

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: 20.05.2026 17:11:31
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

«28» апреля 2026 г.

«УТВЕРЖДЕНО»

Декан
Технологический факультет

К.С-Х.Н., ДОЦЕНТ

уч. ст., уч. зв.

Ачитуев В.А.

подпись

«28» апреля 2026 г.

**Рабочая программа
Дисциплины (модуля)**

Б1.О.19 Введение в профессиональную деятельность

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

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

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

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения **очная**

Форма промежуточной аттестации **Экзамен**

Объем дисциплины в З.Е. **6**

Продолжительность в часах/неделях **216/0**

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

Распределение часов дисциплины

| Курс 1 Семестр 2 | Количество часов | Итого |
|----------------------|------------------|-------|
| Вид занятий | УП | УП |
| Лекционные занятия | 36 | 36 |
| Лабораторные занятия | 36 | 36 |
| Практические занятия | 36 | 36 |
| Контактная работа | 108 | 108 |
| Сам. работа | 81 | 81 |
| Итого | 216 | 216 |

Улан-Удэ, 2026г.

| |
|---------------------------------------|
| Программу составил(и): |
| к.с.-х.н., Тыхенова Оксана Георгиевна |

Программа дисциплины

Введение в профессиональную деятельность

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_4.plx

утвержденного Ученым советом вуза от 28.04.2026 протокол № 8

Программа одобрена на заседании кафедры

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

Протокол № 5 от 18.12.2025

Зав. кафедрой Дагбаева Т.Ц.

подпись

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии Технологический факультет от «21» января 2026г., протокол № 5 | |
| Председатель методической комиссии Технологический факультет Семенова Е.Г. | |
| Внешний эксперт (представитель работодателя) | Заместитель председателя комитета, начальник отдела пищевой и перерабатывающей промышленности Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Бурятия |
| _____ | 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. |

| ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| 1 | <p>Цели: осознание социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности, способность к самоорганизации и самообразованию, способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры.</p> <p>Задачи: ознакомление объектами, видами и задачами профессиональной деятельности бакалавров, согласно ФГОС ВО по направлению; изучение квалификационных требований к выпускнику, ознакомление основными правилами и принципами производства, хранения, переработки сельскохозяйственной продукции</p> | |
| ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ И МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ | | |
| Блок.Часть | Б1.О | |
| ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий | | |
| Требования к предварительной подготовке обучающегося: | | |
| 1 | 1 семестр | Математика |
| Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее: | | |
| 1 | 6 семестр | Производственная практика |
| 2 | 4 семестр | Технологическая практика |
| 3 | 3 семестр | Биохимия сельскохозяйственной продукции |
| 4 | 8 семестр | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 5 | 8 семестр | Преддипломная практика |
| ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, КРИТЕРИЕВ И ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В РАМКАХ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) | | |
| КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ | | |
| ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий; | | |
| ИД-1 ОПК-1.1. Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | |
| ИД-2 ОПК-1.2. Демонстрирует знание основных законов математических, естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | |
| ИД-3 ОПК-1.3. Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | | |
| Знать и понимать социальную значимость своей будущей профессии, задачи профессиональной деятельности, принципы управления своим временем, саморазвитие на основе принципов образования в течение всей жизни; типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий, основные правила и принципы производства, хранения, переработки сельскохозяйственной продукции: | | |
| Уровень 1 | ОПК-1.1. ИД-1 не знает и не понимает основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции ОПК-1.2. ИД-2 не знает и не понимает основных законов математических, естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции ОПК-1.3. ИД-3 не знает и не понимает информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | |
| Уровень 2 | ОПК-1.1. ИД-1 плохо знает и не понимает основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции ОПК-1.2. ИД-2 плохо знает и не понимает основных законов математических, естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции ОПК-1.3. ИД-3 плохо знает и не понимает информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | |
| Уровень 3 | ОПК-1.1. ИД-1 знает и не понимает основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции ОПК-1.2. ИД-2 знает и не понимает основных законов математических, естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции ОПК-1.3. ИД-3 знает и не понимает информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | |

| | |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Уровень 4 | ОПК-1.1. ИД-1 владеет основными законами естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции ОПК-1.2. ИД-2 владеет основными законами математических, естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции ОПК-1.3. ИД-3 владеет информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции |
| Уровень 5 | ОПК-1.1. ИД-1 в полной мере владеет основными законами естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции ОПК-1.2. ИД-2 в полной мере владеет основными законами математических, естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции ОПК-1.3. ИД-3 в полной мере владеет информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции |

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) |
|-------------|--------------------------------------|-----------|---------|-------|-------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|-------------|--------------------------------------|-----------|---------|-------|-------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|

Раздел 1. Значение молока и молочных продуктов в питании человека

| | | | | | | | |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---|---|-------|---|-------------------------------------------------------|
| 1.1 | История развития, современное состояние и перспективы развития молочной промышленности России. Роль ученых и практиков в развитии молочной промышленности. | Лек | 2 | 2 | ОПК-1 | | |
| 1.2 | Понятие о молочном сырье, его использование в технологии молочных продуктов | Лек | 2 | 6 | ОПК-1 | 2 | Лекция - визуализация |
| 1.3 | Основы современной классификации молочных продуктов | Лек | 2 | 4 | ОПК-1 | | |
| 1.4 | Вторичное молочное сырье и его использование | Лек | 2 | 4 | ОПК-1 | 2 | Лекция - визуализация |
| 1.5 | Биологические, химические, физические и функциональные свойства молока как объекта хранения | Пр | 2 | 4 | | 2 | Работа в малых группах Выполнение тестовых заданий |
| 1.6 | Технология производства молочных продуктов | Пр | 2 | 6 | | 2 | Работа в малых группах Выполнение тестовых заданий |

| | | | | | | | |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---|----|-------|---|----------------------------------------------------------------|
| 1.7 | Оценка качества молока сыря | Лаб | 2 | 6 | | 2 | Работа в малых группах Выполнение тестовых заданий |
| 1.8 | Оценка качества молочных продуктов | Лаб | 2 | 10 | | 4 | Решение ситуационных задач |
| 1.9 | История развития, современное состояние и перспективы развития молочной промышленности России. Роль ученых и практиков в развитии молочной промышленности | Ср | 2 | 12 | | | Устный опрос по контрольным вопросам |
| 1.10 | Понятие о молочном сырье, его использование в технологии молочных продуктов. Основы современной классификации молочных продуктов | Ср | 2 | 16 | | | Выполнение реферата |
| 1.11 | Вторичное молочное сырье и его использование | Ср | 2 | 16 | | | Устный опрос по контрольным вопросам |
| Раздел 2. Значение мясной и рыбной продукции в питании человека | | | | | | | |
| 2.1 | История развития, современное состояние и перспективы мясоперерабатывающей промышленности России | Лек | 2 | 2 | ОПК-1 | 2 | Лекция - визуализация |
| 2.2 | Мясное сырье и его использование в технологии мясных продуктов | Лек | 2 | 6 | ОПК-1 | | |
| 2.3 | Основы современной классификации мясных продуктов | Лек | 2 | 6 | ОПК-1 | | |
| 2.4 | Характеристика вторичных продуктов переработки мяса и рыбы, экологическая безопасность | Лек | 2 | 6 | ОПК-1 | | |
| 2.5 | Сырье для мясной промышленности КРС, МРС лошади | Пр | 2 | 4 | | | Устный опрос по контрольным вопросам |
| 2.6 | Сырье для мясной промышленности свиньи, птица | Пр | 2 | 4 | | | Устный опрос по контрольным вопросам |
| 2.7 | Морфологический и химический состав мяса | Пр | 2 | 4 | | 2 | Работа в малых группах Устный опрос по контрольным вопросам |
| 2.8 | Транспортировка, Приемка, содержание скота, птицы на предприятиях мясной промышленности | Пр | 2 | 4 | | | Устный опрос по контрольным вопросам |
| 2.9 | Первичная переработка скота, птицы | Пр | 2 | 4 | | 2 | Работа в малых группах Устный опрос по контрольным вопросам |
| 2.10 | Технология колбасных изделий | Пр | 2 | 4 | | 2 | Работа в малых группах Устный опрос по контрольным вопросам |

