

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: 02.03.2026 11:06:00

Уникальный программный ключ:

056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

Технологический факультет

«СОГЛАСОВАНО»

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

К.Т.Н., доцент

уч. ст., уч. зв.

Дагбаева Т.Ц.

подпись

«24» апреля 2025 г.

«УТВЕРЖЛЕНО»

Декан
Технологический факультет

К.С-Х.Н., доцент

уч. ст., уч. зв.

Ачитуев В.А.

подпись

«24» апреля 2025 г.

Рабочая программа Дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.02.01 Техничко-химический контроль на предприятиях молочной отрасли

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

Направленность (профиль) Технология производства, хранения и переработки продукции

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

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения **заочная**

Форма промежуточной
аттестации **Зачет с оценкой**

Объем 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 5 Семестр	Количество часов	Итого
Вид занятий	УП	УП
Лекционные занятия	10	10
Лабораторные занятия	10	10
Практические занятия	10	10
Контактная работа	30	30
Сам. работа	110	110
Итого	144	144

Улан-Удэ, 2025г.

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

Программа дисциплины

Технико-химический контроль на предприятиях молочной отрасли

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669);
- 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);
- 22.002. Профессиональный стандарт "СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. N 602н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 октября 2019 г., регистрационный N 56040).

составлена на основании учебного плана:

b350307_z_3.plx

утвержденного Ученым советом вуза от 06.05.2025 протокол № 9

Программа одобрена на заседании кафедры

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

Протокол № 10 от 07.04.2025

Зав. кафедрой Дагбаева Т.Ц.

подпись

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии Технологического факультета от «21» апреля 2025г., протокол № 8	
Председатель методической комиссии Технологического факультета Семенова Е.Г.	
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 Цели: формирование теоретических и практических знаний о технoхимическом контроле, технологических процессов, методах анализа органолептических и физико-химических показателей сырья, полупродуктов и готовой продукции
- Задачи: изучение основ теории организации и ведения технoхимического контроля на перерабатывающих предприятиях, в том числе малой и средней мощности; изучение основных точек технологического контроля, правил и периодичности отбора проб; ознакомление со структурой и оборудованием производственной лаборатории; освоение методов контроля качества сырья, полупродуктов и готовой продукции в соответствии с нормативной и технологической документацией; формирование у обучающихся системы компетенций, основанных на усвоении новых знаний о формировании готовности использовать механические и автоматические устройства при переработке продукции животноводства

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

Блок.Часть | Б1.В

ПКС-2: Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции

Требования к предварительной подготовке обучающегося:

1	3 семестр	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания
2	2 семестр	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
3	3 семестр	Учебная практика
4	2 семестр	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
5	4 семестр	Технологическая практика
6	3 семестр	Технологическая практика
7	4 семестр	Ветеринарно-санитарная экспертиза сельскохозяйственного сырья

ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, КРИТЕРИЕВ И ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В РАМКАХ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ****ПКС-2: Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции;**

- ПКС- 2.1. ИД-2.1** Способен разрабатывать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая
- ПКС-2.2 ИД-2.2** Разработка технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства
- ПКС-4.1 ИД-4.1** Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
- ПКС-4.3. ИД-4.3** Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

Знать и понимать экспериментальные исследования в профессиональной деятельности; режимы хранения молока и молочной продукции; качество и безопасность молочного сырья и продуктов его переработки

Уровень 1	ИД-2.1 не знает режимы хранения сельскохозяйственных культур ИД-2.2 не знает технологические карты (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства
Уровень 2	ИД-2.1 плохо знает режимы хранения сельскохозяйственных культур ИД-2.2 плохо знает технологические карты (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства
Уровень 3	ИД-2.1 знает режимы хранения сельскохозяйственных культур, но допускает ошибки ИД-2.2 знает технологические карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства, но допускает ошибки
Уровень 4	ИД-2.1 знает режимы хранения сельскохозяйственных культур ИД-2.2 знает технологические карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства

Уметь делать (действовать) проводить экспериментальные исследования в профессиональной деятельности; обосновать режимы хранения молока и молочной продукции; осуществлять контроль качества и безопасности молочного сырья и продуктов его переработки:

