л)	32	12	32/12
Занятия семинарского типа, в том числе:			
Семинары (С)			
Практические занятия (ПЗ)			
Практикумы (П)			
Лабораторные занятия (ЛЗ)	48	18	48/18
<i>Иные аналогичные занятия</i>			
Самостоятельная работа (всего)	64	110	64/110
В том числе:	-	-	-
Курсовой проект (работа), (самостоятельная работа) (КП-КР, СР)			
Расчётно-графические работы (РГР)			
Реферат (Р)			
Контрольная работа (КР)	-	-	-/-
<i>Иные аналогичные занятия</i>			
Подготовка к лабораторным работам	20	40	20/40
Подготовка к контрольным работам, опросу, коллоквиуму, тестам	10	20	10/20
Подготовка к зачету	10	26	10/26
Работа с литературными источниками и нормативно-правовой документацией	24	24	24/24
Контроль	-	4	-/4
Вид промежуточной аттестации (зачёт, зачёт с оценкой, экзамен)			
Общая трудоёмкость, час зач. ед	144 /4 з.ед.	144 /4 з.ед.	144/144 4 з.ед./ 4 з.ед.

5 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Содержание разделов (модулей) дисциплины

Методологической основой дисциплины является осмысление процесса получения профессии, процесса становления личности, ее самоутверждение, воспитание деловой активности и коммуникативности, психологической совместимости, умение работать в команде.

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1.	Правовые основы ветеринарно - санитарной экспертизы охотничьей продукции	<p>История ветеринарно-санитарной экспертизы. Предметная связь с другими дисциплинами. Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных.</p> <p>Характеристика диких (промысловых) животных и пернатой дичи. Правила добычи. Ветеринарно-санитарные правила первичной обработки туш диких животных. Ветеринарно-санитарные требования к специализированным разделочным площадкам. Организация, оборудование и ветеринарно-санитарные требования к специализированным местам разделки и обработки добытых диких животных (охотничьих ресурсов).</p> <p>Ветеринарные требования при перемещении пушных зверей, диких животных, боровой дичи по территории РФ. Болезни и другие состояния, при которых запрещается добыча и транспортировка диких и промысловых животных. Оформление транспортной документации. Изолирование и карантинирование животных.</p> <p>Цель, задачи и порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов диких животных и пернатой дичи. Клеймение туш и внутренних органов. Учёт и отчётность. Требования ГОСТов на продукцию охотничьих хозяйств.</p> <p>Правовые основы водного промысла в РФ. Правила любительской рыбной ловли.</p>
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких животных и пернатой дичи	<p>Морфология и биохимия мяса диких животных. Созревание (ферментация) мяса. Изменения в мясе при хранении. Определение видовой принадлежности мяса и методы установления его фальсификации. Ветеринарно- санитарная оценка туш, органов и других продуктов, получаемых от диких животных и пернатой дичи при обнаружении инфекционных болезней, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении инвазионных болезней животных, передающихся и не передающихся человеку через мясо. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания,</p>

		<p>сердечно-сосудистой, мочеполовой систем, при септических процессах, патологии обмена веществ (истощение, гидремия, уремия и др.). Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких животных и птиц при эндемических болезнях из биогеохимических провинций и зон промышленных выбросов. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и органов диких животных при различных видах отравлений, подвергшихся внешнему, внутреннему и комбинированному радиоактивному облучению, ветеринарно-санитарная оценка охотничьих продуктов. Методы распознавания мяса здоровых и больных животных и убитых в агональном состоянии, а также погибших от случайных причин (утонувшие, замерзшие, убитые током, молнией и т.д.). Исследование мяса на трихинеллез и цистицеркоз. Способы и режимы обезвреживания мяса и субпродуктов. Сроки и пути их реализации. Современные способы консервирования и их ветеринарно-санитарное значение. Биологические принципы консервирования. Консервирование мяса диких животных и мясных продуктов высокой температурой. Пороки консервов. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка мясных баночных консервов из мяса диких животных и птиц по действующим ГОСТ.</p>
3.	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза пушно-мехового сырья и иной не мясной продукции охотничьего хозяйства</p>	<p>Пищевые жиры, получаемые от диких животных. Виды и сорта пищевого топленого жира. Виды порчи жиров. Ветеринарно-санитарная оценка жира-сырца, костного, топленого и технического жиров, получаемых от диких животных по ГОСТ.</p> <p>Пушно-меховое сырье, классификация и ветеринарно-санитарная оценка. Обезвреживание шкурок и меха при инфекционных болезнях.</p> <p>Охотничьи трофеи (медвежья желчь, желчь кабана, мускусная струя бобров и кабарги, хвосты выхухоли, мускусные железы ондатры, волос - барсука, колонка, кабана, волос и хвосты белки, жир - бобра, суслика, сурка, барсука, медведя, рога диких копытных животных, хвосты оленей, черепа диких животных, клыки диких зверей, эндокринное сырье, гамарус, половые органы - самцов оленей, самцов медведей, зародыши оленей, кости диких животных, кишечное сырье диких животных и т.д.) и их ветеринарно-санитарная оценка.</p> <p>Основные промысловые рыбы Дальнего Востока.</p> <p>Морские млекопитающие. Ядовитые и временно ядовитые рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей, охлажденной и мороженой рыбы. Оценка рыбы при инвазионных и инфекционных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих.</p>

5.2 Разделы (модули) дисциплин и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лаб. раб.	СРС	Всего, час
1.	Общие вопросы ветеринарно-санитарной экспертизы. Правовые основы ветеринарно-санитарной экспертизы продукции охотничьего хозяйства.	8	8	20	36
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких животных и пернатой дичи	12	20	20	52
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза пушно-мехового сырья и иной не мясной продукции охотничьего хозяйства	12	20	24	56
	Итого:	32	48	64	144

5.3 Разделы (модули) дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ № разделов данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Предшествующие дисциплины									
1.	Экология	-	-	+	-	-	-	-	-
2.	Зоология	+	+	-	-	-	-	-	-
3.	Зоогеография	-	-	-	+	-	-	-	-
4.	Биология зверей	-	-	+	+	-	-	-	-
5.	Анатомия и физиология животных	-	-	+	+	-	-	-	-
6.	Природоохранное законодательство	-	-	-	-	+	+	-	-
7.	Технология добывания охотничьих животных	-	-	-	-	+	+	-	-
8.	Товароведение продукции охотничьего хозяйства	-	-	-	-	+	-	-	-
9.	Организация охотничьего хозяйства	-	-	-	-	-	-	+	-
Последующие дисциплины									
1.	Организация охотничьего хозяйства	-	-	-	-	-	-	-	+
2.	Охотничьи трофеи	-	-	-	-	-	-	-	+

6 Методы и формы организации обучения

Технологии интерактивного обучения при разных формах занятий в часах

Методы \ Формы	Лекции (час)	Семинарские занятия (час)	Тренинг Мастеркласс (час)	СРС (час)	Всего
IT-методы	-	-	-	-	-
Работа в команде	-	-	-	-	-
Игра	-	-	-	-	-
Поисковый метод	-	-	-	-	-
Решение ситуационных задач	-	-	-	-	-
Исследовательский метод	-	2	-	-	-
Видео экскурсия	-	-	-	-	-
Итого интерактивных занятий	-	2	-	-	2

6.1. Применение активных и интерактивных методов обучения

№ п/п	Форма занятия	Тема занятия	Наименование используемых интерактивных методов	Количество часов
1	Лабораторное занятие	Определение свежести мяса диких промысловых животных: методы органолептического и лабораторного исследований	Исследовательский метод	2

7 Лабораторный практикум

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ (тема семинарских и/или практических занятий)	Трудоёмкость (час)
1	1	Занятие №1. Техника безопасности и правила работы в лаборатории ветсанэкспертизы. Ветсанэкспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Значение лимфатической системы для ветсанэкспертизы.	2
2		Занятие №2. Особенности осмотра туш и органов разных видов диких промысловых животных и пернатой дичи. Общие положения о распознавании мяса разных видов животных. Определение пригодности мяса дичи для пищевых целей.	2
3		Занятие №3. Определение видовой принадлежности мяса и методы установления фальсификации: органолептическое и лабораторные исследования.	4
Итого:			8

4	2	Занятие №4. Определение мяса больных животных: распознавание мяса больных, убитых в агонии и здоровых животных. Методы органолептического и лабораторного исследований.	4
5		Занятие №5. Определение свежести мяса диких промысловых животных: методы органолептического и лабораторного исследований	4
6		Занятие № 6. Исследование мяса на трихинеллёз и цистицеркоз (финноз).	2
7		Занятие №7. Методика исследования продуктов убоя животных и ветеринарно-санитарная оценка при инфекционных, паразитарных и незаразных болезнях.	2
8		Занятие №8. Ветеринарно-санитарное исследование мяса пернатой дичи на свежесть.	4
9		Занятие №9. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы: определение наличия патологических изменений, характерных для болезней.	4
Итого:			20
10	3	Занятие №10. Ветеринарно-санитарное исследование пресноводной рыбы на свежесть	4
11		Занятие №11. Исследование рыбы на заражённость личинками гельминтов.	4
12		Занятие № 12 Ветеринарно-санитарная экспертиза лекарственно - технического сырья	4
13		Занятие №13 Ветеринарно-санитарная экспертиза дикорастущей пищевой продукции	4
14		Занятие 14 Ветеринарно-санитарная оценка пушно-мехового сырья	4
Итого:			20
Итого:			48

8 Практические занятия – не предусмотрены учебным планом

9 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Вид самостоятельной работы	Трудоемкость (час)	Контроль выполнения
1	Правовые основы Ветеринарно - санитарной экспертизы продукции охотничьего хозяйства	-работа с учебной и методической литературой, сборниками нормативных актов РФ в области ВСЭ и любительской охоты и рыбной ловли, Лесным и Водным Кодексами РФ,	20	Тест (письменно) Собеседование (устно)

		Интернет-ресурсами и базами данных, подготовка к опросу и к тесту		
2	Ветеринарно - санитарная экспертиза мяса диких животных и пернатой дичи	работа с учебной и методической литературой, сборниками нормативных актов РФ в области ВСЭ и любительской охоты и рыбной ловли, Лесным и Водным Кодексами РФ, Интернет-ресурсами и базами данных, подготовка к опросу и тесту	24	Тест (письменно) Собеседование (устно)
3	Ветеринарно - санитарная экспертиза пушно - мехового сырья и иной немясной продукции охотничьего хозяйства	работа с учебной и методической литературой, сборниками нормативных актов РФ в области ВСЭ и любительской охоты и рыбной ловли, Лесным и Водным Кодексами РФ, Интернет-ресурсами и базами данных, подготовка к опросу и тесту	20	Тест (письменно) Собеседование (устно)
Итого:			64	

10. Примерная тематика курсовых работ (не предусмотрены учебным планом)

11. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература:

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. — 5-е изд., стер. - СПб. : Лань, 2021. -476 с. - ISBN 978-5-8114-6848-5. - URL: <https://e.lanbook.com/book/152644> (дата обращения: 06.02.2022). - Режим доступа: по подписке ПримГСХА. - Текст: электронный.

Дополнительная литература:

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум: учеб. пособие / И.А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И.А. Солянская. - 2-е изд., перераб. - СПб.: Лань, 2015. - 304 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book> (дата обращения: 03.10.2019). - ISBN 978-5-8114-1812-1. - Режим доступа: по подписке ПримГСХА. - Текст: электронный.

2. Товароведение и таможенная экспертиза товаров животного и растительного происхождения: учеб. пособие / С.Н. Ляпустин [и др.]; ГОУ ВПО "Рос. тамож. акад.", Владивосток. фил.; Иркутская гос. с.-х. акад.; Всемир. фонд дикой природы (WWF) - Россия, Амур. фил. - 2-е изд., испр. и доп. - Владивосток : РИО ВФ РТА, 2013. - 188 с. - ISBN 978-5-9590-0478-1.

11.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза: методические указания по освоению дисциплины (модуля) для обучающихся по направлению подготовки 06.03.01 Биология (профиль Охотоведение) / ФГБОУ ВО ПГСХА ; сост. В.В. Подвалова. - Уссурийск, 2022 г. - 21с. [www. de.primacad.ru](http://www.de.primacad.ru).

11.4 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Windows 7 Professional (Лицензия 46290014 от 18.12.2009 г., постоянная), Microsoft Office 2010 (Лицензия 47848094 от 21.10.2010 г., постоянная), Adobe Reader 9 (свободно распространяемое ПО), Антивирус Kaspersky Endpoint Security (No лицензии: 1A5C-211215-063809-943-1977), Mozilla Firefox (свободно распространяемое ПО), NAPS Portable (свободно распространяемое ПО), Google Chrome (свободно распространяемое ПО).

11.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Научная электронная библиотека e-library.ru.
2. Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Приморская ГСХА <http://de.primacad.ru>.
3. Общество с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» (Лицензионный договор № 5414 от 07.10.2022 г.).

4. Общество с ограниченной ответственностью «ЭБС ЛАНЬ» (Договор № 58 от 07.10.2022 г.).

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельных работ	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельных работ
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Количество посадочных мест – 86. Учебные столы – 43, кафедричка, проектор стационарный, стационарный экран, доска меловая, стол преподавательский 2 шт., чучела животных, птиц (разные), образцы древесных грибов.	692510, Приморский край, Уссурийск, пр. Блюхера, д. 44, этаж 4, № помещения, 410, 113,1 кв.м.
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций. Количество посадочных мест-18. Учебные столы – 10, преподавательский стол. Микроскопы («Биолам ПИ»), микро- и макропрепараты, холодильник Океан-3, морозильный прилавок камера AUSMA BD205, музейные влажные препараты по системам органов с различными видами патологии кости, муляжи, плакаты, схемы, таблицы.	692510, Приморский край, Уссурийск, пр. Блюхера, д. 44, этаж 2, № помещения, 238, 29,2 кв.м.
Аудитория для самостоятельной работы обучающихся, количество посадочных мест – 42, учебные столы – 12, компьютерные столы – 19, ПК 19, выставочный стеллаж, брошюратор, ламинатор, ксерокс, принтер 2, переносной выставочный стеллаж 3, кондиционер, стол сотрудника, дезинфектор, огнетушитель, вешалка напольная, стационарный экран, переносной экран, рециркулятор, стол-тумба, органайзер, тумбочка. комплект лицензионного программного обеспечения, ЭБС издательства «Лань», ЭБС издательства «Юрайт», доступ в Internet. Выход в Internet, комплект лицензионного программного обеспечения, доступ в ЭБС издательства «Лань», eLIBRARY.	692510, Приморский край, Уссурийск, пр. Блюхера, д. 44, этаж 1, № помещения 124, 95,3 кв.м.

13. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) (является отдельным документом).

14 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза: практикум для выполнения лабораторной, самостоятельной и контрольной работы для обучающихся по направлению подготовки 06.03.01 Биология (профиль Охотоведение) / ФГБОУ ВО ПГСХА ; сост. В.В. Подвалова. - Уссурийск, 2022 г. – 150 с.
www.de.primacad.ru.

15 Особенности реализации дисциплины (модуля) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

15.1 Наличие соответствующих условий реализации дисциплины (модуля)

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления дисциплина реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей). Обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходят занятия, другие условия, без которых невозможно или затруднено изучение дисциплины.

15.2 Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации дисциплины на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

15.3 Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме всех локальных нормативных актов ФГБОУ ВО Приморской ГСХА

Все локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Приморской ГСХА по вопросам реализации данной дисциплины (модуля) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

15.4 Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья. Продолжительность подготовки обучающегося к ответу на зачете увеличивается не менее чем на 0,5 часа.