| | | | | | | |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---|----|---|--------------------------------------|
| 2.11 | Характеристика вторичных продуктов переработки мяса и рыбы, экологическая безопасность | Пр | 2 | 2 | | Устный опрос по контрольным вопросам |
| 2.12 | Хранение мяса и рыбы | Лаб | 2 | 6 | | Устный опрос по контрольным вопросам |
| 2.13 | Определение свежести мяса | Лаб | 2 | 6 | 2 | Устный опрос по контрольным вопросам |
| 2.14 | Обработка пищевых субпродуктов | Лаб | 2 | 8 | | Устный опрос по контрольным вопросам |
| 2.15 | История развития, современное состояние и перспективы мясоперерабатывающей промышленности России | Ср | 2 | 14 | | Устный опрос по контрольным вопросам |
| 2.16 | Мясное сырье и его использование в технологии мясных продуктов | Ср | 2 | 16 | | Выполнение реферата |
| 2.17 | Характеристика вторичных продуктов переработки мяса и рыбы, экологическая безопасность | Ср | 2 | 16 | | Устный опрос по контрольным вопросам |

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

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основная литература

| | |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ЛП.6 | Производство и переработка продукции животноводства [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "КУРС", 2025. - 188 – Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=455770 |
| ЛП.1 | Ли Г.Т. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях. [Электронный ресурс]: Части I и II. - Москва: Издательский Центр РИО, 2016. - 217 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=165673 |
| ЛП.2 | Ли Г.Т. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях. [Электронный ресурс]: Часть V. Тестовые материалы : Учебное пособие. - Москва: Издательский Центр РИО, 2016. - 138 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=201208 |
| ЛП.3 | Ли Г.Т. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях. [Электронный ресурс]: Части III и IV : Учебное пособие. - Москва: Издательский Центр РИО, 2016. - 271 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=272883 |
| ЛП.4 | Величко Н.А., Машанов А.И., Речкина Е.А., Рыгалова Е.А. Технология мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2024. - 270 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=437009 |
| ЛП.5 | Бредихин С.А. Технология и техника переработки молока [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2025. - 443 – Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=449215 |
| ЛП.9 | Степанова Н. Ю. Технология хранения и переработки продукции животноводства. Технология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. - Санкт-Петербург: СПбГАУ, 2018. - 82 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/162650 |
| ЛП.7 | Крусъ Г. Н., Шальгина А.М., Волокитина З.В. Методы исследования молока и молочных продуктов: Рек. Мин.образ. РФ в качестве учебника для студентов вузов по спец. "Технология молока и молочных продуктов". - М.: Колос, 2002. - 368 |
| ЛП.8 | И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин Технология мяса и мясных продуктов.: - КолосС, 2009. - 565 |

Дополнительная литература

| | |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ЛП.8 | Основы технологии мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров направления подготовки 19.03.03 - продукты питания животного происхождения. - Персиановский: Донской ГАУ, 2018. - 168 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/108185 |
| ЛП.7 | Голубева Л. В., Ключникова Д. В. Технология молока и молочных продуктов. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]:. - Воронеж: ВГУИТ, 2017. - 143 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/106807 |
| ЛП.6 | Мышалова О. М., Кецелашвили Д. В. Технология мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс]:. - Кемерово: КемГУ, 2012. - 96 – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45632 |
| ЛП.1 | Трухачев В.И., Капустин И.В., Будков В.И., Грицай Д.И. Технологическое и техническое обеспечение процессов машинного доения коров, обработки и переработки молока [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, 2012. - 300 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=76212 |

| | |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Л2.4 | Рогов И.А. Общая технология мяса и мясопродуктов.: - М.: Колос, 2000. - 367 |
| Л2.3 | Чикалев А.И., Юлдашбаев Ю.А. Производство и переработка продукции животноводства [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "КУРС", 2024. - 186 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=439115 |
| Л2.2 | Иванов Д.В., Капустин И.В., Шматко Г.Г. Технологии и технические средства для производства молока и мяса крупного рогатого скота в личных подсобных и фермерских хозяйствах [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Издательство СтГау "Агрис", 2016. - 180 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=314531 |
| Л2.5 | Шалыгина А. М., Калинина Л. В. Общая технология молока и молочных продуктов: Доп. УМО в кач-ве учебника для вузов по напр.655900, 271110. - М.: КолосС, 2007. - 200 |

Методическая литература

| | |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Л3.1 | Тыхенова О. Г. Введение в профессиональную деятельность [Электронный ресурс]: Методические рекомендации для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». - Улан-Удэ: ФГБОУ ВО БГСХА, 2021. - 50 – Режим доступа: https://elibr.bgscha.ru/sotru/00538 |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

| Номер аудитории | Назначение | Оборудование и ПО | Адрес |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 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) | 18 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, Интерактивный комплекс, стенды, рН-тестер для сыра, анализатор молока Клевер -2, анализатор жидкости ультразвуковой Уликор, прибор для определения объема хлеба, прибора для определения пористости хлеба «УОП-1», аналог прибора Чижовой (с аттестацией), рН-метр карманный (с поверкой) | 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус |
| 147 | Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (147) | 2 подаочных места, оснащенных мебелью, учебным оборудованием, лабораторная посуда, холодильник, центрифуга лабораторная, хлебопечка. 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 | 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус |

| | | | |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 120 | Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (120) | <p>22 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, интерактивный комплекс с рельсовой системой Lumien, стенды.</p> <p>1 посадочное место, рабочее место преподавателя, доска учебная, учебная мебель, 3 стенда. Радиокласс (радиомикрофон) Сонет-PCM PM- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) Портативный ручной видеоувеличитель (ЭРВУ) RUBY Джойстик компьютерный Joystick SimplyWorks беспроводной Клавиатура Clevy с большими кнопками и накладкой (беспроводная) Стол СИ-1, регулируемый по высоте 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> | 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: 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 мультимедиа Эксперт</p> | 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус |

| | | | |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 149 | Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, Лаборатория по переработке сельскохозяйственного сырья (149) | 20 посадочных мест, 2 стенда. Цех по производству хлебобулочных и кондитерских изделий: Тестомес со съемной дежой HKN-22CN2V, Электрическая печь Hurakan, Духовой шкаф «Абат», Жарочный шкаф, Мельница лабораторная зерновая Stegler LM-100, Миксер планетарный Hurakan HKN-KS5, Миксер планетарный BOSCH. Цех по производству молочных продуктов: Сыроварня «Доктор Губер» AR-2W41-15, Шкаф холодильный Carvoma M700GN-1-G-MHC, Весы торговые электронные M-ER 223 AC, Холодильник INDEZIT. Цех по производству мясных и рыбных продуктов: Мясорубка la Minerva A/E 12-05, Фаршемешалка AIRHOT MMe-11, Автоклав стерилизатор домашний бытовой «Домашний погребок», Просеиватель муки вибрационный «Каскад», Тестомес со съемной дежой HKN-20SN2V, Слайсер HKN-HM250, Упаковщик вакуумный Hurakan HKN-VAC260M, Тестораскатка – лапшерезка Hurakan HKN-HM220H, Шкаф холодильный «Снеж» МЛК 250, Электрическая печь Hurakan, Аппарат шоковой заморозки серии LIGHT, Напольные электронные весы Mertech | 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|

ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ ИНТЕРНЕТ И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ АКАДЕМИИ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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» | http://znanium.ru/ |
| Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» | http://e.lanbook.com/ |

| | |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Электронно-библиотечная система Издательства «Юрайт» | http://urait.ru/ |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|

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) | https://openedu.ru/course/ |
| Профессиональные базы данных | http://e.lanbook.com/ |

3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в академии:

Введение в профессиональную деятельность : методические рекомендации для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова ; сост. О. Г. Тыхенова. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2021. - 50 с. - URL: <https://elib.bgsha.ru/sotru/00538>. - Режим доступа: Электронная библиотека БГСХА. - Загл. с титул. экрана. - Б. ц. - Текст : электронный.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

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 http://www.garant.ru/ |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|

3. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)

| Наименование ЭИОС и доступ | Доступ | Виды учебных занятий и работ, в которых |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| 1 | 2 | 3 |
| Официальный сайт академии | http://bgsha.ru/ | Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа |
| Личный кабинет | http://lk.bgsha.ru/ | Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа |
| АС Деканат | в локальной сети академии | - |
| Корпоративный портал академии | http://portal.bgsha.ru/ | Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа |
| ИС «Планы» | в локальной сети академии | - |
| Портфолио обучающегося | http://lk.bgsha.ru/ | Самостоятельная работа |
| Сайт научной библиотеки | http://elib.bgsha.ru/ | Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа |
| Электронная библиотека БГСХА | http://elib.bgsha.ru/ | 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 |
| Тыхенова Оксана Георгиевна | Высшее. Зоотехния, зооинженер. Профессиональная переподготовка по программе «Преподаватель высшей школы» Профессиональная переподготовка по программе «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» | к.с.-х.н.доцент |

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.