

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: 02.03.2026 08:50:01
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.Т.Н., ДОЦЕНТ

уч. ст., уч. зв.

Ачитуев В.А.

подпись

«24» апреля 2025 г.

Рабочая программа Дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.01.02 Технологическая отчетность предприятий мясной отрасли

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

Направленность (профиль) Технология производства, хранения и переработки продукции

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

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения **очная**

Форма промежуточной аттестации **Экзамен**

Объем 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 8	Количество часов	Итого
Вид занятий	УП	УП
Лекционные занятия	28	28
Лабораторные занятия	28	28
Практические занятия	28	28
Контактная работа	84	84
Сам. работа	60	60
Итого	180	180

Улан-Удэ, 2025г.

Программу составил(и):

к.т.н., доц. Залуцкая Екатерина Викторовна

Программа дисциплины

Технологическая отчетность предприятий мясной 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);

Профессиональный стандарт «Специалист по зоотехнии», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от « 14 » июля 2020 г. № 423 н ;

Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от « 30 » августа 2019 г. № 602 н ;

составлена на основании учебного плана:

b350307_o_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 Технологический факультет от «21» апреля 2025 г., протокол №8

Председатель методической комиссии Технологический факультет

Внешний эксперт (представитель работодателя) Начальник отдела пищевой и перерабатывающей промышленности Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Бурятия

 Селицкая Людмила

 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>Цели: формирование теоретических и практических знаний об основах технологической отчетности на предприятиях мясной отрасли</p> <p>Задачи: изучение основ организации технологического учета и ведения материального контроля на перерабатывающих предприятиях, в том числе малой и средней мощности; изучение основ составления материального баланса производства и расчета потерь, формирование у обучающихся системы компетенций, основанных на усвоении новых знаний о формировании готовности реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства</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	2 семестр	Основы технологии пищевых производств
2	2 семестр	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
3	4 семестр	Учебная практика
4	6 семестр	Технология производства мясных полуфабрикатов
5	6 семестр	Технологическая практика
6	7 семестр	Производство молочных продуктов
Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:		
1	8 семестр	Производственная практика
2	8 семестр	Преддипломная практика
3	8 семестр	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, КРИТЕРИЕВ И ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В РАМКАХ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)		
КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ		
<p>ПКС-3: Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>ПКС-3.1 ИД-3.1 Способен разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства</p> <p>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</p>		
Знать и понимать способы использования нормативных правовых актов и правила оформления специальной документации в технологической отчетности предприятий мясной отрасли; технологии переработки и хранения продукции животноводства:		
Уровень 1	ПКС 3 ИД-1 Не знает технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, технологическую и эксплуатационную документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	
Уровень 2	ПКС 3 ИД-2 Плохо знает технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, технологическую и эксплуатационную документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	
Уровень 3	ИД-3 ПКС 3 Знает технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, технологическую и эксплуатационную документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения, но допускает ошибки;	
Уровень 4	ИД-4 ПКС 3 Знает технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, технологическую и эксплуатационную документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	

Уметь делать (действовать) использовать нормативные правовые актов и оформлять специальную документации технологической отчетности предприятий мясной отрасли; использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в технологической отчетности предприятий мясной отрасли; осуществлять общий контроль организации и реализации технологического процесса переработки и хранения продукции животноводства.:			
Уровень 1	ПКС 3 ИД-1 Не умеет использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, применять технологическую и эксплуатационную документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения		
Уровень 2	ПКС 3 ИД-2 Плохо умеет использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, применять технологическую и эксплуатационную документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения		
Уровень 3	ПКС 3 ИД-3 Умеет использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, применять технологическую и эксплуатационную документации 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 ИД-4 Умеет использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, применять технологическую и эксплуатационную документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения		
Владеть навыками (иметь навыки) навыками использования нормативных правовых актов и оформление специальной документации технологической отчетности предприятий мясной отрасли; навыками организации и реализации технологии переработки и хранения продукции животноводства:			
Уровень 1	ПКС 3 ИД-1 Не владеет способностью разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, способностью разрабатывать технологическую и эксплуатационную документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения		
Уровень 2	ПКС 3 ИД-2 Плохо владеет способностью разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, способностью разрабатывать технологическую и эксплуатационную документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения		
Уровень 3	ПКС 3 ИД-3 Владеет способностью разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, способностью разрабатывать технологическую и эксплуатационную документации 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 ИД-4 Владеет способностью разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, способностью разрабатывать технологическую и эксплуатационную документации 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. Раздел 1. Введение. Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной отрасли							
1.1	Введение. Значение мясной промышленности в индустриальной структуре страны. Современное состояние и потенциал промышленности. Значение учета сырья и продуктов для обеспечения экономической эффективности производства.	Лек	8	2	ПКС-3		Лекция - визуализация
1.2	Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной отрасли.	Лек	8	2	ПКС-3	1	Лекция - визуализация
1.3	Характеристика производства мяса и мясных продуктов	Пр	8	2	ПКС-3		опрос
1.4	Дополнительное сырье и материалы колбасного производства	Ср	8	10	ПКС-3		конспект
Раздел 2. Раздел 2. Структура и характеристика производства мяса и мясных продуктов							
2.1	Структура и характеристика производства мяса и мясных продуктов	Лек	8	2	ПКС-3		лекция- визуализация
2.2	Материальный баланс сырья и продуктов мясо-жирового производства, птицеперерабатывающего производства, холодильника	Лек	8	2	ПКС-3		лекция- визуализация
2.3	Материальный баланс колбасного производства, отделения замороженных готовых блюд. Производство цельномышечных продуктов. Консервное производство	Лек	8	2	ПКС-3		лекция- визуализация
2.4	Основные виды сырья и побочных продуктов мясной промышленности	Пр	8	2	ПКС-3	1	опрос
2.5	Основные материалы и вспомогательное сырье в мясопереработке	Пр	8	2	ПКС-3	2	
2.6	Расчет рецептур производства колбасных изделий и мясопродуктов. Сырьевые расчеты предприятий по переработке мяса	Ср	8	15	ПКС-3		

