МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«КРЫМСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ имени В.И. Вернадского»
ПРИБРЕЖНЕНСКИЙ АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ (ФИЛИАЛ)

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
_____ А.В. Рогозенко
«12» 06 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

ПП.03.01. Производственная практика (по профилю специальности)

специальность 36.02.01 Ветеринария

2018 г.

Рабочая программа ПП.03.01 Производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ.03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 36.02.01 Ветеринария / укрупненная группа профессий, специальностей и направлений подготовки (УГС) 36.00.00 Ветеринария и зоотехния.

Организация-разработчик: Прибрежненский аграрный колледж (филиал) ФГАОУ ВО «КФУ им. В.И. Вернадского»

Разработчик:
Бацунова Н.В. - преподаватель ветеринарных дисциплин

Согласовано: Гадомский Виктор Борисович - Главный государственный ветеринарный инспектор Сакского района _____

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой методической комиссии ветеринарно-технологических дисциплин
Протокол № 17 от «15» 05 2018 г.
Председатель _____ Киреева А.Э.

© Прибрежненский аграрный колледж (филиал) ФГАОУ ВО «КФУ им. В.И. Вернадского»
© Бацунова Н.В.
© 2018 г.

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ……..	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ……..	8
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ……..	13
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ……	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 36.02.01 Ветеринария / укрупненная группа профессий, специальностей и направлений подготовки (УГС) 36.00.00 Ветеринария и зоотехния в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1 Проводить ветеринарный контроль убойных животных.

ПК 3.2 Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.

ПК 3.3 Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.

ПК 3.4 Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.

ПК 3.5 Проводить обеззараживание несоответствующих стандарту продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.

ПК 3.6 Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.

ПК 3.7 Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.

ПК 3.8 Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.

1.2. Цели и задачи производственной практики.

Формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение опыта практической работы по специальности.

В результате прохождения производственной практики (по профилю специальности), реализуемой в рамках профессионального модуля ПМ.03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения по каждому из видов профессиональной

деятельности, предусмотренных ФГОС СПО обучающиеся должны **приобрести практический опыт работы:**

- проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения;

уметь:

- определять задачи, содержание, методы и формы ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения;

знать:

- направления, методы и формы ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики

Всего – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Проводить ветеринарный контроль убойных животных.
ПК 3.2	Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.
ПК 3.3	Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.
ПК 3.4	Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.
ПК 3.5	Проводить обеззараживание несоответствующих стандарту продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.
ПК 3.6	Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.
ПК 3.7	Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.
ПК 3.8	Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

3.1. Тематический план производственной практики профессионального модуля ПМ.03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

№ п/п	Наименование тем учебной практики	Содержание тем	Виды работ	Код ПК	Количество часов
1	Ознакомление с программой производственной практики и условиями её проведения на якорном предприятии.	Ознакомление с программой производственной практики и условиями её проведения на якорном предприятии.	1.1. Знакомство с содержанием производственной практики, планируемыми результатами и с условиями проведения практики на якорном предприятии. 1.2.Изучение действующего на предприятии Устава, требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами и иных локальных актов, действующих на предприятии, требований по использованию имущества. Изучение правил внутреннего распорядка. Изучение ветеринарной документации предприятия и инструкций по ее ведению.	ОК 1-ОК 9 ПК 3.1- 3.8	6
2	Проведение предубойного осмотра и термометрии скота.	Закрепление приобретенного практического опыта работы предубойного осмотра животных.	2.1. Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами. 2.2.Закрепление приобретенного практического опыта работы в определении категории упитанности убойных животных. 2.3.Закрепление приобретенного практического опыта работы в транспортировке убойных животных. 2.4. Закрепление приобретенного практического опыта работы в соблюдении режима предубойного содержания, определение его влияния на убойный вход,	ОК 1 – ОК 9 ПК 3.1., ПК 3.3	6

			качество мяса 2.5. Закрепление приобретенного практического опыта работы в интерпретации результатов предубойного осмотра животных.		
3	Ознакомление с ветеринарно-санитарной экспертизой пищевых продуктов на продовольственных рынках.	Закрепление приобретенного практического опыта работы ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов, сырья животного происхождения	3.1. Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами. 3.2. Закрепление приобретенного практического опыта работы по определению классификации мяса по виду, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению, оформлению результатов ветеринарно-санитарных мероприятий в установленном порядке. 3.3. Закрепление приобретенного практического опыта работы по определению созревания мяса больных, истощенных животных, его санитарная оценка, оформлению результатов ветеринарно-санитарных мероприятий в установленном порядке. 3.4. Закрепление приобретенного практического опыта работы по определению свежести мяса, оформлению результатов ветеринарно-санитарных мероприятий в установленном порядке. 3.5. Закрепление приобретенного практического опыта работы в организации проведения санитарной оценки мяса различных категорий свежести, оформлению результатов ветеринарно-санитарных мероприятий в установленном порядке. 3.6. Закрепление приобретенного практического опыта работы по	ОК 1- ОК 9 ПК 3.4	6

