

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: 20.05.2026 17:12:31
Уникальный программный ключ:
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8 **Технологический факультет**

«СОГЛАСОВАНО»

«УТВЕРЖДЕНО»

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

Декан
Технологический факультет

К.Т.Н., доцент

уч. ст., уч. зв.

К.С-Х.Н., доцент

уч. ст., уч. зв.

Дагбаева Т.Ц.

Ачитуев В.А.

подпись

«28» апреля 2026 г.

подпись

«28» апреля 2026 г.

**Рабочая программа
Дисциплины (модуля)**

Б1.В.01.08 Производство молочных продуктов

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

**Направленность (профиль) Технология производства, хранения и переработки продукции
животноводства**

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

Квалификация Бакалавр

Форма обучения очная

Форма промежуточной аттестации Экзамен

Объём дисциплины в З.Е. 5

Продолжительность в часах/неделях 180/0

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

Распределение часов дисциплины

Курс 4 Семестр 7	Количество часов	Итого
Вид занятий	УП	УП
Лекционные занятия	28	28
Лабораторные занятия	28	28
Практические занятия	42	42
Контактная работа	98	98
Сам. работа	55	55
Итого	180	180

Улан-Удэ, 2026г.

Программу составил(и):

к.с.-х.н., Тыхенова Оксана Георгиевна

Программа дисциплины

Производство молочных продуктов

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);

- 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_o_4.plx

утвержденного Ученым советом вуза от 28.04.2026 протокол № 8

Программа одобрена на заседании кафедры

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

Протокол № 5 от 18.12.2025

Зав. кафедрой Дагбаева Т.Ц.

подпись

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии Технологический факультет от «21» января 2026г., протокол № 5

Председатель методической комиссии Технологический факультет Семенова Е.Г.

Внешний эксперт
(представитель работодателя)

Заместитель председателя комитета по производству и переработке сельскохозяйственной продукции, начальник отдела пищевой и перерабатывающей промышленности Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Бурятия

Селицкая Л.Е.

подпись

И.О. Фамилия

№ п/п	Учебный год	Одобрено на заседании кафедры		Утверждаю Заведующий кафедрой Дагбаева Т.Ц.	
		протокол	Дата	Подпись	Дата
1	20__/20__ г.г.	№__	«__»_20__ г.		«__»_20__ г.
2	20__/20__ г.г.	№__	«__»_20__ г.		«__»_20__ г.
3	20__/20__ г.г.	№__	«__»_20__ г.		«__»_20__ г.
4	20__/20__ г.г.	№__	«__»_20__ г.		«__»_20__ г.
5	20__/20__ г.г.	№__	«__»_20__ г.		«__»_20__ г.

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

- | | |
|---|---|
| 1 | <p>Цель: ознакомление обучающихся с видами работ по основам формирования знаний и навыков в области технологии производства молока и молочных продуктов.</p> <p>Задачи: реализация технологий переработки молочного сырья; эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке молочной продукции; организация переработки молочной продукции и принятие оптимальных технологических решений; сбор информации и анализ состояния технологий производства, хранения и переработки молочной продукции.</p> |
|---|---|

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

Блок.Часть

Б1.В

ПКС-3: Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства

Требования к предварительной подготовке обучающегося:

1	4 семестр	Учебная практика
2	2 семестр	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
3	6 семестр	Технологическая практика
4	6 семестр	Технология производства мясных полуфабрикатов

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

1	8 семестр	Научно-исследовательская работа
2	8 семестр	Производство колбас
3	8 семестр	Технологическая отчетность предприятий молочной отрасли
4	8 семестр	Технологическая отчетность предприятий мясной отрасли
5	8 семестр	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
6	8 семестр	Преддипломная практика

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

ПКС-3: Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства;

ПКС-3.1 ИД-3.1 Способен разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства

ПКС-3.2 ИД-3.2 Разработка технологической и эксплуатационной документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

Знать и понимать технологии переработки и хранения молока и молочной продукции.:

Уровень 1	ПКС-3.1 ИД-3.1 не знает технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства и животноводства ПКС-3.2 ИД-3.2 не знает документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
Уровень 2	ПКС-3.1 ИД-3.1 плохо знает технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства и животноводства ПКС-3.2 ИД-3.2 плохо знает документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
Уровень 3	ПКС-3.1 ИД-3.1 знает технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства и животноводства, но допускает ошибки ПКС-3.2 ИД-3.2 знает документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения, но допускает ошибки
Уровень 4	ПКС-3.1 ИД-3.1 знает технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства и животноводства ПКС-3.2 ИД-3.2 знает документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

Уметь делать (действовать) реализовывать технологии переработки и хранения продукции молока и молочной продукции, режимы и способы производства молочных продуктов с заданными качественными показателями:

Уровень 1	ПКС-3.1 ИД-3.1 не умеет разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства и животноводства ПКС-3.2 ИД-3.2 не умеет разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
Уровень 2	ПКС-3.1 ИД-3.1 плохо умеет разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства и животноводства ПКС-3.2 ИД-3.2 плохо умеет разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
Уровень 3	ПКС-3.1 ИД-3.1 умеет разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства и животноводства, но допускает ошибки ПКС-3.2 ИД-3.2 умеет разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения, но допускает ошибки
Уровень 4	ПКС-3.1 ИД-3.1 умеет разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства и животноводства ПКС-3.2 ИД-3.2 умеет разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

Владеть навыками (иметь навыки) методами реализации технологии переработки и хранения молока и молочной продукции, оценки молочной сырья и продуктов его переработки на доброкачественность в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы; методами технологических расчетов.:

Уровень 1	ПКС-3.1 ИД-3.1 не владеет способностью разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства и животноводства ПКС-3.2 ИД-3.2 не владеет способностью разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
Уровень 2	ПКС-3.1 ИД-3.1 плохо владеет способностью разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства и животноводства ПКС-3.2 ИД-3.2 плохо владеет способностью разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
Уровень 3	ПКС-3.1 ИД-3.1 владеет способностью разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства и животноводства, но допускает ошибки ПКС-3.2 ИД-3.2 владеет способностью разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения, но допускает ошибки
Уровень 4	ПКС-3.1 ИД-3.1 владеет способностью разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства и животноводства ПКС-3.2 ИД-3.2 владеет способностью разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

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	Семестр	Часов	Компетенции	Интеракт.	Примечание (используемые интерактивные формы, форма текущего контроля успеваемости)
Раздел 1. Питьеое молоко и сливки							
1.1	Технология питьевого пастеризованного молока и сливок	Лек	7	2	ПКС-3	2	Лекция - визуализация
1.2	Технология питьевого стерилизованного молока и сливок	Лек	7	2	ПКС-3		
1.3	Химический состав молока и молочных продуктов.	Пр	7	4			Устный опрос по контрольным вопросам
1.4	Технология производства питьевого и сливок	Пр	7	4		2	Устный опрос по контрольным вопросам
1.5	Определение титруемой кислотности, массовой доли жира в молоке. Определение термоустойчивости молока. Определение сортности молока в соответствии с требованиями ГОСТа на заготавливаемое молоко.	Лаб	7	4		2	работа в малых группах Устный опрос по контрольным вопросам решение ситуационных задач
1.6	Технология питьевого пастеризованного молока и сливок. Технология питьевого стерилизованного молока и сливок	Ср	7	12			Устный опрос по контрольным вопросам
Раздел 2. Биотехнология кисломолочных напитков							
2.1	Технологические схемы производства кисломолочных напитков	Лек	7	4	ПКС-3		Устный опрос по контрольным вопросам
2.2	Биотехнология сметаны Биотехнология творога	Лек	7	4	ПКС-3		
2.3	Технология производства кисломолочных продуктов	Пр	7	8	ПКС-3	6	работа в малых группах Устный опрос по контрольным вопросам
2.4	Определение кислотности и массовой доли жира кисломолочных продуктов.	Лаб	7	4	ПКС-3		Устный опрос по контрольным вопросам
2.5	Органолептическая оценка. Определение физико-химических показателей сливок и сметаны и творога.	Лаб	7	4	ПКС-3		Устный опрос по контрольным вопросам
2.6	Технологические схемы производства кисломолочных напитков. Биотехнология сметаны Биотехнология творога	Ср	7	12	ПКС-3		Устный опрос по контрольным вопросам Выполнение реферата
Раздел 3. Технология сливочного масла							

3.1	Технология сливочного масла методом сбивания	Лек	7	2	ПКС-3		
3.2	Технология сливочного масла способом преобразования высокожирных сливок	Лек	7	2	ПКС-3		
3.3	Технология производства сливочного масла	Пр	7	6	ПКС-3		Устный опрос по контрольным вопросам
3.4	Определение физико-химических показателей масла.	Лаб	7	4	ПКС-3		Устный опрос по контрольным вопросам
3.5	Технология сливочного масла методом сбивания. Технология сливочного масла способом преобразования высокожирных сливок	Ср	7	12	ПКС-3		Устный опрос по контрольным вопросам Выполнение реферата
Раздел 4. Технология сыра							
4.1	Характеристика сыров и сырья для сыроделия.	Лек	7	4	ПКС-3		
4.2	Биотехнология натуральных сыров	Лек	7	4	ПКС-3		
4.3	Технология производства сыров. Изучение инвентаря и оборудования для сыроделия.	Пр	7	8	ПКС-3		Устный опрос по контрольным вопросам
4.4	Определение сыропригодности молока. Изучение микроструктуры сыра. Контроль состава и свойств сыра. Определение степени зрелости сыра	Лаб	7	8	ПКС-3		Устный опрос по контрольным вопросам
4.5	Характеристика сыров и сырья для сыроделия. Биотехнология натуральных сыров	Ср	7	12	ПКС-3		Устный опрос по контрольным вопросам Выполнение реферата
Раздел 5. Технология продуктов из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки							
5.1	Технология продуктов из обезжиренного молока	Лек	7	2	ПКС-3		
5.2	Технология продуктов из пахты и сыворотки	Лек	7	2	ПКС-3		
5.3	Технология производства продуктов из обезжиренного молока	Пр	7	6	ПКС-3		Выполнение тестовых заданий Выполнение реферата
5.4	Технология производства продуктов из пахты и сыворотки	Пр	7	6	ПКС-3		Выполнение тестовых заданий Выполнение реферата
5.5	Оценка качества вторичных молочных продуктов	Лаб	7	4	ПКС-3		Устный опрос по контрольным вопросам
5.6	Технология продуктов из обезжиренного молока. Технология продуктов из пахты	Ср	7	7	ПКС-3		Устный опрос по контрольным вопросам