Уровень 1	ИД-2.1 не умеет использовать режимы хранения сельскохозяйственных культур ИД-2.2 не умеет использовать технологические карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства
Уровень 2	ИД-2.1 плохо умеет использовать режимы хранения сельскохозяйственных культур ИД-2.2 плохо умеет использовать технологические карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства
Уровень 3	ИД-2.1 умеет использовать режимы хранения сельскохозяйственных культур, но допускает ошибки ИД-2.2 умеет использовать технологические карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства, но допускает ошибки
Уровень 4	ИД-2.1 умеет использовать режимы хранения сельскохозяйственных культур ИД-2.2 умеет использовать технологические карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства

Владеть навыками (иметь навыки) экспериментальных исследований в профессиональной деятельности; способами и режимами хранения молока и молочной продукции; навыками контроля качества и безопасности молочного сырья и продуктов его переработки:

Уровень 1	ИД-2.1 не способен разрабатывать режимы хранения сельскохозяйственных культур ИД-2.2 не владеет разработкой технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства
Уровень 2	ИД-2.1 плохо владеет режимами хранения сельскохозяйственных культур ИД-2.2 плохо владеет разработкой технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства
Уровень 3	ИД-2.1 способен разрабатывать режимы хранения сельскохозяйственных культур, но допускает ошибки ИД-2.2 владеет разработкой технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства, но допускает ошибки
Уровень 4	ИД-2.1 способен разрабатывать режимы хранения сельскохозяйственных культур ИД-2.2 владеет разработкой технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства

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
--	--	--	--

КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

ПКС-4: Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;

- ПКС- 2.1. ИД-2.1** Способен разрабатывать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая
- ПКС-2.2 ИД-2.2** Разработка технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства
- ПКС-4.1 ИД-4.1** Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
- ПКС-4.3. ИД-4.3** Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

Знать и понимать экспериментальные исследования в профессиональной деятельности; режимы хранения молока и молочной продукции; качество и безопасность молочного сырья и продуктов его переработки

:

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	
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ							
Код занятия	Наименование разделов (этапов) и тем	Вид работ	Курс	Часов	Компетенции	Интеракт.	Примечание (используемые интерактивные формы, форма текущего контроля успеваемости)
Раздел 1. Общие сведения о технохимическом контроле							
1.1	Основные понятия, определения, термины, цели и задачи технико-химического контроля	Лек	5	2	ПКС-2, ПКС-4		
1.2	Структура производственного контроля. Основы ХАССП	Лек	5	2			
1.3	Организация производственной лаборатории	Лек	5	2		2	лекция-провокация
1.4	Основные задачи производственного контроля. Управление качеством продукции, система НАССР. Виды, методы и объекты лабораторного контроля. Подконтрольные показатели сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции, технологических процессов и санитарно-гигиенического состояния	Пр	5	2		2	работа в малых группах Устный опрос по контрольным вопросам
1.5	Основные понятия, определения, термины, цели и задачи технико-химического контроля	Ср	5	10			Устный опрос по контрольным вопросам
1.6	Структура производственного контроля. Основы ХАССП	Ср	5	10			Устный опрос по контрольным вопросам
1.7	Организация производственной лаборатории	Ср	5	10			Устный опрос по контрольным вопросам
Раздел 2. Контроль технологических процессов. Контроль приемки сырья и переработки							

2.1	Основные критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов	Лек	5	2			
2.2	Основные критерии оценки технологических процессов, готовой продукции	Лек	5	2		2	лекция-визуализация
2.3	Технико-химический контроль производства пастеризованного, стерилизованного молока и сливок	Пр	5	2		2	работа в малых группах
2.4	Отбор проб молока и подготовка их к анализу. Определение титруемой кислотности, массовой доли жира в молоке и молочных Определение термоустойчивости молока. Определение сортности молока в соответствии с требованиями ГОСТа на заготавливаемое молоко.	Лаб	5	2			Устный опрос по контрольным вопросам, решение ситуационных задач
2.5	Оценка качества сырья. Отбор проб кисломолочных продуктов, подготовки их к анализу. Определение кислотности и массовой доли жира кисломолочных продуктов.	Лаб	5	2			Устный опрос по контрольным вопросам, решение ситуационных задач
2.6	Отбор проб сливок и сметаны и подготовка их к анализу. Органолептическая оценка. Определение физико-химических показателей сливок и сметаны.	Лаб	5	2			Устный опрос по контрольным вопросам, решение ситуационных задач
2.7	Основные критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов	Ср	5	10			Устный опрос по контрольным вопросам
2.8	Основные критерии оценки технологических процессов, готовой продукции	Ср	5	10			Устный опрос по контрольным вопросам
Раздел 3. Контроль производства молочной продукции							
3.1	Схемы технико-химического контроля производства творога различными способами	Пр	5	2			Устный опрос по контрольным вопросам
3.2	Схемы технико-химического контроля производства масла	Пр	5	2			Устный опрос по контрольным вопросам
3.3	Схемы технико-химического контроля производства натуральных сыров	Пр	5	2			Устный опрос по контрольным вопросам

3.4	Отбор проб творога и замороженных изделий, подготовка их к анализу. Органолептическая оценка. Определение физико-химических показателей творога.	Лаб	5	2			Устный опрос по контрольным вопросам
3.5	Отбор проб масла и подготовка их к анализу. Определение физико-химических показателей масла	Лаб	5	2			Устный опрос по контрольным вопросам
3.6	Контроль производства цельномолочных напитков и сметаны	Ср	5	10			Устный опрос по контрольным вопросам
3.7	Контроль производства творога	Ср	5	10			Устный опрос по контрольным вопросам
3.8	Контроль производства натуральных сыров	Ср	5	10			Устный опрос по контрольным вопросам
3.9	Контроль производства сливочного масла	Ср	5	10			Устный опрос по контрольным вопросам
Раздел 4. Контроль вспомогательных материалов							
4.1	Контроль вспомогательных материалов и тары	Ср	5	10			Устный опрос по контрольным вопросам
4.2	Контроль качества мойки и дезинфекции посуды и оборудования	Ср	5	10			Устный опрос по контрольным вопросам

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

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основная литература

Л1.1	Забодалова Л.А. Техничко-химический и микробиологический контроль на предприятиях молочной промышленности: учебное пособие. Доп. УМО по обр.в области технологии сырья и продуктов животного происхождения в качестве учеб. пособия для студ. по напр 260300 по спец. 260303. - СПб.: Троицкий мост, 2009. - 224
------	--

Дополнительная литература

Л2.1	Смирнова И. А., Гралевская И. В., Романовская И. В. Технология молока и молочных продуктов. Техничко-химический и микробиологический контроль [Электронный ресурс]:. - Кемерово: КемГУ, 2013. - 100 – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=45646
------	--

Методическая литература

Л3.1	Тыхенова О. Г., Полозова Т. В. Техничко-химический контроль на предприятиях молочной отрасли [Электронный ресурс]: Учебно-методическое пособие для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции". - Улан-Удэ: ФГБОУ ВО БГСХА, 2020. - 126 – Режим доступа: https://elibr.bgscha.ru/sotru/01250
------	--

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Номер аудитории	Назначение	Оборудование и ПО	Адрес
145	Специализированная аудитория по оценке качества с.-х. сырья и продукции переработки Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (145)	18 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, Интерактивный комплекс, стенды, рН-тестер для сыра, анализатор молока Клевер -2, анализатор жидкости ультразвуковой Уликор, прибор для определения объема хлеба, прибора для определения пористости хлеба «УОП-1», аналог прибора Чижовой (с аттестацией), рН-метр карманный (с поверкой)	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус
123	Лекторий для агроэкологических	56 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 ,