2.7	Основное направление мясной промышленности	Ср	8	5	ПКС-3		конспект
Раздел 3. Раздел 3 Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете							
3.1	Современные концепции развития производственного учета. Виды учета, приемы и способы ведения в условиях рыночной экономики.	Лек	8	2	ПКС-3	1	лекция-визуализация
3.2	Правовые основы учетно-отчетной деятельности, юридическая ответственность должностных лиц.	Лек	8	2	ПКС-3		лекция-визуализация
3.3	Организация заготовок сырья на мясоперерабатывающих предприятиях. Учет производственных запасов	Лек	8	2	ПКС-3		лекция-визуализация
3.4	Составление материального баланса сырья в цехах мясожирового корпуса	Пр	8	2	ПКС-3	1	решение задач
3.5	Изучение форм учетной и технологической документации. Составление отчетов движения сырья. Анализ технологической документации.	Лаб	8	4	ПКС-3	2	
3.6	Изучение форм учетной и технологической документации. Составление отчетов движения сырья. Анализ технологической документации.	Пр	8	2	ПКС-3	1	
3.7	Моделирование производственных процессов мясной промышленности	Ср	8	8	ПКС-3		конспект
Раздел 4. Раздел 4 Основы производственного учета. Особенности учета и отчетности отдельных производств							
4.1	Особенности учета и отчетности мясо-жирового производства	Лек	8	4	ПКС-3		лекция-визуализация
4.2	Особенности учета и отчетности колбасного производства и производства полуфабрикатов	Лек	8	4	ПКС-3		лекция-визуализация
4.3	Особенности учета и отчетности птицеперерабатывающего производства. Брак продукции и его использование	Лек	8	2	ПКС-3		лекция-визуализация
4.4	Хранение мясного сырья на холодильнике. Склад.	Лек	8	2	ПКС-3		лекция-визуализация
4.5	Учет сырья и готовой продукции в цехе переработки скота и субпродуктов.	Лаб	8	2	ПКС-3		

4.6	Составление блок-схем движения документов	Пр	8	2	ПКС-3	2	
4.7	Учет сырья и продуктов жирового и шкуропосолочного производства.	Лаб	8	2	ПКС-3	1	
4.8	Учет сырья и продуктов жирового и шкуропосолочного производства. Составление блок-схем движения документов	Пр	8	2	ПКС-3		
4.9	Учет кишечного сырья и фабрикатов кишечного производства и технических фабрикатов.	Пр	8	2	ПКС-3		
4.10	Учет крови убойных животных и незавершенное производство мясожирового цеха и его учет	Лаб	8	2	ПКС-3		
4.11	Учет крови убойных животных и незавершенное производство мясожирового цеха и его учет	Пр	8	2	ПКС-3	1	
4.12	Расчет усушки мяса при охлаждении и до охлаждения, и при хранении	Лаб	8	2	ПКС-3	1	
4.13	Расчет усушки мяса при охлаждении и до охлаждения, и при хранении	Пр	8	2	ПКС-3		
4.14	Учет в сырьевом отделении и в термическом отделении колбасного производства	Лаб	8	2	ПКС-3		
4.15	Учет в сырьевом отделении и в термическом отделении колбасного производства	Пр	8	2	ПКС-3		
4.16	Учет готовой продукции и реализация. Учет вспомогательного сырья и материалов колбасного производства	Лаб	8	4	ПКС-3		
4.17	Учет готовой продукции и реализация. Учет вспомогательного сырья и материалов колбасного производства	Пр	8	2	ПКС-3	1	
4.18	Учет готовой продукции консервного производства и ее реализация	Лаб	8	2	ПКС-3		
4.19	Учет готовой продукции производства полуфабрикатов и ее реализация	Лаб	8	4	ПКС-3		
4.20	Учет готовой продукции производства полуфабрикатов и ее реализация	Пр	8	2	ПКС-3		

4.21	Особенности учета на складах. Документооборот	Лаб	8	4	ПКС-3		
4.22	Особенности учета на складах. Документооборот	Пр	8	2	ПКС-3	1	опрос
4.23	Первичный учет и оперативный анализ в колбасном и консервном производствах	Ср	8	10	ПКС-3		конспект
4.24	Учет и отчетность на предприятиях мясной промышленности	Ср	8	12	ПКС-3		конспект

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

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основная литература

Л1.1	Антипова Л. В., Бессонова Л. П., Сидельников В. М., Астасина В. Ю. Производственный учет и отчетность в мясной отрасли: Доп. УМО в качестве учебного пособия для студентов вузов по спец.260300"Технология сырья и продуктов животного происхождения", по спец. 260301. - СПб.: ГИОРД, 2006. - 502,[2]
Л1.2	Потипаева Н. Н., Патракова И. С., Серегин С. А. Технология мяса и мясных продуктов. Производственный учет и отчетность [Электронный ресурс]:. - Кемерово: КемГУ, 2013. - 34 – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45638

Дополнительная литература

Л2.1	Куцакова В.Е., Рогов И.А., Фролов С.В., Филиппов В.И. Примеры и задачи по холодильной технологии пищевых продуктов:теоретические основы консервирования. Доп. Мин. образования РФ в кач-ве учеб. пособия для вузов. - СПб.: ГИОРД, 2008. - 160
Л2.2	И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин Технология мяса и мясных продуктов:. - КолосС, 2009. - 711
Л2.3	Зимняков В. М. Производственный учет и отчетность в перерабатывающей промышленности [Электронный ресурс]:учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 35.03.07 технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. - Пенза: ПГАУ, 2018. - 126 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/131148
Л2.4	Курако У. М., Левина Т. Ю. Производственный учет и отчетность в мясной отрасли [Электронный ресурс]:учебное пособие для вузов. - Саратов: Вавиловский университет, 2023. - 96 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/394652

Методическая литература

Л3.1	Сухова И. В., Баймишев Р. Х., Баймишева Т. А., Романова Т. Н., Долгошева Е. В., Кашина Д. Ш. Производственный учет и отчетность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности: практикум [Электронный ресурс]:. - Самара: СамГАУ, 2022. - 142 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/449342
------	---

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)	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус

		<p>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</p>	
127	<p>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)</p>	<p>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</p>	<p>670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус</p>
349	<p>Помещение для самостоятельной работы (349)</p>	<p>30 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, доска аудиторная, интерактивный панель, мультимедийный проектор, 15 персональных компьютеров с доступом к сети Интернет и доступом в ЭИОС, стенды и макеты сельскохозяйственных животных, Государственные книги племенных животных. Список ПО: Антивирус Kaspersky, Корпоративный портал БГСХА. 1С -Битрикс, «Информационный модуль сайта – VIKON», Система Антиплагиат, Microsoft OfficeStd 2016 , Microsoft OfficeProPlus 2016, Почтовый сервер Mdaemon 10.0-Pro, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic , Microsoft Office Professional Plus 2007, Microsoft Windows Server Standard 2008, Сервер СУБД Microsoft SQL, «Планы», «Конвертер поручений», «Авторасписание AVTOR, программный комплекс мультимедиа Эксперт</p>	<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:		
<p>Методические рекомендации по изучению дисциплины "Производственный учет и отчетность предприятий мясной отрасли" и выполнению самостоятельной работы обучающихся : для направления подготовки "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / Т. Ц. Дагбаева ; Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова, Каф. технол. произв., перераб. и стандартизации сел. хоз. продукции. - Улан-Удэ : [б. и.], 2017. - 18 с.</p> <p>Технология изготовления мясных полуфабрикатов : учебно-методическое пособие для обучающихся по направлению "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова, Каф. "Технологии производства, переработки и стандартизации сельскохозяйственной продукции" ; сост. Т. Ц. Дагбаева. - Улан-Удэ : [б. и.], 2018. - 52 с.</p> <p>Методические рекомендации для самостоятельной работы по дисциплине "Производство колбас" для обучающихся технологического факультета направления подготовки "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" очной и заочной формы обучения / Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова, Каф. "Технология производства, переработки и стандартизации сельскохозяйственной продукции" ; сост. Т. Ц. Дагбаева. - Улан-Удэ : [б. и.], 2018. - 28 с.</p> <p>Техника изготовления мясных полуфабрикатов : учебно-методическое пособие для обучающихся по направлению "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова, Каф. технологии производства, переработки и стандартизации сельскохозяйственной продукции ; сост. Т. Ц. Дагбаева. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2018. - 54 с.</p> <p>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.</p> <p>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, 2019. - 189 с.</p>		
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 программных продукты (ПП)		Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт
<p>Microsoft OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года</p> <p>Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года</p> <p>Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level</p> <p>Государственный контракт № 25 от 1 апреля 2008 года</p> <p>«МультиМит Эксперт» Договор б/н о поставке программных продуктов от 11 декабря 2023 года</p>		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
Залуцкая Екатерина Викторовна	Высшее. Технология продуктов питания, магистр техники и технологии Профессиональная переподготовка по программе «Преподаватель высшей школы» Профессиональная переподготовка по программе «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»	к.т.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.