

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце: **Федеральное государственное бюджетное образовательное**  
ФИО: Цыбиков Бэликто Батович **учреждение высшего образования**  
Должность: Ректор **«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова»**  
Дата подписания: 22.05.2026 14:35:56  
Уникальный программный ключ:  
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8 **Технологический факультет**

**«СОГЛАСОВАНО»**

Заведующий выпускающей кафедрой  
Зоотехния

**К.С.-Х.Н., ДОЦЕНТ**

уч. ст., уч. зв.

**Жамьянов Б.В.**

подпись

**«28» апреля 2026 г.**

**«УТВЕРЖЛЕНО»**

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.06 Товароведение продукции животноводства**

**Направление 36.04.02 Зоотехния**

**Направленность (профиль) Частная зоотехния и технология производства продуктов  
животноводства**

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра **Зоотехния**

Квалификация магистр

Форма обучения очная

Форма промежуточной аттестации Зачет

Объем дисциплины в З.Е. 3

Продолжительность в часах/неделях 108/0

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

**Распределение часов дисциплины**

Курс 2 Семестр 3	Количество часов	Итого
Вид занятий	УП	УП
Лекционные занятия	32	32
Практические занятия	32	32
Контактная работа	64	64
Сам. работа	44	44
Итого	108	108

Улан-Удэ, 20\_\_ г.

Программу составил(и):
кбн, Шаглаева Зоригма Сергеевна

Программа дисциплины

**Товароведение 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:

m360402\_o\_1.plx

утвержденного Ученым советом вуза от 28.04.2026 протокол № 8

Программа одобрена на заседании кафедры

**Зоотехния**

Протокол № 5 от 15.12.2025

Зав. кафедрой Жамьянов Б.В.

\_\_\_\_\_

подпись

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии Технологического факультета от «22» января 2026 г., протокол №\_5\_\_

Председатель методической комиссии Технологического факультета

Внешний эксперт (представитель работодателя) \_\_\_\_\_  
руководитель Государственного казенного учреждения "Государственная племенная служба Республики Бурятия"

\_\_\_\_\_

Попов Андрей Михайлович

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

И.О. Фамилия

№ п/п	Учебный год	Одобрено на заседании кафедры		Утверждаю Заведующий кафедрой Жамьянов Б.В.	
		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 Цели: формирование знаний в области товароведения и экспертизы продуктов животноводства, умения их идентификации, оценки качества и хранения
- Задачи: изучение основ классификации и пищевой ценности продукции животноводства, основ технологии производства, ассортимента, требований к качеству, а также процессов, протекающих в продовольственных товарах при производстве и доведении их до потребителя;- формирование теоретических и практических знаний в области товароведения продукции животноводства и товаров, полученных на ее основе

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

Блок.Часть | Б1.В

ПКС-4: Способен к организации и управлению технологическими процессами в животноводстве

**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**

1 | 2 семестр | Технологическая практика

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

1 | 4 семестр | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

2 | 4 семестр | Современные технологии производства молока и мяса

3 | 4 семестр | Преддипломная практика

**ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, КРИТЕРИЕВ И ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В РАМКАХ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)****КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ****ПКС-4: Способен к организации и управлению технологическими процессами в животноводстве;****Знать и понимать Знать: теоретические основы товароведения продукции животноводства; характеристику сырья и продукции животноводства как товара; методику проведения экспертизы на качество и соответствие товаров требованиям ГОСТ и ИСО**

:

Уровень 1 | не знает и не понимает особенности управления стадом разных видов сельскохозяйственных животных

Уровень 2 | плохо знает и понимает особенности управления стадом разных видов сельскохозяйственных животных

Уровень 3 | знает и понимает особенности управления стадом разных видов сельскохозяйственных животных, однако допускает некоторые неточности

Уровень 4 | в полной мере знает и понимает особенности управления стадом разных видов сельскохозяйственных животных

**Уметь делать (действовать) Уметь: квалифицированно осуществлять оценку продукции животноводства на соответствие ее определенному товарному сорту; использовать полученные знания для сохранения продукции в процессе производства и хранения**

:

Уровень 1 | не умеет обосновать использовать прикладные компьютерные программы по животноводству

Уровень 2 | плохо умеет использовать прикладные компьютерные программы по животноводству

Уровень 3 | умеет использовать прикладные компьютерные программы по животноводству, но допускает ошибки

Уровень 4 | в полной мере умеет использовать прикладные компьютерные программы по животноводству

**Владеть навыками (иметь навыки) Владеть: методами анализа экспериментальных данных, полученных при оценке качества продукции животноводства; навыками проведения научно-исследовательской работы, направленной на улучшение качества товаров; методами оценки потребительских свойств продукции животноводства с учетом условий транспортировки, хранения и сроков реализации.**

:

Уровень 1 | не владеет навыками управления технологическими процессами в животноводстве

Уровень 2 | плохо владеет навыками управления технологическими процессами в животноводстве

Уровень 3	Владеет навыками управления технологическими процессами в животноводстве, но допускает ошибки						
Уровень 4	В полной мере навыками управления технологическими процессами в животноводстве						
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 (профессиональных) задач				
<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)
Раздел 1.							
1.1	Тема. Объекты и субъекты товароведческой деятельности. Методы товароведения.	Лек	3	4			
1.2	Тема. Ассортимент, качество и оценка товаров. Количественная характеристика товаров. Физические свойства товаров.	Лек	3	4			
1.3	Тема. Товароведение мяса и мясных продуктов.	Лек	3	8			
1.4	Тема Товароведение молока и молочных продуктов	Лек	3	8			
1.5	Тема Товароведение мяса птиц, яиц и яичных продуктов	Лек	3	8			
1.6	Ассортимент, качество и оценка товаров.	Пр	3	4			
1.7	Количественная характеристика товаров. Физические свойства товаров	Пр	3	4			
1.8	Товарная оценка мяса животных, санитарно-гигиенические требования к получению мяса и его хранение.	Пр	3	6			
1.9	Продукты из мяса, мясные консервы и колбасные изделия.	Пр	3	6			

1.10	Товарная оценка молока и молочных продуктов, санитарно-гигиенические условия к получению молока и его хранение.	Пр	3	6			
1.11	Товарная оценка яиц и яичных продуктов, санитарно-гигиенические условия к получению яиц и его хранение.	Пр	3	6			

1.12	<p>Мясо и мясные продукты, технологические свойства и органолептические показатели мяса. Технология убоя крупного рогатого скота. Оценка туш по упитанности, разделка их на отруба и сорта. Пищевая ценность мяса крупного рогатого скота. Способы убоя овец. Оценка туш по упитанности, разделка их на отруба и сорта. Пищевая ценность мяса овец.</p> <p>Убой свиней. Оценка туш по упитанности, разделка их на отруба и сорта. Пищевая ценность мяса свиней.</p> <p>Технология убоя лошадей. Оценка туш по упитанности, разделка их на отруба и сорта. Пищевая ценность мяса лошадей.</p> <p>Убой птиц, классификация и ассортимент мяса птицы. Пищевая ценность мяса птиц.</p> <p>Мясные субпродукты их классификация и экспертиза.</p> <p>Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия, требования к их качеству.</p> <p>Мясо и мясные продукты, технологические свойства и органолептические показатели мяса.</p> <p>Производство питьевого молока и сливок. Контроль качества.</p> <p>Производство кисломолочных продуктов. Контроль качества.</p> <p>Технология производства масла. Оценка качества масла.</p> <p>Технология производства сыра. Контроль качества сыра.</p> <p>Характеристика куриных, утиных, гусиных и перепелиных яиц, продукты их переработки</p>	Ср	3	44			
------	--	----	---	----	--	--	--

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

**ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**

Основная литература

Л1.1	Криштафович В. И., Позняковский В. М., Гончаренко О. А., Криштафович Д. В., Криштафович В. И. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов [Электронный ресурс]:учебник для спо. - Санкт-Петербург: Лань, 2025. - 432 – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/445304">https://e.lanbook.com/book/445304</a>
Л1.2	Альшевская М. Н., Терещенко В. П. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Практикум [Электронный ресурс]:учебное пособие для спо. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 248 – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/305204">https://e.lanbook.com/book/305204</a>
Л1.3	Пушина Н. В., Лунгу И. Н., Морозова Ж. В. Основы товароведения продовольственных товаров. Практикум [Электронный ресурс]:учебное пособие для спо. - Санкт-Петербург: Лань, 2024. - 88 – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/430094">https://e.lanbook.com/book/430094</a>

Дополнительная литература

Л2.1	Губина А. В., Юлдашбаев Ю. А., Ляшенко В. В., Фейзуллаев Ф. Р., Чупшева Н. Ю. Разведение и основы зоотехнии [Электронный ресурс]:учебник для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2024. - 308 – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/427919">https://e.lanbook.com/book/427919</a>
Л2.2	Губина А. В., Юлдашбаев Ю. А., Ляшенко В. В., Фейзуллаев Ф. Р., Каешова И. В. Основы разведения и частной зоотехнии [Электронный ресурс]:учебник для спо. - Санкт-Петербург: Лань, 2024. - 308 – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/427931">https://e.lanbook.com/book/427931</a>
Л2.3	Хайитов А. Х., Брагинец С. А., Джураева У. Ш., Осипова О. В., Грачев В. С., Хайитов А. Х. Разведение сельскохозяйственных животных [Электронный ресурс]:учебник для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 248 – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/328505">https://e.lanbook.com/book/328505</a>

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

Номер аудитории	Назначение	Оборудование и ПО	Адрес
248	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации./Компьютерный класс (248)	32 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенный учебной мебелью: 15 персональных компьютеров. Интерактивная панель [LMP8602MLRU] Lumien 3840 x 2160 @ 60 Hz, ИК тачскрин 20 касаний, яркость 350cd/m2, контрастность 1200:1, матовое покрытие,4GB DDR4 + 32GB, Android 8.0, Звук 2x10 Вт +1x15 Вт, WEB 8MP, встр. микр. бшт, пульт ДУ, 2 стилуса. Список ПО: Учебная версия ИАС «СЕЛЭКС» - Молочный скот, Учебная версия ИАС «СЕЛЭКС» - Овцы, Учебная версия ИАС «Рационы», Учебная версия ИАС «СЕЛЭКС» - Мясной скот.	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус
249	Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (249)	Посадочных мест 3 оснащенных мебелью, персональный компьютер с доступом в интернет, ноутбук, переносной мультимедиапроектор, микроскоп DUO-SCOPE-45 1 шт, Фотоаппарат "Самсунг" 1 шт, Весы ТВ-М-300-2-А3 -1 шт. 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
250	Образовательно-инновационный центр (250)	12 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенный учебной мебелью. Система капиллярного электрофореза	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус

		<p>Капель -105м; ВИЛР – 1  Видеоизмерительная система для линейных размеров;  Электромеханическая разрывная испытательная универсальная машина ИР5092; Биохимический анализатор FUJI NX500;  Инфракрасный анализатор ИнфраЛЮМ; Рефрактометр;  Соматос-Мини; Лактан; Комплект по определению массовой доли азота и белка по Кьельдалю «Кельтран»;  Прибор для определения жира по Сокслету, Муфельная печь, Сушильный шкаф, Аквадистиллятор.  весы РП-150, весы РН, Весы электронные НПВ 220, весы электронные ВК-600 лабораторные, мини-центрифуга, магнитная мешалка, толщиномер индикаторный, спектрофотометр, люминоскоп Филин, гемоглобинометр, вытяжные шкафы 2 ед.  Список ПО: Антивирус Kaspersky, Корпоративный портал БГСХА. «Microsoft Office Professional Plus 2007</p>	
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
348	Учебная аудитория для проведения занятий	<p>22 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью: интерактивная доска, мультимедиа-проектор BenQMX503, указка интерактивная, возможность подключения ноутбука и</p>	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 ,

	семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (348)	мультимедийного оборудования, лекционный блок, трибуна, 3 электрифицированных стенда: «Породы сельскохозяйственных животных», «Технология производства продукции животноводства», «Методы содержания, кормления и разведения КРС»	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»	<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:

Товароведение продукции животноводства : методические рекомендации по изучению курса для обучающихся по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова ; сост. В. А. Ачитуев. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2020. - 62 с

**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
ФГИАС ПР	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа

2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса

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

3. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)

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

Сайт научной библиотеки	<a href="http://elib.bgsha.ru/">http://elib.bgsha.ru/</a>	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
Электронная библиотека БГСХА	<a href="http://elib.bgsha.ru/">http://elib.bgsha.ru/</a>	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
<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
Шаглаева Зоригма Сергеевна	доц.	кбн
<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>		

### ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ

#### Бедомость изменений

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обснование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			