

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

Федеральное государственное бюджетное образовательное

ФИО: Цыбиков Бэлкто Батоевич

учреждение высшего образования

Должность: Ректор

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

Дата подписания: 03.03.2026 09:25:15

Уникальный программный ключ:

056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

Технологический факультет

«СОГЛАСОВАНО»

«УТВЕРЖЛЕНО»

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

«24» апреля 2025 г.

подпись

«24» апреля 2025 г.

**Рабочая программа
Дисциплины (модуля)**

Б1.В.04 Системы менеджмента качества продукции животноводства

Направление 36.04.02 Зоотехния

Направленность (профиль) Пищевая безопасность, производство и переработка

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

Квалификация магистр

Форма обучения очная

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 3 | Количество часов | Итого |
|----------------------|------------------|-------|
| Вид занятий | УП | УП |
| Лекционные занятия | 32 | 32 |
| Лабораторные занятия | 16 | 16 |
| Практические занятия | 32 | 32 |
| Контактная работа | 80 | 80 |
| Сам. работа | 28 | 28 |
| Итого | 108 | 108 |

Улан-Удэ, 2025 г.

Программу составил(и):

к.т.н, Дагбаева Туяна Цырендашиевна

Программа дисциплины

Системы менеджмента качества 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:

m36.04.02_o_1_PВ.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» _____ 04 _____ 2025г., протокол №8_

Председатель методической комиссии Технологического факультета

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: является формирование представлений, знаний, умений в области системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе использования международного стандарта ИСО 22000 при создании и внедрении системы менеджмента безопасности продуктов питания на пищевых предприятиях

Задачи: изучение инструментов и методов управления качеством на различных этапах жизненного цикла продукции и услуг; законодательной и нормативной базы управления качеством пищевой продукции; требований международных стандартов к системам менеджмента качества пищевой и перерабатывающей промышленности; основных понятий, принципов и требований системы менеджмента качества пищевой и перерабатывающей промышленности; терминологии, используемой в международном стандарте ISO 22000:2005; принципов систем менеджмента качества; принципов, процессов и методик, используемых при оценке систем менеджмента безопасности пищевой продукции

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

Блок.Часть | Б1.В

ПКС-5: Способен анализировать производственную деятельность и подготавливать отчеты

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 | Преддипломная практика |

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

КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

ПКС-5: Способен анализировать производственную деятельность и подготавливать отчеты;

**ИД-1ПКС-5 Знать: показатели эффективности работы отрасли и их взаимосвязь
ИД-2ПКС-5 Уметь: анализировать производственную деятельность по животноводству
ИД-3ПКС-5 Владеть: навыками подготовки отчетов по производственной деятельности**

Знать и понимать профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК (ISO 22000:2005), производственную деятельность в рамках системы менеджмента качества продукции животноводства, отчетность:

| | |
|-----------|--|
| Уровень 1 | ИД-1ПКС-5 не знает показатели эффективности работы отрасли и их взаимосвязь ИД-2ПКС-5 не знает анализ производственной деятельности по животноводству ИД-3ПКС-5 не знает подготовку отчетов по производственной деятельности |
| Уровень 2 | ИД-1ПКС-5 плохо знает показатели эффективности работы отрасли и их взаимосвязь ИД-2ПКС-5 плохо знает анализ производственной деятельности по животноводству ИД-3ПКС-5 плохо знает подготовку отчетов по производственной деятельности |
| Уровень 3 | ИД-1ПКС-5 знает показатели эффективности работы отрасли и их взаимосвязь, но допускает неточности ИД-2ПКС-5 знает анализ производственной деятельности по животноводству, но допускает неточности ИД-3ПКС-5 знает подготовку отчетов по производственной деятельности, но допускает неточности |
| Уровень 4 | ИД-1ПКС-5 в полной мере знает показатели эффективности работы отрасли и их взаимосвязь ИД-2ПКС-5 в полной мере знает анализ производственной деятельности по животноводству ИД-3ПКС-5 в полной мере знает подготовку отчетов по производственной деятельности |

Уметь делать (действовать) осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК, основанной на требованиях ISO 22000:2005, анализировать производственную деятельность в рамках системы менеджмента качества продукции животноводства и подготавливать отчеты:

| | |
|-----------|--|
| Уровень 1 | ИД-1ПКС-5 не умеет определять показатели эффективности работы отрасли и их взаимосвязь ИД-2ПКС-5 не умеет анализировать производственную деятельность по животноводству ИД-3ПКС-5 не умеет проводить подготовку отчетов по производственной деятельности |
| Уровень 2 | ИД-1ПКС-5 плохо умеет определять показатели эффективности работы отрасли и их взаимосвязь ИД-2ПКС-5 плохо умеет анализировать производственную деятельность по животноводству ИД-3ПКС-5 плохо умеет проводить подготовку отчетов по производственной деятельности |
| Уровень 3 | ИД-1ПКС-5 умеет определять показатели эффективности работы отрасли и их взаимосвязь, но допускает ошибки ИД-2ПКС-5 умеет анализировать производственную деятельность по животноводству, но допускает ошибки ИД-3ПКС-5 умеет проводить подготовку отчетов по производственной деятельности, но допускает ошибки |

| Уровень 4 | ИД-1ПКС-5 В полной мере умеет определять показатели эффективности работы отрасли и их взаимосвязь ИД-2ПКС-5 В полной мере умеет анализировать производственную деятельность по животноводству ИД-3ПКС-5 В полной мере умеет проводить подготовку отчетов по производственной деятельности | | | | | | |
|--|--|--|---|-------|-------------|-----------|---|
| Владеть навыками (иметь навыки) навыками осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК, основанной на требованиях ISO 22000:2005, анализировать производственную деятельность в рамках системы менеджмента качества продукции животноводства и подготавливать отчеты: | | | | | | | |
| Уровень 1 | ИД-1ПКС-5 не владеет знаниями по определению показателей эффективности работы отрасли и их взаимосвязь ИД-2ПКС-5 не владеет навыками анализировать производственную деятельность по животноводству ИД-3ПКС-5 не владеет навыками подготовки отчетов по производственной деятельности | | | | | | |
| Уровень 2 | ИД-1ПКС-5 плохо владеет знаниями по определению показателей эффективности работы отрасли и их взаимосвязь ИД-2ПКС-5 плохо владеет навыками анализировать производственную деятельность по животноводству ИД-3ПКС-5 плохо владеет навыками подготовки отчетов по производственной деятельности | | | | | | |
| Уровень 3 | ИД-1ПКС-5 владеет знаниями по определению показателей эффективности работы отрасли и их взаимосвязь, но допускает неточности ИД-2ПКС-5 владеет навыками анализировать производственную деятельность по животноводству, но допускает неточности ИД-3ПКС-5 владеет навыками подготовки отчетов по производственной деятельности, но допускает неточности | | | | | | |
| Уровень 4 | ИД-1ПКС-5 владеет знаниями по определению показателей эффективности работы отрасли и их взаимосвязь ИД-2ПКС-5 владеет навыками анализировать производственную деятельность по животноводству ИД-3ПКС-5 владеет навыками подготовки отчетов по производственной деятельности | | | | | | |
| Уровни сформированности компетенций | | | | | | | |
| компетенция не сформирована | минимальный | средний | высокий | | | | |
| Оценки формирования компетенций | | | | | | | |
| Оценка «неудовлетворительно» - | Оценка «удовлетворительно» - уровень 2 | Оценка «хорошо» - уровень 3 | Оценка «отлично» - уровень 4 | | | | |
| Характеристика сформированности компетенции | | | | | | | |
| Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач | Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач | Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач | Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических | | | | |
| СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ | | | | | | | |
| Код занятия | Наименование разделов (этапов) и тем | Вид работ | Семестр | Часов | Компетенции | Интеракт. | Примечание (используемые интерактивные формы, форма текущего контроля успеваемости) |
| Раздел 1. Раздел 1. Введение. Требования к документации системы менеджмента безопасности пищевой продукции | | | | | | | |
| 1.1 | Требования к документации | Лек | 3 | 2 | ПКС-5 | | |
| 1.2 | Политика в области безопасности. Руководство по качеству и безопасности | Лек | 3 | 2 | ПКС-5 | 2 | Лекция-визуализация |
| 1.3 | Изучение национального стандарта РФ ГОСТ Р 51705.1-2024 "Системы менеджмента качества. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования" | Лаб | 3 | 4 | ПКС-5 | | |

| | | | | | | | |
|--|--|-----|---|---|-------|---|------------------------|
| 1.4 | Документированные процедуры. Рабочие инструкции, НТД, записи Специализированные документы системы ХАССП | Лек | 3 | 2 | ПКС-5 | | |
| 1.5 | Управление документацией. Управление записями | Лек | 3 | 2 | ПКС-5 | | |
| 1.6 | Изучение национального стандарта РФ ГОСТ Р ИСО 22000-2019 "Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции" | Пр | 3 | 4 | ПКС-5 | | устный опрос |
| 1.7 | Исследование потребительских предпочтений | Пр | 3 | 4 | ПКС-5 | 4 | работа в малых группах |
| 1.8 | Анализ существующих систем менеджмента качества на предприятиях животноводства | Ср | 3 | 4 | ПКС-5 | | устный опрос |
| 1.9 | Внедрение системы НАССР на ферме | Ср | 3 | 4 | ПКС-5 | | доклад |
| Раздел 2. Раздел 2. Ответственность руководства | | | | | | | |
| 2.1 | Обязательства руководства. Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции | Лек | 3 | 2 | ПКС-5 | | устный опрос |
| 2.2 | Планирование системы менеджмента безопасности пищевой продукции | Лек | 3 | 2 | ПКС-5 | 2 | Лекция-визуализация |
| 2.3 | Внешний и внутренний обмен информацией | Лек | 3 | 2 | ПКС-5 | | |
| 2.4 | Входные данные для анализа со стороны руководства. Выходные данные анализа со стороны руководства. | Лек | 3 | 2 | ПКС-5 | | |
| 2.5 | Внедрение НАССР в производственный процесс | Пр | 3 | 4 | ПКС-5 | | устный опрос |
| 2.6 | Анализ системы менеджмента качества на предприятии | Пр | 3 | 4 | ПКС-5 | | устный опрос |
| 2.7 | Оценка рисков в производственном процессе переработки продукции животноводства | Ср | 3 | 4 | ПКС-5 | | реферат |
| Раздел 3. Раздел 3. Управление ресурсами и планирование и производство безопасной продукции | | | | | | | |
| 3.1 | Человеческие ресурсы | Лек | 3 | 2 | ПКС-5 | | |
| 3.2 | Инфраструктура. Производственная среда. Здания и помещения. Оборудование | Лек | 3 | 2 | ПКС-5 | | |

| | | | | | | | |
|---|---|-----|---|---|-------|---|------------------------|
| 3.3 | Планирование безопасной продукции | Лек | 3 | 2 | ПКС-5 | | |
| 3.4 | Производство безопасной продукции | Лек | 3 | 2 | ПКС-5 | 2 | Лекция визуализация |
| 3.5 | Разработка документации для системы менеджмента качества | Пр | 3 | 4 | ПКС-5 | | устный опрос |
| 3.6 | Мониторинг и контроль качества продукции | Пр | 3 | 4 | ПКС-5 | | устный опрос |
| 3.7 | Роль сертификации в обеспечении качества продукции животноводства | Ср | 3 | 4 | ПКС-5 | | устный опрос |
| 3.8 | Потребительские предпочтения и качество продукции животноводства | Ср | 3 | 4 | ПКС-5 | | устный опрос |
| Раздел 4. Раздел 4. Анализ опасностей. Валидация, верификация и улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции | | | | | | | |
| 4.1 | Идентификация опасностей и определение их приемлемых уровней (план HACCP) | Лек | 3 | 2 | ПКС-5 | | |
| 4.2 | Управление несоответствиями. Коррекция. Корректирующие действия. Обращение с потенциально опасной продукцией | Лек | 3 | 2 | ПКС-5 | | |
| 4.3 | Валидация комбинаций мероприятий по контролю. Управление мониторингом и измерениями. Верификация системы менеджмента безопасности пищевой продукции | Лек | 3 | 2 | ПКС-5 | | |
| 4.4 | Улучшение. Непрерывное улучшение. Актуализация системы менеджмента безопасности пищевой продукции | Лек | 3 | 2 | ПКС-5 | | |
| 4.5 | Разработка плана HACCP на примере вареной колбасы "Докторская" | Лаб | 3 | 4 | ПКС-5 | | план HACCP |
| 4.6 | Разработка плана HACCP на примере кисломолочного продукта | Лаб | 3 | 4 | ПКС-5 | | план HACCP |
| 4.7 | Оценка рисков в производственном процессе | Пр | 3 | 4 | ПКС-5 | 4 | работа в малых группах |
| 4.8 | Обучение персонала | Пр | 3 | 4 | ПКС-5 | | устный опрос |
| 4.9 | Разработка плана HACCP на примере полутвердого сыра | Лаб | 3 | 4 | ПКС-5 | | устный опрос |
| 4.10 | Экологические аспекты в системах менеджмента качества | Ср | 3 | 4 | ПКС-5 | | устный опрос |

| | | | | | | |
|------|--|----|---|---|-------|--------|
| 4.11 | Инновационные технологии в управлении качеством продукции животноводства | Ср | 3 | 4 | ПКС-5 | доклад |
|------|--|----|---|---|-------|--------|

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

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основная литература

| | |
|------|--|
| Л1.1 | Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2013. - 136 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=285161 |
| Л1.2 | Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: рек. УМО РФ в качестве учебника для студ. вузов по спец. "Ветеринария". - СПб.: Лань, 2010. - 480 |
| Л1.3 | 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 |

Дополнительная литература

| | |
|------|---|
| Л2.1 | Кисленко В.Н., Дячук Т.И. Пищевая микробиология: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 257 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=343275 |
| Л2.2 | Еремина И. А., Долголюк И. В. Пищевая микробиология: лабораторный практикум [Электронный ресурс]:. - Кемерово: КемГУ, 2016. - 139 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/99566 |
| | Методические рекомендации |
| | Методические рекомендации для самостоятельной работы по дисциплине "Система менеджмента качества пищевой продукции" : для обучающихся по направлению подготовки 36.04.02 "Зоотехния" / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова ; сост. Т. Ц. Дагбаева. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2018. - 33 с. http://bgsha.ru/art.php?i=925 . |

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

| Номер аудитории | Назначение | Оборудование и ПО | Адрес |
|-----------------|---|--|---|
| 127 | Специализированная аудитория по стандартизации, метрологии и подтверждению соответствия Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (127) | 24 посадочных места, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, Интерактивный комплекс, Рельсовая система Lumien, 23.8" Монитор ARDOR GAMING PORTAL AF24H1 белый, ПЭВМ BasicRay B102 G3R PC-96007. 450W/ H610/ Core i5-12400 / DDR5 16GB / SSD 256GB / без OS, Клавиатура+мышь проводная A4Tech Fstyler F1512 белый | 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 |

| 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 рекомендации для самостоятельной работы по дисциплине "Система менеджмента качества пищевой продукции" : для обучающихся по направлению подготовки 36.04.02 "Зоотехния" / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова ; сост. Т. Ц. Дагбаева. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2018. - 33 с. http://bgsha.ru/art.php?i=925 . | | |
| 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. 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 |
| Дагбаева Туяна Цырендашиевна | Высшее. Технология продуктов питания, магистр техники и технологии Профессиональная переподготовка по | к.т.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.