

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце: **Федеральное государственное бюджетное образовательное**

ФИО: Цыбиков Бэлкто Батович **учреждение высшего образования**

Должность: Ректор **«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова»**

Дата подписания: 01.06.2026 10:14:00

Уникальный программный ключ:

056af948c3e48cf3c571e479957a8ae/b/57ae8

«СОГЛАСОВАНО»

«УТВЕРЖДЕНО»

Заведующий выпускающей кафедрой
Ветеринарно-санитарная экспертиза,
микробиология и патоморфология

К. ВЕТ. Н., ДОЦЕНТ

уч. ст., уч. зв.

Алексеева С.М.

подпись

«28» апреля 2026 г.

И.о. декана
факультета ветеринарной медицины

К. БИОЛ. Н., ДОЦЕНТ

уч. ст., уч. зв.

Амагырова Т.О.

подпись

«28» апреля 2026 г.

Рабочая программа Дисциплины (модуля)

Б1.В.03 Технология переработки продукции животноводства

Направление 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения

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. 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	Количество часов	Итого
Вид занятий	УП	УП
Лекционные занятия	6	6
Практические занятия	8	8
Контактная работа	14	14
Сам. работа	90	90
Итого	108	108

Улан-Удэ, 2026 г.

Программу составил(и):
к.т.н., доцент Доржиева Нина Васильевна

Программа дисциплины

Технология переработки продукции животноводства

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", утверждённый 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_z_5.plx

утвержденного Ученым советом вуза от 28.04.2026 протокол № 8

Программа одобрена на заседании кафедры

Ветеринарно-санитарная экспертиза, микробиология и патоморфология

Протокол № от

Зав. кафедрой Алексеева С.М.

подпись

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии «Факультет Ветеринарной медицины » от «_10_» февраля__ 2026 г., протокол №_5__

Председатель методической комиссии «Факультет Ветеринарной медицины »

Внешний эксперт

(представитель работодателя)

Заместитель директора БУ Ветеринарии "Бурятская республиканская научно-производственная ветеринарная лаборатория"

Петруев Доржа Нимаевич

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: Подготовка специалиста, владеющего теоретическими и практическими навыками в области технологии переработки, хранения и стандартизации продуктов животноводства, умеющего давать обоснованное заключение об их качестве, управлять технологическими процессами на всех стадиях производства - от поступления сырья до реализации готовой продукции
- Задачи: Изучение состава, свойства и оценка мяса как исходного сырья для переработки; правила сдачи-приемки скота и птицы и расчета за него по качеству мяса, живой массе и упитанности; транспортировка скота и птицы; технология убоя скота и птицы; технология и определение качества продуктов убоя; технология колбас, сырокопченых изделий и их пищевая ценность; методы оценки качества яиц, меда, рыб и кожевенно-мехового сырья; технология полуфабрикатов и консервов

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

Блок.Часть

Б1.В

ПКС-1: Способен применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач

Требования к предварительной подготовке обучающегося:

1	5 семестр	Санитарная микробиология
2	4 семестр	Методология научного исследования
3	4 семестр	Радиобиология
4	4 семестр	Фармакология

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

1	8 семестр	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
2	7 семестр	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
3	8 семестр	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
4	8 семестр	Производственная практика
5	8 семестр	Преддипломная практика

ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, КРИТЕРИЕВ И ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В РАМКАХ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ**

ПКС-1: Способен применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач;

ИД-1 ПКС-1.1.

Анализирует порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; признаки патоморфологических изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов, инфекционного или незаразного происхождения.

ИД-2 ПКС-1.2.

Проводит статистическую обработку результатов опытов; методы научного исследования, определяет необходимость проведения лабораторных исследований.

ИД-3 ПКС-1.3.

Представляет принципы решения теоретических и практических типовых и системных задач, связанные с профессиональной деятельностью, методы ветеринарно-санитарного контроля качества сырья животного и растительного происхождения

Знать и понимать Знает базовые знания теории и проводить исследования продуктов животноводства с использованием современных технологий при решении профессиональных задач

:

Уровень 1	ИД-1 не знает, как анализировать порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; признаки патоморфологических изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов, инфекционного или незаразного происхождения. ИД-2 не знает, как проводить статистическую обработку результатов опытов; методы научного исследования, определяет необходимость проведения лабораторных исследований. ИД-3 не знает, как представлять принципы решения теоретических и практических типовых и системных задач, связанные с профессиональной деятельностью, методы ветеринарно-санитарного контроля качества сырья животного и растительного происхождения
-----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Уровень 1	ИД-1 не владеет навыками анализировать порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; признаки патоморфологических изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов, инфекционного или незаразного происхождения. ИД-2 не владеет навыками проводить статистическую обработку результатов опытов; методы научного исследования, определяет необходимость проведения лабораторных исследований. ИД-3 не владеет навыками представлять принципы решения теоретических и практических типовых и системных задач, связанные с профессиональной деятельностью, методы ветеринарно-санитарного контроля качества сырья животного и растительного происхождения
Уровень 2	ИД-1 плохо владеет навыками анализировать порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; признаки патоморфологических изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов, инфекционного или незаразного происхождения. ИД-2 плохо владеет навыками проводить статистическую обработку результатов опытов; методы научного исследования, определяет необходимость проведения лабораторных исследований. ИД-3 плохо владеет навыками представлять принципы решения теоретических и практических типовых и системных задач, связанные с профессиональной деятельностью, методы ветеринарно-санитарного контроля качества сырья животного и растительного происхождения
Уровень 3	ИД-1 владеет навыками анализировать порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; признаки патоморфологических изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов, инфекционного или незаразного происхождения. ИД-2 владеет навыками проводить статистическую обработку результатов опытов; методы научного исследования, определяет необходимость проведения лабораторных исследований. ИД-3 владеет навыками представлять принципы решения теоретических и практических типовых и системных задач, связанные с профессиональной деятельностью, методы ветеринарно-санитарного контроля качества сырья животного и растительного происхождения
Уровень 4	ИД-1 в полной мере владеет навыками анализировать порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; признаки патоморфологических изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов, инфекционного или незаразного происхождения. ИД-2 в полной мере владеет навыками проводить статистическую обработку результатов опытов; методы научного исследования, определяет необходимость проведения лабораторных исследований. ИД-3 в полной мере владеет навыками представлять принципы решения теоретических и практических типовых и системных задач, связанные с профессиональной деятельностью, методы ветеринарно-санитарного контроля качества сырья животного и растительного происхождения