	объединений Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (123)	учебной мебелью, интерактивная панель	Учебный корпус
147	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (147)	2 подабочных места, оснащенных мебелью, учебным оборудованием, лабораторная посуда, холодильник, центрифуга лабораторная, хлебопечка. Список ПО: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level , Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус
349	Помещение для самостоятельной работы (349)	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 мультимит Эксперт	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус
125а	Учебная лаборатория по биохимии сельскохозяйственной продукции Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (125 а)	24 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, интерактивный комплекс с рельсовой системой Lumien, стенды, шкаф вытяжной общего назначения ПР.ШВ.123.215.К12, шкаф вытяжной общего назначения ПР.ШВ.123.215.К12, мойка полипропилен, вентилятор осевой, фотоколориметр КФК-3КМ, весы аналитические DA-124С, штатив лабораторный ПЭ-2710 для бюреток, мешалка магнитная Elmi MS-01, спектофотометр Юнико 1201	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус

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

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронно-библиотечные системы - ЭБС)

Наименование	Доступ
1	2
Электронно-библиотечная система Издательства «Znanium»	http://znanium.ru/
Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»	http://e.lanbook.com/

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

2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):

1	2
Платформа «Открытое образование» (онлайн-курсы по базовым дисциплинам, изучаемым в российских университетах)	https://openedu.ru/course/
Профессиональные базы данных	http://e.lanbook.com/

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

Технико-химический контроль на предприятиях молочной отрасли : учебно-методическое пособие для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова ; сост.: О. Г. Тыхенова, Т. В. Полозова. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2020. - 126 с. - URL: <https://elib.bgsha.ru/sotru/01250>. - Режим доступа: Электронная библиотека БГСХА. - Загл. с титул. экрана. - Б. ц. - Текст : электронный.

Методы исследования свойств сырья и продуктов питания : учебно-методическое пособие для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова ; сост. О. Г. Тыхенова. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2021. - 121 с. - URL: <https://elib.bgsha.ru/sotru/00156>. - 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 Acadmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acadmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Государственный контракт № 25 от 1 апреля 2008 года	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа

2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса

Информационно-правовой портал «Гарант»	в локальной сети академии http://www.garant.ru/
--	--

3. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)

Наименование ЭИОС и доступ	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых 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
Тыхенова Оксана Георгиевна	Высшее. Зоотехния, зооинженер. Профессиональная переподготовка по программе «Преподаватель высшей школы» Профессиональная переподготовка по программе «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»	к.с.-х.н.доцент

ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида. Академия, по заявлению обучающегося, создает специальные условия для получения высшего образования инвалидами и лицам с ограниченными возможностями здоровья:

- использование специализированных (адаптированных) рабочих программ дисциплин (модулей) и методов обучения и воспитания, включая наличие альтернативной версии официального сайта организации в сети «Интернет» для слабовидящих;
- использование специальных учебников, учебных пособий и других учебно-методических материалов, включая альтернативные форматы печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
- использование специальных технических средств обучения (мультимедийное оборудование, оргтехника и иные средства) коллективного и индивидуального пользования, включая установку мониторов с возможностью трансляции субтитров, обеспечение надлежащими звуковыми воспроизведениями информации;
- предоставление услуг ассистента (при необходимости), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь или услуги сурдопереводчиков / тифлосурдопереводчиков;
- проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины (модуля);
- проведение процедуры оценивания результатов обучения возможно с учетом особенностей нозологий (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) при использовании доступной формы предоставления заданий оценочных средств и ответов на задания (в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода) с использованием дополнительного времени для подготовки ответа;
- обеспечение беспрепятственного доступа обучающимся в учебные помещения, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений);
- обеспечение сочетания онлайн и офлайн технологий, а также индивидуальных и коллективных форм работы в учебном процессе, осуществляемом с использованием дистанционных образовательных технологий;
- и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение ОПОП ВО.

В целях реализации ОПОП ВО в академии оборудована безбарьерная среда, учитывающая потребности лиц с нарушением зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата. Территория соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Вход в учебный корпус оборудован пандусами, стекла входных дверей обозначены специальными знаками для слабовидящих, используется система Брайля. Сотрудники охраны знают порядок действий при прибытии в академию лица с ограниченными возможностями. В академии создана толерантная социокультурная среда, осуществляется необходимое сопровождение образовательного процесса, при необходимости предоставляется волонтерская помощь обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья.