

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Цыбиков Бадикто Баторович
Должность: Ректор
Дата подписания: 22.01.2023 15:51:44
Уникальный программный ключ:
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова»

Агротехнический колледж

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор АТК

«__» _____ 202_г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.02. Основы микробиологии

Специальность
36.02.01 Ветеринария

Квалификация (степень) выпускника

Ветеринарный фельдшер

Форма обучения

очная, очно-заочная

Разработчик (и)

И.О.Фамилия

Внутренние эксперты:

Председатель методической комиссии

И.О.Фамилия

Ответственные по специальности

И.О.Фамилия

Директор библиотеки

И.О.Фамилия

Улан-Удэ, 202_

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности 36.02.01 Ветеринария.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании Методической комиссии колледжа

Протокол № _____ от «__» _____ 20__ г.

Председатель методической комиссии _____

подпись

И.О.Фамилия

Внешний эксперт (представитель работодателя) _____

подпись

И.О.Фамилия

№ п/п	На учебный год	Одобрено на заседании МК		«Утверждаю» Директор АТК	
		Протокол	Дата	Подпись	Дата
1	20__/20__ г.г.	№____	«__»__20__ г		«__»__20__ г
2	20__/20__ г.г.	№____	«__»__20__ г		«__»__20__ г
3	20__/20__ г.г.	№____	«__»__20__ г		«__»__20__ г
4	20__/20__ г.г.	№____	«__»__20__ г		«__»__20__ г
5	20__/20__ г.г.	№____	«__»__20__ г		«__»__20__ г

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	10
5. РЕЗУЛЬТАТ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	11
6. ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.02. Основы микробиологии

1.1. Область применения программы

Программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 36.02.01 Ветеринария.

Программа дисциплины может быть использована при дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке «Оператор по искусственному осеменению животных и птицы»; «Оператор по ветеринарной обработке животных»; «Обработчик ветсанбрака»; «Санитар ветеринарный».

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина ОПЦ.02. Основы микробиологии относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Целью освоения дисциплины является освоение знаний и овладение умениями в области изучения дисциплины, использование знаний для оценки последствий своей деятельности с целью профилактики заболеваний.

Задачами освоения дисциплины являются: усвоение основных понятий, применяемых в микробиологии; изучение основ общей микробиологии; изучение влияния факторов окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов; изучение микробиологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения; формирование необходимых компетенций.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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; готовить средства для дезинфекции.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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; методы проведения исследований биологического материала, продуктов и сырья животного и растительного происхождения с целью предупреждения возникновения болезней; нормативные акты в области ветеринарии, требования охраны труда; правила отбора и хранения биологического материала; правила применения диагностических препаратов; правила асептики и антисептики.

1.4. Перечень компетенций в результате освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 1.3. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств.

ПК 2.1. Предупреждение заболеваний животных, проведение санитарно-просветительской деятельности.

ПК 2.2. Выполнение лечебно-диагностических ветеринарных манипуляций.

ПК 2.3. Выполнение лечебно-диагностических ветеринарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 92 часа, в том числе:

очная форма: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 80 часов;

самостоятельной работы обучающегося 12 часов;

очно-заочная форма: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 80 часов;

самостоятельной работы обучающегося 12 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	
	<i>очная форма</i>	<i>очно-заочная форма</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>92</i>	<i>92</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>80</i>	<i>80</i>
в том числе:		
практические занятия	<i>64</i>	<i>48</i>
контрольные работы	-	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>12</i>	<i>12</i>
в том числе:		
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (если предусмотрено)	-	-
внеаудиторная самостоятельная работа	<i>10</i>	<i>12</i>
реферат	<i>2</i>	-
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>		

2.2. Тематический план и содержание дисциплины ОПЦ.02. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, проект (если предусмотрены)	Объем часов		Уровень освоения
		очная форма	очно-заочная форма	
1	2	3	4	5
Раздел 1.	Основы микробиологии			1-3
Тема 1.1	Содержание	2	4	
Введение.	Введение в предмет. История развития микробиологии			
Основы микроскопирования	Практические занятия: Микробиологическая лаборатория и правила работы в ней Микроскоп и техника микроскопирования	4	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий); оформление практических работ, выполнения домашнего задания и подготовка к их защите; по выбору подготовить презентации (рефераты, доклады) по темам: «История развития микробиологии», «Техника безопасности при работе с патогенными микроорганизмами», «Роль санитарно-гигиенических мероприятий в сельском хозяйстве».	2	2	
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	2	4	1-3
Морфология микроорганизмов	Классификация микроорганизмов. Морфология микроорганизмов.			
	Практические занятия Морфология микроорганизмов. Простой метод окрашивания. Сложные методы окрашивания микробов. Окраска по Граму по Пешкову Приготовление мазка из зубного налета Исследование микробов в живом состоянии. (Ситуационная задача)	12	10	
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий); оформление практических работ, выполнения домашнего задания и подготовка к их защите; по выбору подготовить презентации (рефераты, доклады) по темам: «Классификация микроорганизмов», «Методы окраски в модификации А.И. Синева и П.Г. Калиной».	2	2	
Тема 1.3.	Содержание учебного материала	2	6	1-3
Физиология микроорганизмов	Физиология микроорганизмов			
	Практические занятия Методы стерилизации в микробиологии	8	8	

	Питание микроорганизмов. Питательные среды (Ситуационная задача) Методы и техника выделения чистой культуры			
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий); оформление практических работ, выполнения домашнего задания и подготовка к их защите; по выбору подготовить презентации (рефераты, доклады) по темам: «Химический состав микроорганизмов», «Типы питания микроорганизмов», «Дыхание микроорганизмов».	2	2	
Тема 1.4. Микроорганизмы в природе	Содержание учебного материала	2	6	1-3
	Распространение микробов в природе. Микрофлора навоза, воздуха, воды, животных, пищевых продуктов и кормов			
	Практические занятия Микробиологические процессы в пищевых продуктах (Ситуационная задача) Микробиологические исследования воздуха Микробиологические исследования воды Методы микробиологического исследования почвы	8	8	
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий); оформление практических работ, выполнения домашнего задания и подготовка к их защите; по выбору подготовить презентации (рефераты, доклады) по темам: «Краткая характеристика брожения и его применение в сельском хозяйстве», «Порча пищевых продуктов».	2	2	
Раздел 2.	Экология микроорганизмов	4		1-3
Тема 2.1. Экология микроорганизмов	Содержание учебного материала		6	
	Дезинфекция, ее виды, Дезинфицирующие средства, правила их применения, условия и сроки хранения. Дезинсекция. Дератизация	22	8	
	Практические занятия Приготовление мазка-отпечатка из мяса и продуктов убоя животных. Микроскопия полученных мазков Методы микробиологического исследования молока и молочных продуктов Методы бактериологического исследования мяса Приготовление рабочих растворов моющих и дезсредств. Расчет потребности средств Бактериологический контроль качества дезинфекции Микробиологические исследования производственного оборудования			

	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий); оформление практических работ, выполнения домашнего задания и подготовка к их защите; по выбору подготовить презентации (рефераты, доклады) по темам: «Физические методы уничтожения микроорганизмов», «Химические методы уничтожения микроорганизмов», «Биологические методы уничтожения микроорганизмов», «Современные препараты, используемые при дезинфекции», «Методы бактериологического контроля качества проведенной дезинфекции», «Методы определения количества микроорганизмов в молоке и молочных продуктах», «Методы определения количества микроорганизмов в кормах», «Методы определения количества микроорганизмов в воздухе», «Методы определения количества микроорганизмов в мясе и мясных продуктах».	2	2	
Тема 2.2. Методы микробиологической диагностики	Содержание учебного материала	4	6	1-2
	Методы микробиологической диагностики. Серологические методы. Иммунологические методы. Правила взятия и пересылка в лабораторию патологического материала			
	Практические занятия Методы отбора проб для микробиологических исследований. Взятие и пересылка материала для исследования на болезни рыб. Взятие и пересылка материала при микозах. Взятие и пересылка материала для исследования на болезни пчел и тутового шелкопряда. Правила отбора проб патологического материала от трупов, павших животных. (Ситуационная задача)	10	10	
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий); оформление практических работ, выполнения домашнего задания и подготовка к их защите; по выбору подготовить презентации (рефераты, доклады) по темам: Методы микробиологических исследований мяса», «Методы микробиологических исследований мясных продуктов», «Методы микробиологических исследований молока», «Методы микробиологических исследований молочных продуктов», «Методы микробиологических исследований рыбы», «Нормы отбора проб пищевых продуктов для лабораторных испытаний».	2	2	
Всего:		92	92	

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).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация дисциплины требует наличия учебного кабинета: учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, доска учебная, микроскопы, стенд; термостат, холодильник, центрифуга,

Технические средства обучения: экран настенный, мультимедиа-проектор, ноутбук HP

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Шапиро, Я.С. Микробиология : учебное пособие / Я.С. Шапиро. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 308 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/116381>

Дополнительные источники:

1.Эпизоотология с микробиологией : учебник / А.С. Алиев, Ю.Ю. Данко, И.Д. Ещенко [и др.] ; под редакцией В.А. Кузьмина, А.В. Святковского. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 432 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/112071>

2.Микробиология. Основы микробиологии : допущено Методическим советом Бурятской ГСХА в качестве учебно-практического пособия для обучающихся по специальностям 36.02.01 "Ветеринария", 36.02.02 "Зоотехния", 36.03.05 "Агрономия" / ФГБОУ ВО "БГСХА им. В.Р. Филиппова" ; сост.: Л. А. Очирова, Э. Б. Бадлуев. - Улан-Удэ : Изд-во БГСХА им. В.Р. Филиппова, 2020. - 47 с. - URL: <http://bgsha.ru/art.php?i=3004>

3.Микробиология. Основы микробиологии : учебно-практическое пособие для обучающихся по специальностям 36.02.01 «Ветеринария», 36.02.02 «Зоотехния», 36.02.05 «Агрономия». - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2019. - 47 с. - URL: <http://bgsha.ru/art.php?i=2940>

4.Госманов, Р. Г. Основы микробиологии : учебник / Р. Г. Госманов, А. К. Галиуллин, Ф. М. Нурғалиев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/13102>

Периодические издания:

1. Вестник Бурятской ГСХА им. В. Р. Филиппова: научно-теоретический журнал/ Бурятская ГСХА .- Режим доступа: <https://elibrary.ru/contents.asp?titleid=25673>

2.Вестник Омского государственного аграрного университета: научно-практический журнал/ Вестник Омского государственного аграрного университета.- Режим доступа: <https://e.lanbook.com/journal/2367?category=7799>

3. Международный вестник ветеринарии: научно-практический журнал/Санкт-Петербургская государственная академия ветеринарной медицины.- Режим доступа: <https://e.lanbook.com/journal/2210?category=7799>

4. Вестник ветеринарии: научно-практический журнал/Энтропос.- Режим доступа: <https://new.znaniy.com/catalog/magazines/issues?ref=de3cfe52-d087-11e8-89d9-90b11c31de4c>

5. Вопросы нормативно-правового регулирования в ветеринарии: научно-теоретический журнал / Санкт-Петербургская государственная академия ветеринарной медицины.- Режим доступа: <https://e.lanbook.com/journal/2209>

Современные профессиональные базы данных и информационные ресурсы сети Интернет:

1. Электронно-библиотечная система Издательства «Инфра-М» ZNANIUM.com [Электронный ресурс] : Электронно-библиотечная система / ООО «Научно-издательский центр Инфра-М» – Электрон. дан. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/> – Загл. с экрана (доступ только зарегистрированным пользователям)
2. Национальная электронная библиотека [Электронный ресурс] : Федеральная государственная информационная система / Министерство Культуры РФ.– Электрон. дан. – Режим доступа: <https://rusneb.ru/> – Загл. с экрана (доступ только зарегистрированным пользователям)
3. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс] : – Электрон. дан. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/> – Загл. с экрана (доступ только зарегистрированным пользователям)
4. КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: справочно-правовая система официальной информации / ООО «Правовые информационные технологии» РИЦ 355 Распространения Правовой Информации КонсультантПлюс. – Электрон. дан. – Режим доступа: в локальной сети. – Загл. с экрана.
5. ФГБУ Центр ветеринарии <https://xn----8sbfkcavba6bf4aedue4d.xn--p1ai/>
6. Официальный интернет-портал Министерства сельского хозяйства Российской Федерации <http://www.mcx.ru>
7. <http://www.vetlib.ru> Ветеринария онлайн библиотека
8. <http://www.ccenter.msk.ru> Научно-производственное объединение (НПО) «Крисмас-Центр»
9. <http://www.agroportal.ru/> АГРОПОРТАЛ. Информационно-поисковая система АПК
10. <http://www.edu.ru> Российское образование. Федеральный портал
11. <http://www.rsl.ru> Российская государственная библиотека.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований

Темы дисциплины	Индекс компетенции	Наименование оценочного средства	Способ контроля
Раздел 1. Основы микробиологии			
Тема 1.1 Введение. Основы микроскопирования	ОК 01., ОК 02., ОК 04., ОК 07., ОК 09., ПК 1.3., К 2.1. - 2.3.	Входной контроль Тестовые задания	Устный опрос Тестирование
Тема 1.2 Морфология микроорганизмов	ОК 01., ОК 02., ОК 04., ОК 07., ОК 09., ПК 1.3., К 2.1. - 2.3.	Тестовые задания Темы докладов (рефератов) Ситуационные задачи	Тестирование Защита докладов (рефератов) Проверка задач
Тема 1.3 Физиология микроорганизмов	ОК 01., ОК 02., ОК 04., ОК 07., ОК 09., ПК 1.3., К 2.1. - 2.3.	Тестовые задания Ситуационные задачи Темы докладов (рефератов)	Тестирование Проверка задач Защита докладов (рефератов)
Тема 1.4 Микроорганизмы в природе	ОК 01., ОК 02., ОК 04., ОК 07., ОК 09.,	Тестовые задания Темы докладов (рефератов)	Тестирование Защита докладов (рефератов)

	ПК 1.3., К 2.1. - 2.3.	Ситуационные задачи	Проверка задач
Раздел 2. Экология микроорганизмов			
Тема 2.1. Экология микроорганизмов	ОК 01., ОК 02., ОК 04., ОК 07., ОК 09., ПК 1.3., К 2.1. - 2.3.	Тестовые задания Темы докладов (рефератов)	Тестирование Защита докладов (рефератов)
Тема 2.2 Методы микробиологической диагностики	ОК 01., ОК 02., ОК 04., ОК 07., ОК 09., ПК 1.3., К 2.1. - 2.3.	Тестовые задания Темы докладов (рефератов) Ситуационные задачи	Тестирование Защита докладов (рефератов) Проверка задач

5 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:	
			знать	уметь
1	ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<i>Правила отбора проб кормов, смывов, материалов для лабораторных исследований; методы дезинфекции, дератизации объектов животноводства; методы стерилизации ветеринарного инструментария; правила сбора и утилизации трупов животных и биологических отходов; методы проведения исследований биологического материала, продуктов и сырья животного и растительного происхождения с целью предупреждения возникновения болезней; нормативные акты в области ветеринарии, требования охраны труда; правила отбора и хранения биологического материала; правила</i>	<i>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; готовить средства для дезинфекции; применять нормативные требования в области ветеринарии</i>
2	ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		
3	ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		
4	ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
5	ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		
6	ПК 1.3.	Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств		
7	ПК 2.1.	Предупреждение заболеваний животных, проведение санитарно-просветительской деятельности		
8	ПК 2.2.	Выполнение лечебно-диагностических ветеринарных манипуляций		
9	ПК 2.3.	Выполнение лечебно-диагностических ветеринарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств		

			<i>применения диагностических препаратов; правила асептики и антисептики</i>	
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>				

6. ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида. Академия, по заявлению обучающегося, создает специальные условия для получения среднего профессионального образования инвалидами и лицам с ограниченными возможностями здоровья:

- использование специализированных (адаптированных) рабочих программ дисциплин (модулей) и методов обучения и воспитания, включая наличие альтернативной версии официального сайта организации в сети «Интернет» для слабовидящих;

- использование специальных учебников, учебных пособий и других учебно-методических материалов, включая альтернативные форматы печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

- использование специальных технических средств обучения (мультимедийное оборудование, оргтехника и иные средства) коллективного и индивидуального пользования, включая установку мониторов с возможностью трансляции субтитров, обеспечение надлежащими звуковыми воспроизведениями информации;

- предоставление услуг ассистента (при необходимости), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь или услуги сурдопереводчиков / тифлосурдопереводчиков;

- проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины (модуля);

- проведение процедуры оценивания результатов обучения возможно с учетом особенностей нозологий (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) при использовании доступной формы предоставления заданий оценочных средств и ответов на задания (в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода) с использованием дополнительного времени для подготовки ответа;

- обеспечение беспрепятственного доступа обучающимся в учебные помещения, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений);

- обеспечение сочетания онлайн и офлайн технологий, а также индивидуальных и коллективных форм работы в учебном процессе, осуществляемом с использованием дистанционных образовательных технологий;

- и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение ОПОП СПО.

В целях реализации ОПОП СПО в академии оборудована безбарьерная среда, учитывающая потребности лиц с нарушением зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата. Территория соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Вход в учебный корпус оборудован пандусами, стекла входных дверей обозначены специальными знаками для слабовидящих, используется система Брайля. Сотрудники охраны знают порядок действий при прибытии в академию лица с ограниченными возможностями. В академии создана толерантная социокультурная среда, осуществляется необходимое сопровождение образовательного процесса, при необходимости предоставляется волонтерская помощь обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья.