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

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основная литература

Л1.1	Крусь Г. Н., Храмов А. Г., Волокитина З. В., Шалыгина А. М. Технология молока и молочных продуктов: Доп. Мин. образ. РФ в качестве учебника для студентов вузов по спец. "Технология молока и молочных продуктов". - М.: КолосС, 2006. - 455 с.
Л1.2	Шалыгина А. М., Калинина Л. В. Общая технология молока и молочных продуктов: Доп. УМО в кач-ве учебника для вузов по напр.655900, 271110. - М.: КолосС, 2007. - 200
Л1.3	Гогаев О. К., Караева З. А., Кадиева Т. А., Моргоева Д. Г. Технология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие для спо. - Санкт-Петербург: Лань, 2024. - 208 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/364778

Дополнительная литература

Л2.1	Голубева Л. В., Пожидаева Е. А. Технология продуктов животного происхождения. Технология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]:. - Воронеж: ВГУИТ, 2017. - 96 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/106801
Л2.2	Техника и технология молока и молочных продуктов. Раздел 1 Техника и технология цельномолочных продуктов [Электронный ресурс]: электронный лабораторный практикум для направления подготовки 35.03.07 технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. - Кемерово: Кузбасская ГСХА, 2017. - 131 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/143051
Л2.3	Степанова Н. Ю. Технология хранения и переработки продукции животноводства. Технология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. - Санкт-Петербург: СПбГАУ, 2018. - 82 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/162650

Методическая литература

Л3.1	Тыхенова О. Г. Методические рекомендации для самостоятельной работы по дисциплине «Производство молочных продуктов» для обучающихся технологического факультета по направлению подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» [Электронный ресурс]:. - Улан-Удэ: Изд-во БГСХА им. В.Р.Филиппова, 2017. - 35 – Режим доступа: http://bgsha.ru/art.php?i=2378
------	---

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Номер аудитории	Назначение	Оборудование и ПО	Адрес
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
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
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.	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8, Учебный корпус

		<p>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>	
149	<p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, Лаборатория по переработке сельскохозяйственного сырья (149)</p>	<p>20 посадочных мест, 2 стенда. Цех по производству хлебобулочных и кондитерских изделий: Тестомес со съемной дежой HKN-22CN2V, Электрическая печь Hurakan, Духовой шкаф «Абат», Жарочный шкаф, Мельница лабораторная зерновая Stegler LM-100, Миксер планетарный Hurakan HKN-KS5, Миксер планетарный BOSCH. Цех по производству молочных продуктов: Сыроварня «Доктор Губер» AR-2W41-15, Шкаф холодильный Carbotra M700GN-1-G-MHC, Весы торговые электронные M-ER 223 AC, Холодильник INDEZIT. Цех по производству мясных и рыбных продуктов: Мясорубка la Minerva A/E 12-05, Фаршемешалка AIRHOT MMe-11, Автоклав стерилизатор домашний бытовой «Домашний погребок», Просеиватель муки вибрационный «Каскад», Тестомес со съемной дежой HKN-20SN2V, Слайсер HKN-HM250, Упаковщик вакуумный Hurakan HKN-VAC260M, Тестораскатка – лапшерезка Hurakan HKN-HM220H, Шкаф холодильный «Снеж» МЛК 250, Электрическая печь Hurakan, Аппарат шоковой заморозки серии LIGHT, Напольные электронные весы Merteck</p>	<p>670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус</p>

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:		
Методические указания к выполнению контрольной работы по дисциплине "Производство молочных продуктов" : для обучающихся технологического факультета заочной формы обучения направления 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова, Каф. технологии производства, переработки и стандартизации сельскохозяйственной продукции ; сост. О. Г. Тыхенова. - Улан-Удэ : Издательство БГСХА имени В. Р. Филиппова, 2018. - 22 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 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 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	к.с.-х.н.доцент

	программе «Преподаватель высшей школы» Профессиональная переподготовка по программе «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»	
--	---	--

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.