

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: 03.03.2026 09:25:15
Уникальный программный ключ:
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

Технологический факультет

«СОГЛАСОВАНО»

«УТВЕРЖДЕНО»

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

Декан
Технологический факультет

К.Т.Н., ДОЦЕНТ

уч. ст., уч. зв.

К.С.-Х.Н., ДОЦЕНТ

уч. ст., уч. зв.

Дагбаева Т.Ц.

Ачитуев В.А.

подпись

«24» апреля 2025 г.

подпись

«24» апреля 2025 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 **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	32	32
Лабораторные занятия	32	32
Практические занятия	32	32
Контактная работа	96	96
Сам. работа	30	30
Итого		144

Улан-Удэ, 2025г.

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_o_2_PВ.plx

утвержденного Ученым советом вуза от 06.05.25 протокол №9

Программа одобрена на заседании кафедры

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

Протокол № 10 от 07.04.25

Зав. кафедрой Дагбаева Т.Ц.

подпись

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии « Технологический факультет» от «21» апреля 2025 г., протокол №8

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.

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)		
1	<p>Цели: формирование у студентов прочных знаний по технологии переработки продукции животноводства</p> <p>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</p>	
ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ И МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ		
Блок.Часть	Б1.В	
ПКС-3: Способен реализовывать технологии животноводства на основе углубленных профессиональных знаний		
Требования к предварительной подготовке обучающегося:		
1	3 семестр	Современные технологии хранения и первичной переработки продукции животноводства
2	3 семестр	Современные методы исследований продукции животноводства
3	2 семестр	Технологическая практика
ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, КРИТЕРИЕВ И ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В РАМКАХ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)		
КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ		
ПКС-3: Способен реализовывать технологии животноводства на основе углубленных профессиональных знаний;		
<p>ИД-1ПКС-3 Знать: современные технологии животноводства</p> <p>ИД-2ПКС-3 Уметь: оценить влияние различных факторов на здоровье и продуктивность животных</p> <p>ИД-3ПКС-3 Владеть: навыками технологического аудита в животноводстве</p>		
Знать и понимать современные технологии животноводства с целью получения качественной продукции переработки, современные технологии первичной и глубокой переработки молока, мяса и птицы:		
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	
Уметь делать (действовать) оценить влияние различных факторов на здоровье и продуктивность животных; влияние применяемых технологий переработки молока, мяса и птицы на качество продуктов:		
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	
Владеть навыками (иметь навыки) навыками технологического аудита в животноводстве, профессионального применения современных технологий переработки молока, мяса и птицы:		
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				
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. 1. Общая технология переработки молока						
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 топленого 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
Раздел 2. 2. Общая технология переработки мяса и птицы							
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: https://e.lanbook.com/book/179600
Л1.2	Т. Г. Технология первичной переработки продукции животноводства. Часть 2 [Электронный ресурс]: учебное пособие. - пос. Караваево: КГСХА, 2021. - 110 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/252104

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: https://e.lanbook.com/book/214871
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: https://elib.bgsha.ru/sotru/00567
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: https://elib.bgsha.ru/sotru/00544

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»	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:

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 http://www.garant.ru/
Справочно-поисковая система «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru/

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	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
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
ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ		
<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"> - 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. <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>		

