

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

**Федеральное государственное бюджетное образовательное**

ФИО: Цыбиков Бэликто Батоевич

**учреждение высшего образования**

Должность: Ректор

**«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова»**

Дата подписания: 02.03.2026 08:47:11

Уникальный программный ключ:

056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

**Технологический факультет**

**«СОГЛАСОВАНО»**

Заведующий выпускающей кафедрой  
Технология производства, переработки  
и стандартизации с.-х. продукции

**К.Т.Н., ДОЦЕНТ**

уч. ст., уч. зв.

**Дагбаева Т.Ц.**

подпись

**«24» апреля 2025 г.**

**«УТВЕРЖЛЕНО»**

Декан  
Технологический факультет

**К.С.-Х.Н., ДОЦЕНТ**

уч. ст., уч. зв.

**Ачитуев В.А.**

подпись

**«24» апреля 2025 г.**

### **Рабочая программа Дисциплины (модуля)**

#### **Б1.О.24 Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия**

**Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции**

**Направленность (профиль) Технология производства, хранения и переработки продукции**

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедры **Технология производства, переработки и стандартизации с.-х. продукции**

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения **очная**

Форма промежуточной аттестации **Зачет с оценкой**

Объем дисциплины в З.Е. **5**

Продолжительность в часах/неделях **180/0**

Статус дисциплины **относится к обязательной части блока 1 "Дисциплины" ОПОП**  
в учебном плане **является дисциплиной обязательной для изучения**

#### **Распределение часов дисциплины**

Курс 2 Семестр 4	Количество часов	Итого
Вид занятий	УП	УП
Лекционные занятия	36	36
Лабораторные занятия	18	18
Практические занятия	36	36
Контактная работа	90	90
Сам. работа	90	90
Итого	180	180

Улан-Удэ, 2025г.

Программу составил(и):
Раднаева Татьяна Валерьевна

Программа дисциплины

**Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669);

составлена на основании учебного плана:

b350307\_o\_3.plx

утвержденного Ученым советом вуза от 06.05.2025 протокол № 9

Программа одобрена на заседании кафедры

**Технология производства, переработки и стандартизации с.-х. продукции**

Протокол № 10 от 07.04.2025

Зав. кафедрой Дагбаева Т.Ц.

\_\_\_\_\_

подпись

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии Технологического факультета от «21» апреля 2025 г., протокол №8\_

Председатель методической комиссии Технологического факультета

Внешний эксперт (представитель работодателя) Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Бурятия Заместитель председателя Комитета по производству и переработке сельскохозяйственной продукции

\_\_\_\_\_

Селицкая Л.Е.

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

И.О. Фамилия

№ п/п	Учебный год	Одобрено на заседании кафедры		Утверждаю Заведующий кафедрой Дагбаева Т.Ц.	
		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.

<b>ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>		
1	<p>Цели: является получение знаний по теоретическим основам и приобретение практических навыков и умений, необходимых для профессиональной подготовки в области безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольствия.</p> <p>Задачи: формирование знаний по подверженности сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции интоксикации контаминантами химической и биологической природы в процессе производства, хранения и реализации; обеспечению качества и безопасности сырья и пищевых продуктов; гигиеническому контролю за пищевой продукцией из генетически модифицированных источников; гигиенические принципы нормирования и контроль за применением пищевых добавок, управлению безопасностью на всей цепи производства продуктов питания.</p>	
<b>ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ И МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>		
Блок.Часть	Б1.О	
ОПК-2: Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности		
<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>		
1	3 семестр	Правоведение
<b>Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:</b>		
1	6 семестр	Производственная практика
2	8 семестр	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
3	7 семестр	Технология хранения и переработки продукции животноводства
4	6 семестр	Технология хранения и переработки продукции растениеводства
5	5 семестр	Зоогигиена
<b>ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, КРИТЕРИЕВ И ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В РАМКАХ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>		
<b>КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ</b>		
<b>ОПК-2: Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;</b>		
<p><b>ОПК-2.1. ИД-1</b> Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</p> <p><b>ОПК-2.2. ИД-2</b> Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства</p> <p><b>ОПК-2.3. ИД-3</b> Соблюдает требования природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</p> <p><b>ОПК-2.4. ИД-4</b> Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства</p> <p><b>ОПК-2.5. ИД-5</b> Ведет учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, в том числе в электронном виде</p>		
<b>Знать и понимать</b> способы использования нормативных правовых актов и правила оформления специальной документации в профессиональной деятельности:		
Уровень 1	ИД-1 не знает и не понимает способы использования нормативных правовых актов и правила оформления специальной документации в профессиональной деятельности	
Уровень 2	ИД-1 плохо умеет использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	
Уровень 3	ИД-1 знает и понимает способы использования нормативных правовых актов и правила оформления специальной документации в профессиональной деятельности, но допускает неточности	
Уровень 4	ИД-1 в полной мере знает и понимает способы использования нормативных правовых актов и правила оформления специальной документации в профессиональной деятельности	
<b>Уметь делать (действовать)</b> использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности:		
Уровень 1	ИД-1 плохо умеет использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	
Уровень 2	ИД-1 плохо умеет использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	
Уровень 3	ИД-1 умеет использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности, но допускает ошибки	

Уровень 4	ИД-1 умеет использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности
<b>Владеть навыками (иметь навыки) навыками использования нормативных правовых актов и оформление специальной документации в профессиональной деятельности:</b>	
Уровень 1	ИД-1 не владеет навыками использования нормативных правовых актов и оформлении специальной документации в профессиональной деятельности
Уровень 2	ИД-1 плохо владеет навыками использования нормативных правовых актов и оформлении специальной документации в профессиональной деятельности
Уровень 3	ИД-1 владеет навыками использования нормативных правовых актов и оформлении специальной документации в профессиональной деятельности, но допускает некоторые неточности
Уровень 4	ИД-1 владеет навыками использования нормативных правовых актов и оформлении специальной документации в профессиональной деятельности

**Уровни сформированности компетенций**

компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий
-----------------------------	-------------	---------	---------

**Оценки формирования компетенций**

Оценка «неудовлетворительно» - уровень 1	Оценка «удовлетворительно» - уровень 2	Оценка «хорошо» - уровень 3	Оценка «отлично» - уровень 4
------------------------------------------	----------------------------------------	-----------------------------	------------------------------

**Характеристика сформированности компетенции**

Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Код занятия	Наименование разделов (этапов) и тем	Вид работ	Семестр	Часов	Компетенции	Интеракт.	Примечание (используемые интерактивные формы, форма текущего контроля успеваемости)
<b>Раздел 1.</b>							
1.1	Введение. Пищевая безопасность и основные критерии ее оценки	Лек	4	2	ОПК-2		Лекция с демонстрацией презентации
1.2	Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами	Лек	4	2	ОПК-2		Лекция с демонстрацией презентации
1.3	Контроль загрязнения пищевых продуктов микроорганизмами. Меры профилактики	Лек	4	2	ОПК-2	2	Лекция с демонстрацией презентации
1.4	Антиалиментарные факторы	Лек	4	2	ОПК-2		Лекция с демонстрацией презентации
1.5	Компоненты природной пищи неблагоприятно влияющие на организм	Лек	4	2	ОПК-2		Лекция-конференция
1.6	Загрязнение химическими элементами	Лек	4	2	ОПК-2		Лекция с демонстрацией презентации
1.7	Контроль загрязнения пищевых продуктов химическими элементами. Меры профилактики	Лек	4	2	ОПК-2		Лекция-конференция
1.8	Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве	Лек	4	2	ОПК-2		Лекция-конференция

1.9	Контроль загрязнения пищевых продуктов остаточным количеством пестицидов, полициклическими углеводородами	Лек	4	2	ОПК-2		Лекция-конференция
1.10	Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве	Лек	4	2	ОПК-2		Лекция-конференция
1.11	Контроль загрязнения пищевых продуктов антибиотиками. Меры профилактики	Лек	4	2	ОПК-2		Лекция с демонстрацией презентации
1.12	Загрязнения нитратами, нитритами и нитрозосоединениями	Лек	4	2	ОПК-2		Лекция с демонстрацией презентации
1.13	Радиоактивное загрязнение сельскохозяйственного сырья и продовольствия	Лек	4	2	ОПК-2		Лекция с демонстрацией презентации
1.14	Контроль за радиоактивным загрязнением пищевых продуктов. Меры профилактики	Лек	4	2	ОПК-2		Лекция с демонстрацией презентации
1.15	Классификация и экспертиза пищевых добавок	Лек	4	2	ОПК-2		Лекция с демонстрацией презентации
1.16	Гигиенический контроль за пищевой продукцией	Лек	4	2	ОПК-2		Работа с НПА
1.17	Нормативно-законодательное регулирование создания и применения ГМИ	Лек	4	2	ОПК-2		Лекция с демонстрацией презентации
1.18	Продукты питания, созданные с использованием ГМИ	Лек	4	2	ОПК-2		Лекция с демонстрацией презентации
1.19	Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами	Пр	4	2	ОПК-2		Разбор конкретных примеров
1.20	Контроль загрязнения пищевых продуктов микроорганизмами. Меры профилактики	Пр	4	2	ОПК-2		Устный опрос по контрольным вопросам
1.21	Контроль загрязнения пищевых продуктов микотоксинами. Меры профилактики	Лаб	4	2	ОПК-2		Устный опрос по контрольным вопросам
1.22	Контроль загрязнения пищевых продуктов микотоксинами. Меры профилактики	Пр	4	2	ОПК-2		Устный опрос по контрольным вопросам
1.23	Антиалиментарные факторы	Пр	4	2	ОПК-2		Устный опрос по контрольным вопросам
1.24	Определение массовой доли кофеина фотометрическим методом	Лаб	4	2	ОПК-2	2	Решение ситуационных задач
1.25	Компоненты природной пищи неблагоприятно влияющие на организм	Пр	4	2	ОПК-2		Лекция с демонстрацией презентации
1.26	Загрязнение химическими элементами	Лаб	4	2	ОПК-2		Решение ситуационных задач

1.27	Контроль загрязнения пищевых продуктов химическими элементами. Меры профилактики	Пр	4	4	ОПК-2		Тестирование
1.28	Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве	Пр	4	2	ОПК-2		Решение ситуационных задач
1.29	Контроль загрязнения пищевых продуктов остаточным количеством пестицидов, полициклическими углеводородами	Лаб	4	2	ОПК-2		Работа с ТР ТС 021 О безопасности пищевой продукции
1.30	Контроль загрязнения пищевых продуктов остаточным количеством пестицидов, полициклическими углеводородами	Пр	4	2	ОПК-2		Устный опрос по контрольным вопросам
1.31	Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве	Пр	4	2	ОПК-2		Решение ситуационных задач
1.32	Контроль загрязнения пищевых продуктов антибиотиками. Меры профилактики	Лаб	4	4	ОПК-2	4	Устный опрос по контрольным вопросам
1.33	Загрязнения нитратами, нитритами и нитрозосоединениями	Лаб	4	2	ОПК-2		Устный опрос по контрольным вопросам
1.34	Контроль загрязнения пищевых продуктов нитратами, нитритами и нитрозосоединениями. Меры профилактики	Лаб	4	4	ОПК-2		Устный опрос по контрольным вопросам
1.35	Диоксины и полициклические ароматические углеводороды	Пр	4	2	ОПК-2		Устный опрос по контрольным вопросам
1.36	Контроль за радиоактивным загрязнением пищевых продуктов. Меры профилактики.	Пр	4	2	ОПК-2		Устный опрос по контрольным вопросам
1.37	Полимерные и другие материалы	Пр	4	2	ОПК-2		Работа с ТР ТС по упаковке пищевой продукции
1.38	Классификация и экспертиза пищевых добавок	Пр	4	2	ОПК-2	2	Тестирование
1.39	Характеристика основных групп пищевых добавок	Пр	4	2	ОПК-2		Работа с ТР ТС 029
1.40	Гигиенический контроль за пищевой продукцией	Пр	4	2	ОПК-2	2	Разбор конкретных примеров
1.41	Нормативно-законодательное регулирование создания и применения ГМИ	Пр	4	2	ОПК-2		Устный опрос по контрольным вопросам
1.42	Продукты питания, созданные с использованием ГМИ	Пр	4	2	ОПК-2		Разбор примеров

1.43	Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами	Ср	4	15	ОПК-2	Устный опрос по контрольным вопросам
1.44	Компоненты природной пищи неблагоприятно влияющие на организм	Ср	4	12	ОПК-2	Устный опрос по контрольным вопросам
1.45	Контроль загрязнения пищевых продуктов нитратами, нитритами и нитрозосоединениями. Меры профилактики	Ср	4	12	ОПК-2	Устный опрос по контрольным вопросам
1.46	Диоксины и полициклические ароматические углеводороды	Ср	4	12	ОПК-2	Устный опрос по контрольным вопросам
1.47	Полимерные и другие материалы	Ср	4	12	ОПК-2	Устный опрос по контрольным вопросам
1.48	Характеристика основных групп пищевых добавок	Ср	4	12	ОПК-2	Защита доклада
1.49	Продукты питания, созданные с использованием ГМИ	Ср	4	15	ОПК-2	Представление конспекта

**ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**

Основная литература

Л1.1	Позняковский В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2023. - 269 – Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=418995">https://znanium.com/catalog/document?id=418995</a>
Л1.2	Ильин Д. Ю., Ильина Г. В. Пищевая химия [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов технологического факультета направления подготовки 35.03.07 «технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». квалификация бакалавр. - Пенза: ПГАУ, 2016. - 152 – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/14210_5">https://e.lanbook.com/book/14210_5</a>
Л1.3	Безопасность пищевого сырья и продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Кемерово: Кузбасская ГСХА, 2018. - 244 – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/142989">https://e.lanbook.com/book/142989</a>

Дополнительная литература

Л2.1	Альшеевская М. Н., Терещенко В. П. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие для спо. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 248 – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/305204">https://e.lanbook.com/book/305204</a>
Л2.2	Кисленко В.Н., Дячук Т.И. Пищевая микробиология: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: Учебник : Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2025. - 257 – Режим доступа: <a href="https://znanium.ru/catalog/document?id=460002">https://znanium.ru/catalog/document?id=460002</a>

Методическая литература

Л3.1	Дагбаева Т. Ц. Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия [Электронный ресурс]: Методические рекомендации по изучению дисциплины и самостоятельной работы для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. - Улан-Удэ: ФГБОУ ВО БГСХА, 2020. - 49 – Режим доступа: <a href="https://elibr.bgsha.ru/sotru/00740">https://elibr.bgsha.ru/sotru/00740</a>
------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

Номер аудитории	Назначение	Оборудование и ПО	Адрес
123	Лекторий для агроэкологических объединений Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (123)	56 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, интерактивная панель	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус
120	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий	22 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, интерактивный	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус

	семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (120)	<p>комплекс с рельсовой системой Lumien, стенды.</p> <p>1 посадочное место, рабочее место преподавателя, доска учебная, учебная мебель, 3 стенда.</p> <p>Радиокласс (радиомикрофон) Сонет-PCM PM- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля)</p> <p>Портативный ручной видеоувеличитель (ЭРВУ) RUBY</p> <p>Джойстик компьютерный Joystick SimplyWorks беспроводной</p> <p>Клавиатура Clevy с большими кнопками и накладкой (беспроводная) Стол СИ-1, регулируемый по высоте</p> <p>Список ПО: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level , Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE</p>	
145	Специализированная аудитория по оценке качества с.-х. сырья и продукции переработки Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (145)	<p>18 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, Интерактивный комплекс, стенды, рН-тестер для сыра, анализатор молока Клевер -2, анализатор жидкости</p> <p>ультразвуковой Уликор, прибор для определения объема хлеба, прибора для определения пористости хлеба «УОП-1», аналог прибора Чижовой (с аттестацией), рН-метр карманный (с поверкой)</p>	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус
349	Помещение для самостоятельной работы (349)	<p>30 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, доска аудиторная, интерактивный панель, мультимедийный проектор, 15 персональных компьютеров с доступом к сети Интернет и доступом в ЭИОС, стенды и макеты сельскохозяйственных животных, Государственные книги племенных животных. Список ПО:</p> <p>Антивирус Kaspersky, Корпоративный портал БГСХА. 1С -Битрикс, «Информационный модуль сайта – VIKON», Система Антиплагиат, Microsoft OfficeStd 2016 , Microsoft OfficeProPlus 2016, Почтовый сервер Mdaemon 10.0-Pro, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic , Microsoft Office Professional Plus 2007, Microsoft Windows Server Standard 2008, Сервер СУБД Microsoft SQL, «Планы», «Конвертер поручений», «Авторасписание AVTOR, программный комплекс мультимит Эксперт</p>	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус
130	Помещение для хранения и профилактического	1 рабочее место, шкаф для химреактивов – 3 шт., стол	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 ,

	обслуживания учебного оборудования (130)	письменный – 2 шт., сейф металлический – 1 шт.	Учебный корпус
<b>ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ ИНТЕРНЕТ И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ АКАДЕМИИ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>			
1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронно-библиотечные системы - ЭБС)			
Наименование		Доступ	
1		2	
Электронно-библиотечная система Издательства «Znanium»		<a href="http://znanium.ru/">http://znanium.ru/</a>	
Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»		<a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	
Электронно-библиотечная система Издательства «Юрайт»		<a href="http://urait.ru/">http://urait.ru/</a>	
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):			
1		2	
Платформа «Открытое образование» (онлайн-курсы по базовым дисциплинам, изучаемым в российских университетах)		<a href="https://openedu.ru/course/">https://openedu.ru/course/</a>	
Профессиональные базы данных		<a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в академии:			
1. Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия [Электронный ресурс]: методические рекомендации по изучению дисциплины и самостоятельной работы для обучающихся по направлению подготовки Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции/ Сост.: Дагбаева Т.Ц.- Улан-Удэ: ФГБОУ ВО БГСХА, 2020.- 49 с. URL: <a href="http://bgsha.ru/art.php?i=4212">http://bgsha.ru/art.php?i=4212</a> . - Режим доступа: Электронная библиотека БГСХА. - Загл. с титул. экрана. - Б. ц. - Текст : электронный.			
<b>ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ</b>			
1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины			
Наименование программного продукты (ПП)		Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт	
Microsoft OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Государственный контракт № 25 от 1 апреля 2008 года		Занятия семинарского типа, самостоятельная работа	
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса			
Информационно-правовой портал «Гарант»		в локальной сети академии <a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>	
Справочно-поисковая система «Консультант Плюс»		<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>	
3. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)			
Наименование ЭИОС и доступ	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система	
1	2	3	
Официальный сайт академии	<a href="http://bgsha.ru/">http://bgsha.ru/</a>	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа	
Личный кабинет	<a href="http://lk.bgsha.ru/">http://lk.bgsha.ru/</a>	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа	
АС Деканат	в локальной сети академии	-	
Корпоративный портал академии	<a href="http://portal.bgsha.ru/">http://portal.bgsha.ru/</a>	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа	
ИС «Планы»	в локальной сети академии	-	
Портфолио обучающегося	<a href="http://lk.bgsha.ru/">http://lk.bgsha.ru/</a>	Самостоятельная работа	
Сайт научной библиотеки	<a href="http://elib.bgsha.ru/">http://elib.bgsha.ru/</a>	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа	
Электронная библиотека БГСХА	<a href="http://elib.bgsha.ru/">http://elib.bgsha.ru/</a>	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа	

**КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЯ)**

ФИО преподавателя	Уровень образования. Специальность и квалификация в соответствии с дипломом. Профессиональная переподготовка	Ученая степень, ученое звание
1	2	3
Раднаева Татьяна Валерьевна	ассистент	

**ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) 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 высшего 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 ВО.

В целях реализации ОПОП ВО 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.