

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце: **Федеральное государственное бюджетное образовательное**  
ФИО: Цыбиков Бэлкто Батоевич **учреждение высшего образования**  
Должность: Ректор **«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова»**  
Дата подписания: 22.05.2026 14:22:08  
Уникальный программный ключ:  
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

**Технологический факультет**

**«СОГЛАСОВАНО»**

**«УТВЕРЖДЕНО»**

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.**

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.В.05 Общая технология переработки продукции животноводства**

**Направление 36.04.02 Зоотехния**

**Направленность (профиль) Пищевая безопасность, производство и переработка  
животноводческой продукции**

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

Квалификация Бакалавр

Форма обучения очная

Форма промежуточной аттестации Экзамен

Объём дисциплины в З.Е. 4

Продолжительность в часах/неделях 144/0

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

**Распределение часов дисциплины**

Курс 2 Семестр 4	Количество часов	Итого
Вид занятий	УП	УП
Лекционные занятия	32	32
Лабораторные занятия	32	32
Практические занятия	32	32
Контактная работа	96	96
Сам. работа	30	30
Итого		144

Улан-Удэ, 2026г.

Программу составил(и):
к.т.н., Дагбаева Туяна Цырендашиевна

Программа дисциплины

**Общая технология переработки продукции животноводства**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния (приказ Минобрнауки России от 22.09.2017 г. № 973);
- 13.013. Профессиональный стандарт "СПЕЦИАЛИСТ ПО ЗООТЕХНИИ", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 14 июля 2020 г. N 423н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 августа 2020 г., регистрационный N 59263);

составлена на основании учебного плана:m36.04.02\_о\_2\_РВ.plx

утвержденного Ученым советом вуза от28.04.26 протокол №8

Программа одобрена на заседании кафедры

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

Протокол №5 от 18.12.25

Зав. кафедрой Дагбаева Т.Ц.

\_\_\_\_\_

подпись

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии « Технологический факультет» от «21» января 2026 г., протокол №5

Председатель методической комиссии « Технологический факультет»

Внешний эксперт  
(представитель работодателя)

Начальник отдела пищевой и перерабатывающей промышленности Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Бурятия

\_\_\_\_\_

Селицкая Людмила  
Евгеньевна

\_\_\_\_\_

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	Цели: формирование у студентов прочных знаний по технологии переработки продукции животноводства Задачи: изучение состава и свойств сырья, полуфабрикатов, взаимодействие различных компонентов, которые определяют все технологические процессы и качество готовых изделий. Изучение общей технологии переработки продуктов животноводства с учетом новых достижений науки и техники, зарубежного опыта	
<b>ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ И МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>		
Блок.Часть	Б1.В	
ПКС-3: Способен реализовывать технологии животноводства на основе углубленных профессиональных знаний		
<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>		
1	3 семестр	Современные технологии хранения и первичной переработки продукции животноводства
2	3 семестр	Современные методы исследований продукции животноводства
3	2 семестр	Технологическая практика
<b>ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, КРИТЕРИЕВ И ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В РАМКАХ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>		
<b>КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ</b>		
<b>ПКС-3: Способен реализовывать технологии животноводства на основе углубленных профессиональных знаний;</b>		
<b>ИД-1ПКС-3 Знать: современные технологии животноводства</b>		
<b>ИД-2ПКС-3 Уметь: оценить влияние различных факторов на здоровье и продуктивность животных</b>		
<b>ИД-3ПКС-3 Владеть: навыками технологического аудита в животноводстве</b>		
<b>Знать и понимать современные технологии животноводства с целью получения качественной продукции переработки, современные технологии первичной и глубокой переработки молока, мяса и птицы:</b>		
Уровень 1	ИД-1ПКС-3 не знает современные технологии животноводства ИД-2ПКС-3 не знает оценку влияния различных факторов на здоровье и продуктивность животных ИД-3ПКС-3 не знает технологический аудит в животноводстве	
Уровень 2	ИД-1ПКС-3 плохо знает современные технологии животноводства ИД-2ПКС-3 плохо знает оценку влияния различных факторов на здоровье и продуктивность животных ИД-3ПКС-3 плохо знает технологический аудит в животноводстве	
Уровень 3	ИД-1ПКС-3 знает современные технологии животноводства с ошибками ИД-2ПКС-3 знает оценку влияния различных факторов на здоровье и продуктивность животных с ошибками ИД-3ПКС-3 знает технологический аудит в животноводстве с ошибками	
Уровень 4	ИД-1ПКС-3 знает современные технологии животноводства ИД-2ПКС-3 знает оценку влияния различных факторов на здоровье и продуктивность животных ИД-3ПКС-3 знает технологический аудит в животноводстве	
<b>Уметь делать (действовать) оценить влияние различных факторов на здоровье и продуктивность животных; влияние применяемых технологий переработки молока, мяса и птицы на качество продуктов:</b>		
Уровень 1	ИД-1ПКС-3 не умеет применять современные технологии животноводства ИД-2ПКС-3 не умеет оценить влияние различных факторов на здоровье и продуктивность животных ИД-3ПКС-3 не умеет применять навыки технологического аудита в животноводстве	
Уровень 2	ИД-1ПКС-3 плохо умеет применять современные технологии животноводства ИД-2ПКС-3 плохо умеет оценить влияние различных факторов на здоровье и продуктивность животных ИД-3ПКС-3 плохо умеет применять навыки технологического аудита в животноводстве	
Уровень 3	ИД-1ПКС-3 умеет применять современные технологии животноводства, но допускает ошибки ИД-2ПКС-3 умеет оценить влияние различных факторов на здоровье и продуктивность животных, но допускает ошибки ИД-3ПКС-3 умеет применять навыки технологического аудита в животноводстве, но допускает ошибки	
Уровень 4	ИД-1ПКС-3 умеет применять современные технологии животноводства ИД-2ПКС-3 умеет оценить влияние различных факторов на здоровье и продуктивность животных ИД-3ПКС-3 умеет применять навыки технологического аудита в животноводстве	
<b>Владеть навыками (иметь навыки) навыками технологического аудита в животноводстве, профессионального применения современных технологий переработки молока, мяса и птицы:</b>		
Уровень 1	ИД-1ПКС-3 не владеет современными технологиями животноводства ИД-2ПКС-3 не владеет оценкой влияния различных факторов на здоровье и продуктивность животных ИД-3ПКС-3 не владеет навыками технологического аудита в животноводстве	

Уровень 2	ИД-1ПКС-3 плохо владеет современными технологиями животноводства ИД-2ПКС-3 плохо владеет оценкой влияния различных факторов на здоровье и продуктивность животных ИД-3ПКС-3 плохо владеет навыками технологического аудита в животноводстве						
Уровень 3	ИД-1ПКС-3 владеет современными технологиями животноводства, допускает некоторые неточности ИД-2ПКС-3 владеет оценкой влияния различных факторов на здоровье и продуктивность животных, допускает некоторые неточности ИД-3ПКС-3 владеет навыками технологического аудита в животноводстве, допускает некоторые неточности						
Уровень 4	ИД-1ПКС-3 владеет современными технологиями животноводства ИД-2ПКС-3 владеет оценкой влияния различных факторов на здоровье и продуктивность животных ИД-3ПКС-3 владеет навыками технологического аудита в животноводстве						
Уровни сформированности компетенций							
компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий				
Оценки формирования компетенций							
Оценка «неудовлетворительно» -	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				
<b>СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>							
Код занятия	Наименование разделов (этапов) и тем	Вид работ	Семестр	Часов	Компетенции	Интеракт.	Примечание (используемые интерактивные формы, форма текущего контроля успеваемости)
	<b>Раздел 1. 1. Общая технология переработки молока</b>						
1.1	Значение молока в питании человека. Состав и свойства молока	Лек	4	4	ПКС-3		Устный опрос
1.2	Первичная переработка молока, производство питьевого молока	Лек	4	4	ПКС-3		Устный опрос
1.3	Основы технологии производства молочных продуктов	Лек	4	4	ПКС-3		Устный опрос
1.4	Общая технология производства кисломолочных продуктов	Лек	4	4	ПКС-3		Устный опрос
1.5	Общая технология производства молочных консервов	Лек	4	2	ПКС-3		Устный опрос
1.6	Оценка пищевой ценности молочных продуктов	Лаб	4	4	ПКС-3		Устный опрос
1.7	Минеральные вещества, витамины, ферменты молока	Пр	4	4	ПКС-3		Устный опрос
1.8	Расчет биологической ценности белка молока	Лаб	4	4	ПКС-3		Устный опрос

1.9	Технология производства пастеризованного, восстановленного, витаминизированного топленного молока	Лаб	4	4	ПКС-3		Устный опрос
1.10	Технология производства мороженого	Лаб	4	4	ПКС-3		Устный опрос
1.11	Технология производства масла	Лаб	4	4	ПКС-3		Устный опрос
1.12	Технология производства твердых сычужных сыров	Лаб	4	4	ПКС-3	4	работа в малых группах
1.13	Технология производства сухих молочных смесей	Пр	4	4	ПКС-3		Устный опрос
1.14	История и развитие молочной промышленности: Анализ эволюции технологий переработки молока от древности до современности	Ср	4	2	ПКС-3		конспект
1.15	Состав и свойства молока: Исследование химического состава молока и его влияния на технологии переработки	Ср	4	2	ПКС-3		конспект
1.16	Процессы пастеризации: Сравнительный анализ различных методов пастеризации молока и их влияние на качество продукта.	Ср	4	4	ПКС-3		конспект
1.17	Проблемы утилизации отходов молочной промышленности: Исследование методов переработки отходов, образующихся при производстве молочных продуктов	Ср	4	4	ПКС-3		тестирование
1.18	Упаковка и хранение молочной продукции: Влияние упаковки на срок хранения и качество молочных продуктов	Ср	4	4	ПКС-3		тестирование
<b>Раздел 2. 2. Общая технология переработки мяса и птицы</b>							
2.1	Животные как сырье для мясной промышленности. Первичная переработка животных и птицы	Лек	4	4	ПКС-3		Устный опрос
2.2	Виды мясных продуктов. Основы технологии переработки мяса	Лек	4	4	ПКС-3		Устный опрос
2.3	Технология консервирования мяса	Лек	4	2	ПКС-3	2	лекция-визуализация
2.4	Основы технологии производства различных видов колбасных изделий, цельномышечных продуктов, полуфабрикатов	Лек	4	4	ПКС-3		Устный опрос

2.5	Характеристика КРС для убоя, говядины и телятины в тушах, полутушах и четвертинах по ГОСТ	Пр	4	4	ПКС-3		Устный опрос
2.6	Обработка и консервирование дополнительной продукции после первичной переработки животных	Пр	4	4	ПКС-3		Устный опрос
2.7	Оборудование предприятий по переработке животных	Пр	4	4	ПКС-3		Устный опрос
2.8	Оценка пищевой ценности мясных продуктов	Пр	4	4	ПКС-3	4	работа в малых группах
2.9	Первичная переработка птицы	Пр	4	4	ПКС-3		
2.10	Изучение схем разделки говядины, свинины, баранины	Пр	4	4	ПКС-3	2	работа в малых группах
2.11	Оценка качества колбасных изделий	Лаб	4	4	ПКС-3		
2.12	Оценка качества мясных полуфабрикатов	Лаб	4	4	ПКС-3	2	работа в малых группах
2.13	Качество мяса и его контроль: Методы оценки качества сырого мяса и готовой продукции, включая сенсорный анализ	Ср	4	4	ПКС-3	конспект	Устный опрос
2.14	Ферментация мяса: Технологические процессы, используемые для производства ферментированных мясных продуктов, таких как салями	Ср	4	4	ПКС-3	конспект	Устный опрос
2.15	Проблемы утилизации отходов мясной промышленности: Исследование методов переработки отходов, образующихся при производстве мясных продуктов	Ср	4	4	ПКС-3	конспект	тестирование
2.16	Инновационные технологии в переработке мяса: Обзор современных технологий, таких как вакуумная упаковка или использование высоких давлений	Ср	4	2	ПКС-3	конспект	тестирование

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

**ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**

Основная литература

Л1.1	Коростелева Л. А., Сухова И. В., Канаев М. А., Баймишев Р. Х., Романова Т. Н., Долгошева Е. В., Хакимов И. Н. Технология хранения и переработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Самара: СамГАУ, 2021. - 177 – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/179600">https://e.lanbook.com/book/179600</a>
Л1.2	Т. Г. Технология первичной переработки продукции животноводства. Часть 2 [Электронный ресурс]: учебное пособие. - пос. Караваево: КГСХА, 2021. - 110 – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/252104">https://e.lanbook.com/book/252104</a>

Дополнительная литература

Л2.1	Кайм Г., Соловьева Г.В., Куреленков А.А. Технология переработки мяса: немецкая практика. - СПб.: Профессия, 2008. - 488
------	---

Л2.2	Кокоева А. Т., Кокоева А. Т., Кадиева Т. А., Маргиева Ф. Т. Технология переработки мяса [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие. - Владикавказ: Горский ГАУ, 2021. - 96 – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/214871">https://e.lanbook.com/book/214871</a>
Методическая литература	
Л3.1	Гармаев Д. Ц., Болотов Г. Г. Технология переработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: Методические рекомендации для обучающихся по УГСН 36.03.00 «Ветеринария и зоотехния». - Улан-Удэ: ФГБОУ ВО БГСХА, 2021. - 54 – Режим доступа: <a href="https://elib.bgsha.ru/sotru/00567">https://elib.bgsha.ru/sotru/00567</a>
Л3.2	Семенова Е. Г. Общая технология переработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие по изучению дисциплины и самостоятельной работы для обучающихся по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния. - Улан-Удэ: ФГБОУ ВО БГСХА, 2021. - 98 – Режим доступа: <a href="https://elib.bgsha.ru/sotru/00544">https://elib.bgsha.ru/sotru/00544</a>

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

Номер аудитории	Назначение	Оборудование и ПО	Адрес
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 Carboma 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
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
127	Специализированная аудитория по стандартизации, метрологии и подтверждению	24 посадочных места, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, Интерактивный комплекс, Рельсовая система	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8, Учебный корпус

	соответствия Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (127)	Lumien, 23.8" Монитор ARDOR GAMING PORTAL AF24H1 белый, ПЭВМ BasicRay B102 G3R PC-96007. 450W/ H610/ Core i5-12400 / DDR5 16GB / SSD 256GB / без OS, Клавиатура+мышь проводная A4Tech Fstyler F1512 белый	
--	--	---	--

**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»	<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:

Общая технология переработки продукции животноводства : учебное пособие по изучению дисциплины и самостоятельной работы для обучающихся по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова ; сост. Е. Г. Семенова. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2021. - 98 с. - URL: <https://elib.bgsha.ru/sotru/00544>. - 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 <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. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса

4. 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
<b>КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЯ)</b>		
ФИО преподавателя	Уровень образования. Специальность и квалификация в соответствии с дипломом. Профессиональная переподготовка	Ученая степень, ученое звание
1	2	3
Дагбаева Туяна Цырендашиевна	Высшее образование - магистр техники и технологии, Технология продуктов питания, Профессиональная переподготовка по программе «Преподаватель высшей школы» Профессиональная переподготовка по программе «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»	к.т.н.доцент
<b>ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ</b>		
<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использование специализированных (адаптированных) рабочих программ дисциплин (модулей) и методов обучения и воспитания, включая наличие альтернативной версии официального сайта организации в сети «Интернет» для слабовидящих;</li> <li>- использование специальных учебников, учебных пособий и других учебно-методических материалов, включая альтернативные форматы печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);</li> <li>- 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;</li> <li>- предоставление услуг ассистента (при необходимости), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь или услуги сурдопереводчиков / тифлосурдопереводчиков;</li> <li>- проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины (модуля);</li> <li>- 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;</li> <li>- 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);</li> <li>- обеспечение сочетания онлайн и офлайн технологий, а также индивидуальных и коллективных форм работы в учебном процессе, осуществляемом с использованием дистанционных образовательных технологий;</li> <li>- и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение ОПОП ВО.</li> </ul> <p>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.</p>		