			действующим ГОСТам и правилам на мясо, оформлению результатов ветеринарно-санитарных мероприятий в установленном порядке. 3.7. Закрепление приобретенного практического опыта работы по проведению санитарной оценки субпродуктов, их классификации и пищевой ценности, оформлению результатов ветеринарно-санитарных мероприятий в установленном порядке. 3.8. Закрепление приобретенного практического опыта работы по проведению санитарной оценки пищевых жиров, молока оформлению результатов ветеринарно-санитарных мероприятий в установленном порядке. 3.9. Закрепление приобретенного практического опыта работы в проведении санитарной оценки кишечного сырья. Номенклатура комплектов кишок и их использование, оформлению результатов ветеринарно-санитарных мероприятий в установленном порядке.		
4	Проведение отбора проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения для исследований.	Закрепление приобретенного практического опыта работы в обеззараживании нестандартных продуктов и сырья животного происхождения.	4.1. Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами. 4.2. Закрепление приобретенного практического опыта работы по определению отличительных особенностей мяса и внутренних органов здоровых, больных и убитых в агональном состоянии животных. 4.3. Закрепление приобретенного практического опыта работы по проведению санитарной оценки продуктов убоя. 4.4. Закрепление приобретенного	ОК 1- ОК 9 ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.6.	6

			практического опыта работы по выполнению обеззараживания нестандартных продуктов и сырья животного происхождения по действующим ГОСТам.		
5	Проведение вскрытия трупов животных.	Закрепление приобретенного практического опыта работы во вскрытие трупов разных видов животных.	5.1. Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами. 5.2. Закрепление приобретенного практического опыта работы по определению общих требований, предъявляемых к вскрытию трупов, места вскрытия, выполнению транспортирования трупа к месту вскрытия и ветеринарно-санитарных требований при перевозке трупов. 5.3. Закрепление приобретенного практического опыта работы по выполнению вскрытия трупов крупного рогатого скота. 5.4. Закрепление приобретенного практического опыта работы по выполнению вскрытия трупов лошадей. 5.5. Закрепление приобретенного практического опыта работы по выполнению вскрытия трупов свиней. 5.6. Закрепление приобретенного практического опыта работы по выполнению вскрытия трупов птицы. 5.7. Закрепление приобретенного практического опыта по выполнению извлечения систем органов.	ОК 1 –ОК 9 ПК 3.3., ПК 3.4.	6
6	Посмертная диагностика и оформление документации.	Закрепление приобретенного практического опыта работы в постановке патологоанатомического диагноза, оформлении документации вскрытия.	6.1. Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами. 6.2.Закрепление приобретенного практического опыта по проведению отбора, консервирования, упаковки и	ОК 1- ОК 9 ПК 3.7.	6

			пересылки патологического материала для постановки патологоанатомического диагноза. 6.3. Закрепление приобретенного практического опыта по оформлению документации вскрытия.		
				Всего часов	**36**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает проведение производственной практики по профилю специальности на предприятиях (организациях) на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием (организацией), куда направляются обучающиеся.

2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Латыпов Д.Г. Основы судебно-ветеринарной экспертизы: учебное пособие / Д.Г. Латыпов, И.Н. Залялов. – 2-е изд., перераб. – Санкт-Петербург: Лань, 2015. – 576 с.
2. Латыпов Д.Г. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза / Д.Г. Латыпов, О.Т. Муллакаев, И.Н. Залялов. - Санкт-Петербург: Лань, 2017. – 456 с.
3. Лысакова А.И. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум: Учебное пособие / А.И. Лысакова, В.А. Крыгин, И.В. Безина, И.А. Солянская – 2-е издание. - Санкт-Петербург: Лань, 2015. - 304 с.

Дополнительные источники:

1. Бровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии стандартизации продуктов животноводства/Бровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А. - Санкт-Петербург: Лань, 2013. – 480 с.

Интернет-ресурсы

1. Электронная библиотека образовательных ресурсов (ЭБОР): http://elib.gu-unpk.ru.
2. Электронно-библиотечная система http://www.e.lanbook.com.
3. Федеральный портал «Российское образование» http://www.edu.ru

4.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в организациях и предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственной практике (по профилю специальности) предшествует формирование у обучающихся умений**,** приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля.

4.4. Кадровое обеспечение производственной практики

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели, а также работники предприятий (организаций), закреплённые за обучающимися.

