

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Цыбиков Бэлкито Батоевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 20.02.2026 13:55:22  
Уникальный программный ключ:  
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae6

Федеральное государственное бюджетное образовательное

учреждение высшего образования

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

Факультет Ветеринарной Медицины

«СОГЛАСОВАНО»

Заведующий выпускающей кафедрой  
Ветеринарно-санитарная экспертиза,  
микробиология и патоморфология

К.ВЕТ.Н., ДОЦЕНТ

уч. ст., уч. зв.

Алексеева С.М.

подпись

«06» мая 2025 г.

«УТВЕРЖДЕНО»

Декан  
Ветеринарной медицины  
факультет

К.БИОЛ.Н., ДОЦЕНТ

уч. ст., уч. зв.

Жапов Ж.Н.

подпись

«06» мая 2025 г.

## Рабочая программа

Дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.01.02 ВСЭ и оценка качества мяса и продуктов убоя при заразных и незаразных болезнях

Направление 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) Ветеринарная биотехнология

Обеспечивающая преподавание  
дисциплины кафедра

Ветеринарно-санитарная экспертиза, микробиология и патоморфология

Квалификация бакалавр

Форма обучения очная

Форма промежуточной аттестации Зачет

Объём дисциплины в З.Е. 3

Продолжительность в  
часах/неделях

108/ 0

Статус

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

### Распределение часов дисциплины

Курс 4 Семестр 8	Количество часов	Итого
Вид занятий	УП	УП
Лекционные занятия	12	12
Практические занятия	24	24
Контактная работа	36	36
Сам. Работа	72	72
Итого	108	108

Программу составил(и):
двн, Ханхасыков Сергей Павлович

Программа дисциплины

**ВСЭ и оценка качества мяса и продуктов убоя при заразных и незаразных болезнях**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (приказ Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939);

- 13.012. Профессиональный стандарт "РАБОТНИК В ОБЛАСТИ ВЕТЕРИНАРИИ", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 октября 2021 г. N 712н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 16 ноября 2021 г., регистрационный N 65842);

составлена на основании учебного плана:

b360301\_o\_1.plx

утвержденного Ученым советом вуза от 06.05.2025 протокол № 9

Программа одобрена на заседании кафедры

**Ветеринарно-санитарная экспертиза, микробиология и патоморфология**

Протокол № 6 от 16.01.2025

Зав. кафедрой Алексеева С.М.

подпись

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии «Факультет Ветеринарной медицины » от 11.02.2025г., протокол № 6

Председатель методической комиссии «Факультет Ветеринарной медицины »

Внешний эксперт (представитель работодателя) заместитель директора РНПВЛ

Петруев Д.Н.

подпись

И.О. Фамилия

№ п/п	Учебный год	Одобрено на заседании кафедры		Утверждаю Заведующий кафедрой Алексеева С.М.	
		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: подготовка специалиста, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя при заразных и незаразных болезнях.</p> <p>Задачи: приобретение навыков проведения ВСЭ мяса оценка продуктов убоя при заразных и незаразных болезнях с оформлением обоснованного заключения об их качестве</p>
---	---

### ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ И МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Блок. Часть	Б1.В.ДВ.01.02
ПКС-1: Готовность проведения лабораторных исследований продуктов для определения качества и пищевой безопасности.	

#### Требования к предварительной подготовке обучающегося:

1	4 семестр	Учебная практика
2	4 семестр	Фармакология
3	6 семестр	Биотехнология
4	7 семестр	Ветеринарно-санитарная практика

#### Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:

1	8 семестр	Производственная практика
2	8 семестр	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
3	8 семестр	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
4	8 семестр	Преддипломная практика

### ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, КРИТЕРИЕВ И ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В РАМКАХ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

#### КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

**ПКС-1: Готовность проведения лабораторных исследований продуктов для определения качества и пищевой безопасности.;**

#### Знать:

**методы проведения лабораторных исследований продуктов для определения качества и пищевой безопасности. методы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения для определения возможности дальнейшего использования.**

#### Уметь:

**проводить лабораторные исследования продуктов для определения качества и пищевой безопасности. проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения для определения возможности дальнейшего использования**

#### Иметь навыки и (или) опыт деятельности:

**проведения лабораторных исследований продуктов для определения качества и пищевой безопасности. проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения для определения возможности дальнейшего использования.**

**Знать и понимать методы проведения лабораторных исследований продуктов для определения качества и пищевой безопасности.**

**методы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения для определения возможности дальнейшего использования.:**

Уровень 1	<p>ИД-1 Не знает и не понимает методы проведения лабораторных исследований продуктов</p> <p>ИД-2 Не знает и не понимает методы определения качества и пищевой безопасности.</p> <p>ИД-3 Не знает и не понимает методы значение лабораторных исследований для определения качества и пищевой безопасности.</p> <p>ИД-4 Не знает и не понимает методы проведения лабораторных исследований продуктов для определения качества и пищевой безопасности.</p>
Уровень 2	<p>ИД-1 Частично знает методы проведения лабораторных исследований продуктов</p> <p>ИД-2 Частично знает методы определения качества и пищевой безопасности.</p> <p>ИД-3 Частично знает значение лабораторных исследований для определения качества и пищевой безопасности.</p> <p>ИД-4 Частично методы проведения лабораторных исследований продуктов для определения качества и пищевой безопасности.</p>

[illegible]

Уровень 4	ИД-1 В совершенстве владеет навыками проведения лабораторные исследования продуктов ИД-2 В совершенстве владеет навыками определения качества и пищевой безопасность продуктов. ИД-3 В совершенстве владеет навыками проведения лабораторных исследований для определения качества и пищевой безопасности. ИД-4 В совершенстве владеет навыками проведения лабораторных исследований продуктов для определения качества и пищевой безопасности.		
Уровни сформированности компетенций			
компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий
Оценки формирования компентенций			
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 (профессиональных) задач
<b>КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ</b> <b>ПКС-5: Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения для определения возможности дальнейшего использования.;</b>  <b>Знать:</b> <b>методы проведения лабораторных исследований продуктов для определения качества и пищевой безопасности.</b> <b>методы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения для определения возможности дальнейшего использования.</b>  <b>Уметь:</b> <b>проводить лабораторные исследования продуктов для определения качества и пищевой безопасности.</b> <b>проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения для определения возможности дальнейшего использования</b>  <b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b> <b>проведения лабораторных исследований продуктов для определения качества и пищевой безопасности.</b> <b>проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения для определения возможности дальнейшего использования.</b>			
<b>Знать и понимать методы проведения лабораторных исследований продуктов для определения качества и пищевой безопасности.</b> <b>методы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения для определения возможности дальнейшего использования.:</b>			
Уровень 1	ИД-1 Не знает и не понимает методы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения ИД-2 Не знает и не понимает методы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов растительного происхождения ИД-3 Не знает и не понимает методы значение лабораторных исследований для определения качества и пищевой безопасности. ИД-4 Не знает и не понимает методы проведения лабораторных исследований продуктов для определения качества и пищевой безопасности.		
Уровень 2	ИД-1 Частично знает и понимает методы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения ИД-2 Частично знает и понимает методы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов растительного происхождения ИД-3 Частично знает и понимает методы значение лабораторных исследований для определения качества и пищевой безопасности. ИД-4 Частично знает и понимает методы проведения лабораторных исследований продуктов для определения качества и пищевой безопасности.		
Уровень 3	ИД-1 В целом знает и понимает методы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения ИД-2 В целом знает и понимает методы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов растительного происхождения ИД-3 В целом знает и понимает методы значение лабораторных исследований для определения качества и пищевой безопасности. ИД-4 В целом знает и понимает методы проведения лабораторных исследований продуктов для определения качества и пищевой безопасности.		

[illegible]

Уровень 3	ИД-1В целом владеет методами проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения ИД-2 В целом владеет методами проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов растительного происхождения ИД-3 В целом владеет методами оценки продуктов по результатам проведения ветеринарно-санитарной экспертизы ИД-4 В целом владеет методами проведения ветеринарно-санитарной экспертизы проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения для определения возможности дальнейшего использования.						
Уровень 4	ИД-1В совершенстве владеет методами проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения ИД-2 В совершенстве владеет методами проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов растительного происхождения ИД-3 В совершенстве владеет методами оценки продуктов по результатам проведения ветеринарно-санитарной экспертизы ИД-4 В совершенстве владеет методами проведения ветеринарно-санитарной экспертизы проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения для определения возможности дальнейшего использования.						
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. Организационные вопросы							
1.1	Введение. Ветеринарно-санитарные требования предубойного осмотра животных	Лек	8	2	ПКС-1,ПКС-5		Лекция-визуализация
1.2	Порядок послеубойного ветеринарносанитарного осмотра туш и органов животных	Лек	8	2	ПКС-1,ПКС-5	2	
1.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов	Лек	8		ПКС-1,ПКС-5		
1.4	Введение. Ветеринарно-санитарные требования предубойного осмотра животных	Лаб	8	2	ПКС-1,ПКС-5		Устный опрос
1.5	Порядок послеубойного ветеринарносанитарного осмотра туш и органов животных	Лаб	8	6	ПКС-1,ПКС-5	4	Устный опрос

1.6	Введение. Ветеринарно-санитарные требования предубойного осмотра животных	Ср	8	2	ПКС-1,ПКС-5		Устный опрос
1.7	Порядок послеубойного ветеринарносанитарного осмотра туш и органов животных	Ср	8	10	ПКС-1,ПКС-5		Устный опрос
1.8	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов	Ср	8	10	ПКС-1,ПКС-5		Устный опрос
Раздел 2. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при заразных болезнях							
2.1	Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при бактериальных зооантропонозных болезнях	Лек	8	4	ПКС-1,ПКС-5		
2.2	Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при вирусных зооантропонозных болезнях	Лек	8	4	ПКС-1,ПКС-5		
2.3	Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при паразитарных зооантропонозных болезнях	Лек	8	4	ПКС-1,ПКС-5		
2.4	Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при паразитарных болезнях	Лаб	8	4	ПКС-1,ПКС-5		
2.5	Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при паразитарных зооантропонозных болезнях	Лаб	8	4	ПКС-1,ПКС-5		
2.6	Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при паразитарных зоонозах	Лаб	8	4	ПКС-1,ПКС-5	4	
2.7	Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при бактериальных зооантропонозных болезнях	Ср	8	12	ПКС-1,ПКС-5		Устный опрос Вопросы для зачета контрольные вопросы
2.8	Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при вирусных зооантропонозных болезнях	Ср	8	10	ПКС-1,ПКС-5		Устный опрос Вопросы для зачета контрольные вопросы



2.9	Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при зоонозных болезнях	Ср	8	10	ПКС-1,ПКС-5		
	Раздел 3. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при незаразных болезнях						
3.1	Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при болезнях органов дыхания	Лаб	8	4	ПКС-1,ПКС-5		
3.2	Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при болезнях органов пищеварения	Лаб	8	4	ПКС-1,ПКС-5		
3.3	Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при радиационных поражениях	Лаб	8	4	ПКС-1,ПКС-5	2	
3.4	Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя отравлениях и укусах ядовитыми змеями	Лаб	8	4	ПКС-1,ПКС-5		
3.5	Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при поражениях отдельных органов	Лаб	8	6	ПКС-1,ПКС-5		
3.6	Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при болезнях органов пищеварения	Лек	8	2	ПКС-1,ПКС-5		
3.7	Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при болезнях органов дыхания	Лек	8	2	ПКС-1,ПКС-5		
3.8	Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при радиационных поражениях,	Лек	8	2	ПКС-1,ПКС-5		Лекция-визуализация
3.9	Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при отравлениях и укусах ядовитыми змеями	Лек	8	2	ПКС-1,ПКС-5		
3.10	Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при поражениях отдельных органов	Лек	8	4	ПКС-1,ПКС-5	4	

3.11	Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при болезнях органов дыхания	Ср	8	18	ПКС-1, ПКС-5	Устный опрос Вопросы для зачета контрольные вопросы
3.12	Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при болезнях органов пищеварения	Ср	8	18	ПКС-1, ПКС-5	Устный опрос Вопросы для зачета контрольные вопросы
3.13	Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при поражениях отдельных органов	Ср	8	20	ПКС-1, ПКС-5	

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

**ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**

Основная литература

Л1.1	Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А., Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]: учебник для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2025. - 476 – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/451058">https://e.lanbook.com/book/451058</a>
------	--

Дополнительная литература

Л2.1	Боровков М. Ф., Волков А. Х., Папуниди Э. К., Якупова Л. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Казань: КГАВМ им. Баумана, 2020. - 184 – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/156774">https://e.lanbook.com/book/156774</a>
------	--

Методическая литература

Л3.1	Ханхасыков С. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества мяса и продуктов убоя при заразных и незаразных болезнях [Электронный ресурс]: Рабочая тетрадь для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. - Улан-Удэ: ФГОУ ВО БГСХА, 2020. - 65 – Режим доступа: <a href="https://elib.bgscha.ru/sotru/01271">https://elib.bgscha.ru/sotru/01271</a>
------	--

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

Номер аудитории	Назначение	Оборудование и ПО	Адрес
600	Помещение самостоятельной обучающихся (600) для работы	12 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, аудиторная доска, 10 персональных компьютеров, Терминалы (тонкий клиент) + монитор Beng 17 + клав. + мышь + сетевой фильт (10 шт.), Терминал N-Computing L300, доступ в интернет Список ПО: Антивирус Kaspersky; Microsoft Office ProPlus 2016; Microsoft OfficeStd 2016; Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic; Microsoft Office Professional Plus 2007; LibreOffice; Adobe Reader DC; VLC Media Player.	670010, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Добролюбова, д. №2В, Морфологический корпус
620	Учебная аудитория для занятий лекционного типа (620)	120 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, доска учебная, экран настенный, мультимедиа-проектор, портреты. 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	670010, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Добролюбова, д. №2В, Морфологический корпус

		Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE	
648	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (648)	18 посадочных мест, рабочее место преподавателя, стенды	670010, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Добролюбова, д. №2В, Морфологический 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 «Znaniy»	<a href="http://znaniy.ru/">http://znaniy.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:

**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 продукта (ПП)	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт
Microsoft OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Государственный контракт № 25 от 1 апреля 2008 года	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа

2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса

Информационно-правовой портал «Гарант»	в локальной сети академии <a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>
Справочно-поисковая система «Консультант Плюс»	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>

3. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)

Наименование ЭИОС и доступ	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
1	2	3
Официальный сайт академии	<a href="http://bgsha.ru/">http://bgsha.ru/</a>	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
Личный кабинет	<a href="http://lk.bgsha.ru/">http://lk.bgsha.ru/</a>	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
АС Деканат	в локальной сети академии	-
Корпоративный портал академии	<a href="http://portal.bgsha.ru/">http://portal.bgsha.ru/</a>	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
ИС «Планы»	в локальной сети академии	-
Портфолио обучающегося	<a href="http://lk.bgsha.ru/">http://lk.bgsha.ru/</a>	Самостоятельная работа
Сайт научной библиотеки	<a href="http://elib.bgsha.ru/">http://elib.bgsha.ru/</a>	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
Электронная библиотека БГСА	<a href="http://elib.bgsha.ru/">http://elib.bgsha.ru/</a>	Занятия лекционного типа, семинарского

		типа, самостоятельная работа	
КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЯ)			
ФИО преподавателя	Уровень образования. Специальность и квалификация в соответствии с дипломом. Профессиональная переподготовка	Ученая степень, ученое звание	
1	2	3	
Ханхасыков Сергей Павлович	доц.	двндоц.	
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"><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>			
ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ			
Ведомость изменений			
№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обснование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			