

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Маслов Владимир Николаевич

Должность: ректор

Дата подписания: 24.12.2021 12:05:55

Уникальный программный ключ:

f31e6db16690784ab6b50e564da26971fd24641e

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«ОРЛОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Н.В. ПАРАХИНА»

МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УП.01.02 Учебная практика по методикам ветеринарно-санитарной
экспертизы продуктов и сырья животного происхождения
Программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
Специальности 36.02.01 Ветеринария

Год набора 2021

Орел, 2021 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 36.02.01 Ветеринария


УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
по учебной работе
Т.В. Карношкина
03 февраля 2021 г.

ОДОБРЕНО
П(Ц)К профилирующих и
специальных дисциплин по
специальностям 35.02.05 Агрономия,
36.02.01 Ветеринария
Протокол № 7 от 22 января 2021 г
Председатель П(Ц)К *Е.Ю. Меркулова*

СОГЛАСОВАНО
Заведующий отделением
Агрономии и Ветеринарии
Т.М. Пянова
03 февраля 2021 г.

СОГЛАСОВАНО
Директор научной
библиотеки
Е.В. Ишханова
03 февраля 2021 г.

Организация – разработчик: Многопрофильный колледж ФГБОУ ВО Орловский ГАУ

Разработчики:

Н.А. Ивлева, преподаватель Многопрофильного колледжа *ИИ*

Рецензенты:

внешний: П.И. Филатов, кандидат ветеринарных наук, ветеринарный врач ООО
«Ветеринарный центр БИО»

внутренний: Л.М. Здравова, преподаватель Многопрофильного колледжа

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13
5. ПРИЛОЖЕНИЕ	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.01.02 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО МЕТОДИКАМ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате освоения учебной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности: выполнение работ по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения и соответствующие ей общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.2.	Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных.
ПК 1.2.	Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных.
ПК 1.3	Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> – контроле санитарных и зооигиенических параметров в животноводческих и птицеводческих помещениях; – проверке санитарного состояния пастбищ и мест водопоя животных; – контроле санитарных показателей различных видов кормов для животных; – отборе материала для лабораторных исследований; – проверке средств для транспортировки животных на предмет соответствия ветеринарно-санитарным правилам; – оформлении результатов контроля; – осуществлении контроля соблюдения правил использования средств индивидуальной защиты и гигиенических норм работниками;
-------------------------	--

	<p>занятыми в животноводстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> – проведении дезинфекции животноводческих и птицеводческих помещений, мест временного содержания животных и птицы, оборудования, инвентаря и агрегатов, используемых в животноводстве и птицеводстве; – дезинсекции и дератизации животноводческих и птицеводческих объектов; – утилизации трупов животных, биологических отходов и ветеринарных препаратов; – стерилизации ветеринарного инструментария; – подготовке средств для выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий и соответствующего инструментария в зависимости от условий микроклимата и условий среды; – предубойном осмотре животных и послеубойном ветеринарно-санитарном осмотре туш и органов животных.
уметь	<ul style="list-style-type: none"> – определять органолептически, визуально и по показателям отклонения от нормы зоогигиенических параметров на объектах животноводства; – использовать метрологическое оборудование для определения показателей микроклимата; – использовать средства индивидуальной защиты работниками животноводческих объектов; – использовать оборудование, предназначенное для санации животноводческих помещений; – пользоваться техническими средствами и методами для проведения стерилизации; – готовить рабочие растворы средств проведения ветеринарно-санитарных мероприятий согласно инструкциям и наставлениям с соблюдением правил безопасности; – применять нормативные требования в области ветеринарии; – интерпретировать результаты предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных.
знать	<ul style="list-style-type: none"> – нормативные зоогигиенические и ветеринарно-санитарные показатели в животноводстве; – ветеринарно-санитарные и зоогигиенические требования к условиям содержания и кормления животных; – правила отбора проб кормов, смывов, материалов для лабораторных исследований; – методы дезинфекции, дезинсекции и дератизации объектов животноводства; – методы стерилизации ветеринарного инструментария; – правила сбора и утилизации трупов животных и биологических отходов; – правила утилизации ветеринарных препаратов; – методы проведения исследований биологического материала, продуктов и сырья животного и растительного происхождения с целью предупреждения возникновения болезней; – методы предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных; – нормативные акты в области ветеринарии; – требования охраны труда.

Рабочая программа профессионального модуля может быть адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ОВЗ.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение программы учебной практики:

Вид учебной деятельности	Объем часов
ПМ.01. Проведение ветеринарно-санитарных и зоогигиенических мероприятий	
УП.01.02 Учебная практика по методикам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	72

Весь объем учебной практики, предусмотренный учебным планом по специальности 36.02.01 Ветеринария, реализуется в форме практической подготовки.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Структура учебной практики УП.02.02 Учебная практика по методикам диагностики и лечения заболеваний птиц и декоративных животных

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, час.					
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК			Практики		
			Всего	В том числе		Учебная	Производственная	
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ОК 1. - ОК.4, ОК 9. - ОК 11 ПК 1.2 - 1.3	ПМ.01. Проведение ветеринарно-санитарных и зоогигиенических мероприятий							
ОК 1. - ОК.4, ОК 9. - ОК 11 ПК 1.2 - 1.3	УП.01.02 Учебная практика по методикам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	72				72		
	Всего:	72				72		

2.2. Содержание учебной практики

Наименование разделов учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
ПМ.01. Проведение ветеринарно-санитарных и зоогигиенических мероприятий		
МДК.01.02. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения		
Практические занятия		
Тема 1. Транспортирование животных.	Ветеринарно-санитарный контроль на транспорте. Оформление документации для перевозки скота и птицы на мясоперерабатывающие предприятия. Оформление документов. Отправка животных на мясо перерабатывающие предприятия.	4
Тема 2. Убой животных (птицы).	Основы технологии и гигиена первичной переработки животных. Ознакомление с процессом уоя и обработкой туш скота, птицы. Оценка качества мяса. Организация и методика послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов. Клеймение.	12
Тема 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при болезнях инфекционной этиологии.	Оформление документации по учету и отчетности на мясоперерабатывающем предприятии. Определение топографии и морфологических особенностей лимфатических узлов головы, туши, внутренних органов у разных видов животных. Экспертиза продуктов убоя животных при заболеваниях инфекционной этиологии. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при болезнях инвазионной этиологии. Дифференциация диагноза при болезнях инвазионной этиологии. Исследование мяса на трихинеллёз. Обезвреживание туш и внутренних органов больных животных. Пути реализации мяса. Распознавание мяса больных и здоровых животных по результатам органолептического исследования, микроскопия мазков-отпечатков, Определение величине рН, реакции на пероксидазу, реакции с формольной пробой.	26
Тема 4. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы.	Отбор проб, упаковывание, оформление сопроводительных документов, пересылка материала для бактериологического исследования в лабораторию; лабораторное исследование мяса и мясных продуктов на наличие бактерий рода сальмонелла, условно патогенных микроорганизмов, токсигенных стафилококковой и стрептококковой микрофлоры. Лабораторное исследование мяса и мясных продуктов на наличие бактерий рода сальмонелла, условно патогенных микроорганизмов, токсигенных стафилококковой и стрептококковой микрофлоры.	2

Тема 5. Производство и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.	<p>Определение свежести вареных колбас. Химическое и бактериологическое исследование колбас. Химическое и бактериологическое исследование колбас.</p>	8
Тема 6. Основы технологии и гигиена получения молока на фермах.	<p>Взятие средней пробы молока и его органолептическое исследование Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов. Основы маслоделия и сыроделия Основные технологические процессы при изготовлении масла и сыра</p>	6
Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках.	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц. Органолептические исследования яиц. Хранение яиц. Классификация меда. Органолептические показатели меда. Органолептические показатели охлажденной, мороженой, соленой и копченной рыбы</p>	6
Тема 8. Проведение патологоанатомической экспертизы	<p>Организация места вскрытия и санитарные требования. Транспортирование трупов к месту вскрытия и ветеринарно – санитарные требования при перевозке трупов. Вскрытие трупов: крупного рогатого скота, свиней, лошадей, мелких животных, птицы. Методика постановки патологоанатомических диагнозов, выявление причин смерти животного. Составление акта и протокола вскрытия.</p>	8
Всего:		72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория ветеринарной фармакологии и латинского языка

Оборудование:

- рабочее место преподавателя
- рабочие места обучающихся
- перчатки одноразовые
- ножницы
- муляжи фармакологических препаратов

Стенды:

- фармакодинамика
- лекарственные растения
- пути введения лекарственных препаратов
- лекарственные формы
- сложный рецепт

Технические средства обучения:

- Ноутбук Lenovo
- Принтер Brother
- мультимедийная установка (переносная)

Помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.

Залы:

- Библиотека
- Читальный зал с выходом в сеть Интернет
- Актовый зал

3.2. Информационное обеспечение реализации учебной практики

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы.

Список литературы:

1. Официальные издания

1.1 Нормативно-правовые документы

1. Российская Федерация. Закон о ветеринарии Федеральный Закон РФ от 14 мая 1993 года №4979- (с изменениями на 27 декабря 2018 года) — <http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc&base=LAW&n=286464&fld=134&dst=1000000001,0&rnd=0.0841956474635388#046567440919172576> (открытый доступ) (дата обращения: 11.01.2021)

2. Закон об образовании РФ [Электронный ресурс]: фед. закон от 29.12.2012 № 273 – Режим доступа <http://www.rg.ru/2012/12/30/obrazovanie-dok.html> (дата обращения 12.01.2021 г.) (открытый доступ)

3. Российская Федерация. Закон Российской Федерации от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов (с изменениями на 13 июня 2020 года) — http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/ (открытый доступ) (дата обращения 11.01.2021 г.)

2. Основная учебная литература

1. Федоренко, В. Ф. Инновационные технологии, процессы и оборудование для убоа животных на мясокомбинатах, мясохладобойнях и переработки побочного сырья / В. Ф. Федоренко, Н. П. Мишуоров, Л. Ю. Коноваленко. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 169 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11461-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456913> (дата обращения: 11.01.2021).

2. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства в 2 ч. Часть 1 : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 249 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10348-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475640> (дата обращения: 11.01.2021).

3. Осуществление зоогигиенических, профилактических и ветеринарно-санитарных мероприятий : учебное пособие для СПО / А. Е. Интизарова, Е. В. Казарина, А. В. Тицкая, В. И. Шваб. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2019. — 116 с. — (СПО). — ISBN 978-5-4488-0184-6, 978-5-4497-0179-4

4. Мурусидзе, Д. Н. Технологии производства продукции животноводства : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. Н. Мурусидзе, Р. Ф. Филонов, В. Н. Легеза. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 417 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11097-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475450> (дата обращения: 11.01.2021).

5. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2 : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10346-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475642> (дата обращения: 11.01.2021).

3. Дополнительная учебная литература

1. Царегородцева, Е. В. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: биохимия мяса : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Царегородцева. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 165 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14280-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/468221> (дата обращения: 11.01.2021).

2. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, А. С. Гордеев, А. И. Завражнов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 586 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11923-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475974> (дата обращения: 11.01.2021).

4. Справочно-библиографические издания

1. Ершов, В.Д. Технология и организация производства продуктов питания: Словарь основных терминов и понятий : словарь / В.Д. Ершов, Е.И. Корчагина. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 80 с. — ISBN 978-5-98879-197-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/91633> (дата обращения: 11.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Краткий словарь микробиологических, вирусологических, иммунологических и эпизоотологических терминов : словарь / Р.Г. Госманов, Н.М. Колычев, А.А. Новицкий, Р.Х. Равилов. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-2413-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/89929> (дата обращения: 11.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Периодические издания

1. Ветеринария. – М., 2005-2020, 1-12 (в год)
2. Ветеринария сельскохозяйственных животных. - М., 2005-2020, 1-12 (в год)
3. Животноводство России. – М., 2005-2020, 1-12 (в год)
4. Молочное и мясное скотоводство. – Балашиха, 2005-2019, 1-8 (в год)

6. Профессиональные базы данных и информационные ресурсы сети «Интернет»

1. Агропромышленный портал АГРОХХИ <https://www.agroxxi.ru/about.html> Ежемесячное общероссийское издание, посвященное проблемам агробизнеса, растениеводства, защиты растений и сельскохозяйственной биотехнологии в России и за ее пределами. (открытый доступ)

2. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/> Предоставляет доступ к издательским коллекциям, включая как электронные версии книг издательства, так и коллекции полнотекстовых файлов других издательств. Доступ осуществляется из любой точки интернета по логину и паролю после регистрации с IP-адресов университета. Обучающимся с проблемами зрения необходимо скачать специальное мобильное приложение ЭБС «ЛАНЬ» на платформах iOS и Android, которое включает интегрированный синтезатор речи и уникальные сервисы. (подписное издание) (неограниченный доступ)

3. Электронная библиотека издательства «ЮРАЙТ» <https://biblio-online.ru/> Предоставляет доступ к издательским коллекциям, включая как электронные версии книг издательства, так и коллекции полнотекстовых файлов других издательств. (подписное издание) (неограниченный доступ)

4. ПООП издательство «ЮРАЙТ» <https://biblio-online.ru/catalog/poop> (подписное издание) (неограниченный доступ)

6. Техэксперт. Профессиональная справочная система <https://cntd.ru/> Ведущий бренд рынка нормативно-технической информации (подписное издание) (неограниченный доступ)

Обмен информацией с образовательными организациями

1. ФГБОУ ВО «Пензенский государственный аграрный университет» (договор сотрудничества от 23.05.2017г.)

2. Договор сотрудничества №2 от 14.05.2019 г. с ФГБОУ ВО «Самарский государственный аграрный университет».

3.3. Кадровое обеспечение учебной практики

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.7 ФГОС СПО по специальности 36.02.01. Ветеринария, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. – ПК 1.3	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация умения проводить ветеринарный контроль при убойе животных; - демонстрация умения проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию; - демонстрация умения проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы; - демонстрация умения определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства; - демонстрация умения проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов. - участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья; - участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия; - участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устного и письменного опроса; <p>Решение практико-ориентированных (ситуационных) заданий.</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита дневников и отчетов по учебной практике.
<p>ОК 1. - ОК.4, ОК 9. - ОК 11</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация интереса к будущей профессии - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки профилактических, ветеринарно-санитарных мероприятий; - решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов в животноводстве; - эффективный поиск необходимой информации; - взаимодействие с обучающимися, 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устного и письменного опроса; <p>Решение практико-ориентированных (ситуационных) заданий.</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита дневников и отчетов по учебной практике.

	<p>преподавателями в ходе обучения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля - анализ инноваций в области разработки технологических процессов в ветеринарии - эффективный поиск необходимой информации. 	
<p>Иметь практический опыт</p>	<ul style="list-style-type: none"> – контроле санитарных и зоогигиенических параметров в животноводческих и птицеводческих помещениях; – проверке санитарного состояния пастбищ и мест водопоя животных; – контроле санитарных показателей различных видов кормов для животных; – отборе материала для лабораторных исследований; – проверке средств для транспортировки животных на предмет соответствия ветеринарно-санитарным правилам; – оформлении результатов контроля; – осуществлении контроля соблюдения правил использования средств индивидуальной защиты и гигиенических норм работниками, занятыми в животноводстве; – проведении дезинфекции животноводческих и птицеводческих помещений, мест временного содержания животных и птицы, оборудования, инвентаря и агрегатов, используемых в животноводстве и птицеводстве; – дезинсекции и дератизации животноводческих и птицеводческих объектов; – утилизации трупов животных, биологических отходов и ветеринарных препаратов; – стерилизации ветеринарного инструментария; – подготовке средств для выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий и соответствующего инструментария в зависимости от условий микроклимата и условий среды; – предубойном осмотре животных и 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -устного и письменного опроса; <p>Решение практико-ориентированных ситуационных заданий.</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита дневников и отчетов по учебной практике.

	<p>послеубойном ветеринарно-санитарном осмотре туш и органов животных.</p>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> – определять органолептически, визуально и по показателям отклонения от нормы зоогигиенических параметров на объектах животноводства; – использовать метеорологическое оборудование для определения показателей микроклимата; – использовать средства индивидуальной защиты работниками животноводческих объектов; – использовать оборудование, предназначенное для санации животноводческих помещений; – пользоваться техническими средствами и методами для проведения стерилизации; – готовить рабочие растворы средств проведения ветеринарно-санитарных мероприятий согласно инструкциям и наставлениям с соблюдением правил безопасности; – применять нормативные требования в области ветеринарии; – интерпретировать результаты предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -устного и письменного опроса; <p>Решение практико-ориентированных (ситуационных) заданий.</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита дневников и отчетов по учебной практике.
Знать	<ul style="list-style-type: none"> – нормативные зоогигиенические и ветеринарно-санитарные показатели в животноводстве; – ветеринарно-санитарные и зоогигиенические требования к условиям содержания и кормления животных; – правила отбора проб кормов, смывов, материалов для лабораторных исследований; – методы дезинфекции, дезинсекции и дератизации объектов животноводства; – методы стерилизации ветеринарного инструментария; – правила сбора и утилизации трупов животных и биологических отходов; – правила утилизации ветеринарных препаратов; 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -устного и письменного опроса; <p>Решение практико-ориентированных (ситуационных) заданий.</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита дневников и отчетов по учебной практике.

	<ul style="list-style-type: none"> – методы проведения исследований биологического материала, продуктов и сырья животного и растительного происхождения с целью предупреждения возникновения болезней; – методы предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных; – нормативные акты в области ветеринарии; – требования охраны труда. 	
--	--	--

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

УП.01.02 Учебная практика по методикам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

Программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

по специальности СПО 36.02.01 Ветеринария

СОДЕРЖАНИЕ

1. Формы контроля и оценивания элементов УП.01.02 Учебная практика по методикам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения
2. Результаты освоения практики, подлежащие проверке
 - 2.1. Профессиональные и общие компетенции
 - 2.2. Практический опыт, умения, знания
3. Уровень освоения практического курса УП.01.02 Учебная практика по методикам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения
 - 3.1. Типовые задания для оценки освоения УП.01.02 Учебная практика по методикам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения
 - 3.1.1. Типовые задания для оценки освоения УП.01.02 Учебная практика по методикам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения
 - 3.1.2. Практические задания для оценки освоения УП.01.02 Учебная практика по методикам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения
4. Требования к дифференцированному зачету по УП.01.02 Учебная практика по методикам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

Общие положения

Результатом освоения УП.01.02 Учебная практика по методикам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППСЗ в целом.

Формой аттестации является дифференцированный зачёт. Итогом дифференцированного зачёта является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен» и оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно).

1. Формы контроля и оценивания элементов УП.01.02 Учебная практика по методикам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
УП.01.02	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения практических заданий по учебной практике. Отчет о прохождении учебной практики Защита отчёта по практике

2. Результаты освоения практики, подлежащие проверке

2.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по УП.01.02 Учебная практика по методикам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Профессиональные компетенции (ПК)	Показатели оценки результата
ПК 1.1. Контроль санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и кормов.	-демонстрация умения проводить: исследования, анализ продуктов и сырья животного происхождения
ПК 1.2. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных.	- правильно проводить предубойный осмотр животных; - участвовать в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения.
ПК 1.3. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств.	- составление акта и выполнение рекомендаций заключения акта.

Таблица 3

Общие компетенции (ОК)	Показатели оценки результата
ОК 1. Выбирать способы решения задач	-решение стандартных и нестандартных задач, профессиональных задач, ситуаций в области профилактики внутренних незаразных,

профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	инфекционных, инвазионных болезней сельскохозяйственных животных
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач, ситуаций в области профилактики внутренних незаразных, инфекционных, инвазионных болезней сельскохозяйственных животных
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личное развитие.	- планирование обучающимися повышения личного и квалификационного уровня
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения, работниками в период производственной практики
ОК 9. Использовать информационные технологии профессиональной деятельности.	- обоснование выбора новых технологий, эффективность и качество их применения при профилактике болезней сельскохозяйственных животных
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- организация ветеринарного дела
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- определение экономической эффективности деятельности организации при выполнении ветеринарных мероприятий

2.2. Практический опыт, умения, знания

Иметь практический опыт (ПО) в:	
ПО 1	контроле санитарных и зоогигиенических параметров в животноводческих и птицеводческих помещениях;
ПО 2	проверке санитарного состояния пастбищ и мест водопоя животных;
ПО 3	контроле санитарных показателей различных видов кормов для животных;
ПО 4	отборе материала для лабораторных исследований;
ПО 5	проверке средств для транспортировки животных на предмет соответствия ветеринарно-санитарным правилам;
ПО 6	оформлении результатов контроля;

ПО 7	осуществлении контроля соблюдения правил использования средств индивидуальной защиты и гигиенических норм работниками, занятыми в животноводстве;
ПО 8	проведении дезинфекции животноводческих и птицеводческих помещений, мест временного содержания животных и птицы, оборудования, инвентаря и агрегатов, используемых в животноводстве и птицеводстве;
ПО 9	дезинсекции и дератизации животноводческих и птицеводческих объектов;
ПО 10	утилизации трупов животных, биологических отходов и ветеринарных препаратов;
ПО 11	стерилизации ветеринарного инструментария;
ПО 12	подготовке средств для выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий и соответствующего инструментария в зависимости от условий микроклимата и условий среды;
ПО 13	предубойном осмотре животных и послеубойном ветеринарно-санитарном осмотре туш и органов животных;
Уметь (У):	
У 1	определять органолептически, визуально и по показателям отклонения от нормы зоогигиенических параметров на объектах животноводства;
У 2	использовать метрологическое оборудование для определения показателей микроклимата;
У 3	использовать средства индивидуальной защиты работниками животноводческих объектов;
У 4	использовать оборудование, предназначенное для санации животноводческих помещений;
У 5	пользоваться техническими средствами и методами для проведения стерилизации;
У 6	готовить рабочие растворы средств проведения ветеринарно-санитарных мероприятий согласно инструкциям и наставлениям с соблюдением правил безопасности;
У 7	применять нормативные требования в области ветеринарии;
У 8	интерпретировать результаты предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных.
Знать (З):	
З 1	нормативные зоогигиенические и ветеринарно-санитарные показатели в животноводстве;
З 2	ветеринарно-санитарные и зоогигиенические требования к условиям содержания и кормления животных;
З 3	правила отбора проб кормов, смывов, материалов для лабораторных исследований;
З 4	методы дезинфекции, дезинсекции и дератизации объектов животноводства;
З 5	методы стерилизации ветеринарного инструментария;
З 6	правила сбора и утилизации трупов животных и биологических отходов;
З 7	правила утилизации ветеринарных препаратов;
З 8	методы проведения исследований биологического материала, продуктов и сырья животного и растительного происхождения с целью предупреждения возникновения болезней;
З 9	методы предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных;
З 10	нормативные акты в области ветеринарии;
З 11	требования охраны труда.

3. Уровень освоения практического курса УП.01.02 Учебная практика по методикам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

3.1. Типовые задания для оценки освоения УП.01.02 Учебная практика по методикам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

3.1.1. Типовые задания для оценки освоения учебной практики

Тест задания

1. Документ для перевозки животных

- Свидетельство Ф №1
- Свидетельство Ф №2
- Свидетельство Ф №4

2. Документ для перевозки туш животных

- Свидетельство Ф №1
- Свидетельство Ф №2
- Свидетельство Ф №4

3. Документ для перевозки сырь технического назначения

- Свидетельство Ф №1
- Свидетельство Ф №2
- Свидетельство Ф №4

4. При цистицеркозе исследуют;

- жевательные мышцы,
- печень
- ножку диафрагмы.

5. При отборе проб для исследования колбас берут пробу:

- батон
- 10%
- 500 грамм
- 200 грамм

6. При исследовании туш на трихинеллез исследуют;

- ножку диафрагмы,
- жевательные мышцы,
- сердце.

7. Цистицекозная туша животного подложить обезвреживанию при наличии на 40 кв. см;

- 5 личинок,
- 10 личинок
- 15 личинок

8. В лабораторию для исследования на салманелёз отправляют

- Тушу,
- Печень,
- Сустав

9. Обезвреживание мяса посолом (концентрация соли в мясе после обезвреживания);

- 5%
- 10%
- 15%

10. Лабораторные показатели качества молока определяют;

- фильтрованием,
- микроскопией,
- реакцией на метиленовую синьку.

11. Документ для перевозки животных, по району, туш, сырья животного происхождения;

- свидетельство Ф №1
- свидетельство Ф №2
- справка Ф №4

12. Расположение убойного пункта;

- в крупных населённых пунктах,
- на животноводческих комплексах,
- на мясоперерабатывающих предприятиях.

13. Расположение санитарной бойни;

- в крупных населённых пунктах,
- на животноводческих комплексах,
- на мясоперерабатывающих предприятиях

Критерии оценки:

«Отлично» (высокий уровень освоения) - обучающийся уверенно и точно владеет приемами работ выполнения практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования охраны труда;

«Хорошо» (средний уровень освоения) - владеет приемами работ выполнения практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования охраны труда;

«Удовлетворительно» (низкий уровень освоения) - ставится при недостаточном владении приемами работ выполнения практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований охраны труда.

«Неудовлетворительно» выставляется, если: обучающийся не выполнил требования по выполнению, оформлению УП; не показал владение материалом, не владеет приемами работ практического значения.

3.1.2. Практические задания для оценки освоения УП.01.02 Учебная практика по методикам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

Решение ситуационных задач.

Задание 1

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при сибирской язве.
2. Переработка, ветеринарно-санитарная экспертиза, сортировка и консервирование кишок?
3. Как организовать ветеринарно-санитарный контроль убой и переработку крупного рогатого скота?

Задание 2

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при сапе, эмфизематозном карбункуле.
2. Обработка, ветеринарно-санитарная экспертиза, назначение эндокринного сырья.
3. Как организовать убой и переработку свиней?

Задание 3

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при туберкулезе.
2. Переработка, ветеринарно-санитарная экспертиза, пищевого жира.
3. Как организовать убой и переработку птицы?

Задание 4.

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при бруцеллезе.
2. Какие болезни животных передающих человеку через молоко?
3. Как организовать безопасность переработки животных?

Задание 5

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при ящуре.
2. Как влияют ядохимикаты и антибиотики на молоко?
3. Какие после убойные изменения протекают в мышечной ткани туш животных?

Задание 6

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при лептоспирозе.

2. Как проводится обезвреживание микрофлоры молока?
3. Экспертиза и сортировка яиц по категориям.

Задание 7

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при чуме свиней.
2. Как организовать контроль за санитарным качеством молока на ферме?
3. Использование яиц из хозяйства, не благополучных по инфекционным болезням.

Задание 8

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при трихинеллезе свиней.
2. Провести оценку качества молока на ферме.
3. Как проводить консервирование мяса холодом?

Задание 9

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при цистицеркозе (финнозе).
2. Какие ветеринарно-санитарные требования предъявляются к сбору и хранению яиц?
3. Как провести ветеринарно-санитарный контроль в холодильнике?

Задание 10

1. Какие цели и задачи проводит ветеринарно-санитарной экспертиза?
2. Какие органолептические и физико-химические свойства имеет молоко?
3. Как определить % содержание жира в молоке?

Задание 11

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при пироплазмидозе.
2. Как организовать транспортировку скоропортящихся продуктов.
3. Как определить чистоту молока.

Задание 12

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при фасциолёзе и диктиокаулёзе жвачных.
2. Производство и оценка качества консервов.
3. Как определить бактериальную обсемененность молока?

Задание 13

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях органов дыхания.
2. Производство и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас.
3. Как определить кислотность молока?

Задание 14

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях органов кровообращения.
2. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве.
3. Как взять среднюю пробу молока?

Задание 15

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях пищеварения.
2. Консервирование мяса поваренной солью.
3. Как приготовить мазки отпечатки из патологически изменённых органов?

Задание 16

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса истощённых и исхудавших животных.
2. Консервирование мяса копчением.
3. Определение мяса больных животных.

Задание 17

1. Экспертиза туш и органов животных при септических процессах.
2. Правила приёмки скота на мясокомбинате.
3. Как провести органолептическую оценку мяса различных видов отравлениях.
2. Транспортировка скота и птицы.
3. Какие оформляют документы для перевозки скота на мясокомбинат?

Задание 19

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при пищевых сальмонеллёзах.
2. Транспортировка скоропортящихся продуктов.
3. Какие оформляют документы для перевозки туш животных и скоропортящихся продуктов?

Задание 20

1. Пищевые токсико-инфекции колибактериозной этиологии.
2. Ветеринарно-санитарная обработка транспортных средств.
3. Какие оформляют документы для перевозки для перевозки сырья технического назначения.

Задание 21

1. Ботулинистический токсикоз.
2. Какие бывают убойные и мясоперерабатывающие предприятия.
3. Определение плотности молока.

Задание 22

3. Пищевые отравления, вызываемые протеем.
2. Санитарно-гигиенические требования к мясоперерабатывающим предприятиям.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса истощённых и исхудавших животных.

Задание 23

1. Санитарная обработка условно годного мяса.
2. Водоснабжение скотоперерабатывающих предприятий.
3. Место вскрытия трупов.

Задание 24

1. Личная гигиена и гигиена труда на мясоперерабатывающих предприятиях
2. Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.
3. Порядок вскрытия трупов.

Задание 25

1. Ветеринарно-санитарные, требования к сбору и хранению яиц.
2. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве

Критерии оценки:

«**Отлично**» (высокий уровень освоения) - обучающийся уверенно и точно владеет приемами работ выполнения практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования охраны труда;

«**Хорошо**» (средний уровень освоения) - владеет приемами работ выполнения практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования охраны труда;

«**Удовлетворительно**» (низкий уровень освоения) - ставится при недостаточном владении приемами работ выполнения практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований охраны труда.

«**Неудовлетворительно**» выставляется, если: обучающийся не выполнил требования по выполнению, оформлению УП; не показал владение материалом, не владеет приемами работ практического значения.

4. Требования к дифференцированному зачету по УП.01.02 Учебная практика по методикам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

Дифференцированный зачет по УП.01.02 Учебная практика по методикам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения выставляется на основании выполненного индивидуального задания с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Планируемые работы

№ п/ п	Содержание работы	Срок выполнения	Отметка о выполнении
1.	Оформление документов по прохождению практики	до начала практики	
2.	Вводный инструктаж по правилам охраны труда, технике безопасности, пожарной безопасности, оформление временных пропусков для прохода в профильную организацию (при необходимости).	в первый день практики	
3.	Выполнение индивидуального задания практики	в период практики	
4.	Консультации руководителя(-ей) практики о ходе выполнения заданий, оформлении и содержании отчета, по производственным вопросам	в период практики	
5.	Подготовка отчета по практике	за два дня до промежуточно й аттестации	
6.	Проверка отчета по практике, оформление характеристики руководителя(-ей) практики	за два дня до промежуточно й аттестации	
7.	Промежуточная аттестация по практике	в последний день практики	

Рабочий план составил:

руководитель практики от образовательной организации

_____ «__» _____ 20__ г.
(должность) (подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

С рабочим планом ознакомлен:

обучающийся

_____ «__» _____ 20__ г.
(подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

УТВЕРЖДАЮ
Председатель П(Ц)К
_____/_____/_____
ФИО
« ____ » _____ 20__ г

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРАКТИКУ

Общие сведения

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	очная
Специальность	36.02.01 Ветеринария
П(Ц)К	профилирующих и специальных дисциплин по специальностям 35.02.05 Агронмия 36.02.01.Ветеринария
Группа	
Вид практики	учебная практика
Тип практики	учебная практика по получению первичных профессиональных навыков
Способ проведения практики	стационарная
Форма проведения практики	непрерывная
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с « ____ » _____ 20__ г. по « ____ » _____ 20__ г.

Содержание индивидуального задания

Задание на практику составил:
руководитель практики от образовательной организации

«__» _____ 20__ г.
(дата)

(должность)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

Задание на практику принял:
обучающийся

«__» _____ 20__ г.
(дата)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

ДНЕВНИК ПРАКТИКИ

Общие сведения

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	очная
Специальность	36.02.01 Ветеринария
П(Ц)К	профилирующих и специальных дисциплин по специальностям 35.02.05 Агрономия 36.02.01.Ветеринария
Группа	
Вид практики	учебная практика
Тип практики	учебная практика по получению первичных профессиональных навыков
Способ проведения практики	стационарная
Форма проведения практики	непрерывная
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Учет выполняемой работы

№ п/ п	Содержание работы	Дата выполнения	Отметка о выполнении
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			

Дневник заполнил:
обучающийся

(подпись)

(И.О. Фамилия)

« ___ » _____ 20__ г.
(дата)

Дневник проверил:
руководитель практики от образовательной организации

(уч. степень, уч. звание, должность)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

« ___ » _____ 20__ г.
(дата)

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина»
Многопрофильный колледж

ОТЧЕТ
о прохождении учебной практики

Обучающегося _____
(Ф.И.О.)

Группа _____

Специальность _____

Руководители практики:
от образовательной организации

_____ / Ф.И.О. / _____
(должность) (подпись)

Отчет представлен _____
(дата)

Допущен к защите _____
(дата, подпись)

Результаты защиты _____
(оценка, дата, подпись)

Орел, 20_