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
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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. Технология мяса и мясопродуктов							
1.1	Технология первичной переработки убойных животных	Лек	2	2	ПКС-1		Презентация
1.2	Технология первичной обработки побочных продуктов убоя	Лек	2	2	ПКС-1		Видео-презентация
1.3	Технология первичной переработки убойных животных	Пр	2	2	ПКС-1		Презентация

1.4	Технология производства колбасных и сырокопченых изделий	Пр	2	2	Технология производства колбасных и сырокопченых		Презентация
1.5	Технология производства полуфабрикатов и консервов	Пр	2	2	Технология производства полуфабрикатов	2	Работа в малых группах
1.6	Технология первичной убойных	Ср	2	16	Технология первичной убойных		Конспект
1.7	Технология первичной обработки побочных продуктов убоя	Ср	2	16	Технология первичной обработки побочных	2	Конспект
1.8	Технология производства сырокопченых изделий колбасных и	Ср	2	16	Технология производства сырокопченых изделий	2	Конспект
1.9	Технология производства полуфабрикатов и консервов	Ср	2	16	Технология производства полуфабрикатов и консервов		Конспект
Раздел 2. Основы технологии производства и хранения продуктов птицеводства и пчеловодства							
2.1	Первичная переработка продуктов птицеводства	Лек	2	2	Первичная переработка		Презентация
2.2	Первичная переработка продуктов пчеловодства	Пр	2	2	Первичная переработка		Опрос
2.3	Первичная птицеводства	Ср	2	14	Первичная птицеводства	2	Работа в малых группах
2.4	Первичная пчеловодства	Ср	2	12	Первичная пчеловодства		Работа в малых группах

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

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основная литература

Л1.1	Величко Н.А., Машанов А.И., Речкина Е.А., Рыгалова Е.А. Технология мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2024. - 270 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=437009
Л1.2	Величко Н.А., Машанов А.И., Речкина Е.А., Рыгалова Е.А. Технология мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2025. - 270 – Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=456617
Л1.3	Пронин В. В., Фисенко С. П., Мазилкин И. А. Технология первичной переработки продуктов животноводства: Доп. УМО в кач-ве учебного пособия для вузов по напр. подготовки (спец.) 111100- "Зоотехния" (квалификация (степень) "бакалавр"). - СПб.: Лань, 2013. - 172 с.

Дополнительная литература

Л2.1	И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин Технология мяса и мясных продуктов.: - КолосС, 2009. - 711
Л2.2	Пронин В. В., Фисенко С. П., Мазилкин И. А. Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 176 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/131052
Л2.3	Пронин В. В., Фисенко С. П., Мазилкин И. А. Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 176 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/174285
Л2.4	Боровков М. Ф., Пигина С. Ю., Василевич Ф. И., Малофеева Н. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Москва: МГАВМиБ им. К.И. Скрябина, 2023. - 92 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/392789
Л2.5	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: https://e.lanbook.com/book/451058

Методическая литература

Л3.1	Гармаев Д. Ц., Цырендоржиев Ц. Д. Методические указания и вопросы для самостоятельной работы студентов 5 курса технологического ф-та по дисц. "Технология первичной переработки продуктов животноводства":. - Улан-Удэ: Изд-во БГСХА, 2005. - 9
------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Номер аудитории	Назначение	Оборудование и ПО	Адрес
120	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (120)	22 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, интерактивный комплекс с рельсовой системой Lumien, стенды. 1 посадочное место, рабочее место преподавателя, доска учебная, учебная мебель, 3 стенда. Радиокласс (радиомикрофон) Сонет-PCM PM- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) Портативный ручной видеоувеличитель (ЭРВУ) RUBY Джойстик компьютерный Joystick SimplyWorks беспроводной Клавиатура Clevy с большими кнопками и накладкой (беспроводная) Стол СИ-1, регулируемый по высоте 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
123	Лекторий для агроэкологических объединений Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (123)	56 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, интерактивная панель	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус
125a	Учебная лаборатория по биохимии сельскохозяйственной продукции Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных	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	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус

	консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (125 а)	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	
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

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:

Организация убойных пунктов : учебное пособие / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, ФГБОУ ВО "БГСХА им. В.Р. Филиппова" ; сост. Т. В. Полозова. - Улан-Удэ : Изд-во БГСХА им. В. Р. Филиппова, 2018. - 137 с.
Технология мяса и мясных продуктов / Д. Ц. Гармаев ; Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова, Оренбургский государственный аграрный ун-т, Приморская ГСХА, Российская МСХА им. К. А. Тимирязева, Башкирский государственный аграрный ун-т. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2020.
- 189 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

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
Доржиева Нина Васильевна	доцент	к.т.н.

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.