Требования к квалификации педагогических кадров: наличие высшего профессионального образования по профилю специальности, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы практики осуществляется преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий, при проверке дневников - отчетов, проведении дифференцированного зачета по практике.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 3.1.Проводить ветеринарный контроль убойных животных.	Грамотное, точное выполнение предубойного осмотра животных. Качественная интерпретация результатов предубойного осмотра животных. Правильное, точное оформление документации.	Текущий контроль в форме оценки выполнения практических работ: - оценки при выполнении работ по производственной практике; - анализ предусмотренных форм отчетности, зачет по практике
ПК 3.2.Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.	Качественное, безошибочное выполнение мероприятий по отбору проб биологического материала, их упаковки, транспортировки и подготовки для лабораторного исследования. Грамотность, точность при оформлении соответствующей ветеринарной документации.	Текущий контроль в форме оценки выполнения практических работ: - оценки при выполнении работ по производственной практике; - анализ предусмотренных форм отчетности, зачет по практике
ПК 3.3.Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.	Оперативность, точность при выполнении мероприятий по отбору продуктов и сырья животного происхождения для исследований. Грамотность в оформлении результатов ветеринарно-санитарных	Текущий контроль в форме оценки выполнения практических работ: - оценки при выполнении работ по производственной практике; - анализ предусмотренных

	мероприятий в установленном порядке. Оперативность, точность при выполнении мероприятий по консервированию, упаковыванию и пересылке проб продуктов и сырья животного происхождения. Грамотность, точность при оформлении соответствующей ветеринарной документации.	форм отчетности, зачет по практике
ПК 3.4.Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.	Качественное, безошибочное определение соответствия продуктов и сырья животного происхождения стандартам. Оперативность, точность при выполнении мероприятий по отбору продуктов и сырья животного происхождения для исследований. Грамотность, точность при оформлении соответствующей ветеринарной документации.	Текущий контроль в форме оценки выполнения практических работ: - оценки при выполнении работ по производственной практике; - анализ предусмотренных форм отчетности, зачет по практике
ПК 3.5.Проводить обеззараживание несоответствующих стандарту продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.	Оперативность, грамотность при выполнении мероприятий по обеззараживанию нестандартных продуктов и сырья животного происхождения. Оперативность, грамотность при выполнении мероприятий по утилизации конфискатов и зараженного материала. Обоснованное, точное оформление	Текущий контроль в форме оценки выполнения практических работ: - оценки при выполнении работ по производственной практике; - анализ предусмотренных форм отчетности, зачет по практике

	соответствующей ветеринарной документации.	
ПК 3.6.Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	Качественное, безошибочное выполнение анализа продуктов и сырья животного происхождения. Обоснованное, точное оформление соответствующей ветеринарной документации.	Текущий контроль в форме оценки выполнения практических работ: - оценки при выполнении работ по производственной практике; - анализ предусмотренных форм отчетности, зачет по практике
ПК 3.7. Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.	Оперативность, грамотность при выполнении вскрытия трупов животных. Качественное, безошибочное выполнение стерилизации ветеринарных инструментов для проведения патологоанатомического вскрытия. Обоснованное, точное оформление соответствующей ветеринарной документации.	Текущий контроль в форме оценки выполнения практических работ: - оценки при выполнении работ по производственной практике; - анализ предусмотренных форм отчетности, зачет по практике
ПК 3.8. Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.	Качественное, безошибочное выполнение мероприятий по отбору биологического материала продуктов и сырья животного происхождения для исследований. Качественное, безошибочное выполнение мероприятий по консервированию, упаковыванию и пересылке проб продуктов и сырья животного происхождения. Обоснованное, точное оформление соответствующей	Текущий контроль в форме оценки выполнения практических работ: - оценки при выполнении работ по производственной практике; - анализ предусмотренных форм отчетности, зачет по практике

	ветеринарной документации.	

Формы и методы контроля и оценки результатов освоения практики должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– демонстрация интереса к будущей профессии ветеринарного фельдшера	- наблюдение и оценка мастера производственного обучения при выполнении квалификационных работ при выполнении практических заданий во время производственной практики.
ОК 2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– обоснованный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач при проведении санитарно - просветительской деятельности; – уровень самостоятельности при организации и выполнении конкретных производственных задач; – демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	- наблюдение и оценка мастера производственного обучения при выполнении квалификационных работ при выполнении практических заданий во время производственной практики.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях.	– анализ стандартных и нестандартных ситуаций, решение производственных и ситуационных ветеринарных задач; – демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- наблюдение и оценка мастера производственного обучения при выполнении квалификационных работ при выполнении практических заданий во время производственной практики.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	– поиск, отбор информации из различных источников, включая Интернет. Эффективное использование информации для решения профессиональных задач и личностного развития	- выполнение самостоятельных работ.
ОК 5. Использовать информационно - коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	– выявление умений использования информационно-коммуникационных технологий в практической деятельности. Анализ эффективности применения информационных технологий;	- экспертное наблюдение и оценка результатов деятельности обучающихся на производственной практике при выполнении работ.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– организация работы с применением технологий группового и коллективного взаимодействия	- экспертное наблюдение и оценка результатов деятельности обучающихся на производственной практике при выполнении работ.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результаты выполнения заданий.	– формирование лидерских качеств, качеств руководителя путем организации групповой работы студентов; – самоанализ, самооценка и коррекция результатов собственной работы	- экспертное наблюдение и оценка результатов деятельности обучающихся на производственной практике при выполнении работ.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	– планирование обучающимися повышения уровня личностного и профессионального развития; – организация самостоятельной работы при изучении профессионального модуля	- экспертное наблюдение и оценка результатов деятельности на производственной практике при выполнении работ.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	– проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; – анализ инноваций при изучении и применении новых технологий в ветеринарно-просветительной работе	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы