

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

Федеральное государственное бюджетное образовательное

ФИО: Цыбиков Бэликто Батоевич

учреждение высшего образования

Должность: Ректор

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

Дата подписания: 02.03.2026 11:06:00

Уникальный программный ключ:

056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

Технологический факультет

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

К.Т.Н., доцент

уч. ст., уч. зв.

Дагбаева Т.Ц.

подпись

«24» апреля 2025 г.

«УТВЕРЖЛЕНО»

Декан
Технологический факультет

К.С.-Х.Н., доцент

уч. ст., уч. зв.

Ачитуев В.А.

подпись

«24» апреля 2025 г.

Рабочая программа Дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.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 кафедра

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

Квалификация Бакалавр

Форма обучения заочная

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 | Количество часов | Итого |
|----------------------|---------------------|-------|
| Вид занятий | УП | УП |
| Лекционные занятия | 8 | 8 |
| Лабораторные занятия | 8 | 8 |
| Практические занятия | 10 | 10 |
| Контактная работа | 26 | 26 |
| Сам. работа | 145 | 145 |
| Итого | 180 | 180 |

Улан-Удэ, 2025г.

| |
|---------------------------------------|
| Программу составил(и): |
| к.т.н., Залуцкая Екатерина Викторовна |
| к.т.н., Доржиева Нина Васильевна |

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);

составлена на основании учебного плана:

b350307_z_4.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 Мин. СХ и Прод. РБ, Зам. Пред. Комитета по производству и переработке
(представитель работодателя) сельскохозяйственной продукции - начальник отдела пищевой, перерабатывающей

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 | 1 семестр | Основы технологии пищевых производств |
| 2 | 3 семестр | Учебная практика |
| 3 | 2 семестр | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |

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

| | | |
|---|-----------|---|
| 1 | 5 семестр | Производство колбас |
| 2 | 5 семестр | Производство молочных продуктов |
| 3 | 5 семестр | Научно-исследовательская работа |
| 4 | 5 семестр | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 5 | 5 семестр | Преддипломная практика |
| 6 | 4 семестр | Производственная 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 способы использования нормативных правовых актов и правила оформления специальной документации в технологической отчетности предприятий мясной отрасли; технологии переработки и хранения продукции животноводства:

| | |
|-----------|---|
| Уровень 1 | ИД-1 не знает способы разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ИД-2 не знает способы разработку технологической и эксплуатационной документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения |
| Уровень 2 | ИД-1 плохо знает способы разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ИД-2 плохо знает способы разработку технологической и эксплуатационной документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения |
| Уровень 3 | ИД-1 знает способы разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ИД-2 знает способы разработку технологической и эксплуатационной документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения |
| Уровень 4 | ИД-1 в полной мере знает способы разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ИД-2 в полной мере знает способы разработку технологической и эксплуатационной 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 документацию 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 | ИД-1 не умеет разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ИД-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 | ИД-1 плохо умеет разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ИД-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 | ИД-1 умеет разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ИД-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 | | |
| Уровень 4 | ИД-1 в полной мере умеет разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ИД-2 в полной мере 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) навыками использования нормативных правовых актов и оформлением специальной документацией технологической отчетности предприятий мясной отрасли; навыками организации и реализации технологии переработки и хранения продукции животноводства: | | | |
| Уровень 1 | ИД-1 не владеет навыками разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ИД-2 не владеет навыками 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 | ИД-1 плохо владеет навыками разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ИД-2 плохо владеет навыками 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 | ИД-1 владеет навыками разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ИД-2 владеет навыками 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 4 | ИД-1 в полной мере владеет навыками разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ИД-2 в полной мере владеет навыками 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 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. 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 | 4 | 2 | ПКС-3 | | Лекция -визуализация |
| 1.2 | Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях мясной отрасли. | Пр | 4 | 2 | ПКС-3 | | |
| 1.3 | Характеристика производства мяса и мясных продуктов | Ср | 4 | 4 | ПКС-3 | | конспект |
| 1.4 | Дополнительное сырье и материалы колбасного производства | Ср | 4 | 4 | ПКС-3 | | конспект |
| Раздел 2. Раздел 2. Структура и характеристика производства мяса и мясных продуктов | | | | | | | |
| 2.1 | Материальный баланс сырья и продуктов мясо-жирового производства, птицеперерабатывающего производства, холодильника | Лек | 4 | 2 | ПКС-3 | | |
| 2.2 | Материальный баланс колбасного производства, отделения замороженных готовых блюд. Производство цельномышечных продуктов. Консервное производство | Пр | 4 | 2 | ПКС-3 | | |
| 2.3 | Структура и характеристика производства мяса и мясных продуктов | Ср | 4 | 4 | ПКС-3 | | конспект |
| 2.4 | Основные виды сырья и побочных продуктов мясной промышленности | Ср | 4 | 4 | ПКС-3 | | конспект |
| 2.5 | Основные материалы и вспомогательное сырье в мясопереработке | Ср | 4 | 4 | ПКС-3 | | конспект |

| | | | | | | | |
|--|--|-----|---|---|-------|---|---------------------|
| 2.6 | Расчет рецептур производства колбасных изделий и мясопродуктов. Сырьевые расчеты предприятий по переработке мяса | Ср | 4 | 6 | ПКС-3 | | конспект |
| 2.7 | Основное направление мясной промышленности | Ср | 4 | 4 | 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 | 4 | 2 | ПКС-3 | 1 | |
| 3.2 | Составление материального баланса сырья в цехах мясожирового корпуса | Пр | 4 | 2 | ПКС-3 | 1 | |
| 3.3 | Изучение форм учетной и технологической документации. Составление отчетов движения сырья. Анализ технологической документации. | Лаб | 4 | 2 | ПКС-3 | | |
| 3.4 | Организация заготовок сырья на мясоперерабатывающих предприятиях. Учет производственных запасов | Ср | 4 | 4 | ПКС-3 | | конспект |
| 3.5 | Правовые основы учетно-отчетной деятельности, юридическая ответственность должностных лиц. | Ср | 4 | 4 | ПКС-3 | | конспект |
| 3.6 | Изучение форм учетной и технологической документации. Составление отчетов движения сырья. Анализ технологической документации. | Ср | 4 | 4 | ПКС-3 | | конспект |
| 3.7 | Моделирование производственных процессов мясной промышленности | Ср | 4 | 4 | ПКС-3 | | конспект |
| Раздел 4. Раздел 4 Основы производственного учета. Особенности учета и отчетности отдельных производств | | | | | | | |
| 4.1 | Особенности учета и отчетности колбасного производства и производства полуфабрикатов | Лек | 4 | 2 | ПКС-3 | 2 | лекция-визуализация |
| 4.2 | Учет сырья и готовой продукции в цехе переработки скота и субпродуктов. Составление блок-схем движения документов. | Лаб | 4 | 2 | ПКС-3 | | |

| | | | | | | | |
|------|--|-----|---|---|-------|---|---------------|
| 4.3 | Учет кишечного сырья и фабрикатов кишечного производства и технических фабрикатов. | Лаб | 4 | 2 | ПКС-3 | | |
| 4.4 | Расчет усушки мяса при охлаждении и до охлаждения, и при хранении | Пр | 4 | 2 | ПКС-3 | 2 | решение задач |
| 4.5 | Учет готовой продукции производства полуфабрикатов и ее реализация | Пр | 4 | 2 | ПКС-3 | 2 | |
| 4.6 | Учет в сырьевом отделении и в термическом отделении колбасного производства | Лаб | 4 | 2 | ПКС-3 | | |
| 4.7 | Особенности учета и отчетности птицеперерабатывающего производства. Брак продукции и его использование | Ср | 4 | 4 | ПКС-3 | | конспект |
| 4.8 | Хранение мясного сырья на холодильнике. Склад. | Ср | 4 | 5 | ПКС-3 | | конспект |
| 4.9 | Учет сырья и продуктов жирового и шкуропосолочного производства. | Ср | 4 | 6 | ПКС-3 | | конспект |
| 4.10 | Особенности учета и отчетности мясо-жирового производства | Ср | 4 | 6 | ПКС-3 | | конспект |
| 4.11 | Учет сырья и продуктов жирового и шкуропосолочного производства. Составление блок-схем движения документов | Ср | 4 | 6 | ПКС-3 | | конспект |
| 4.12 | Учет крови убойных животных и незавершенное производство мясожирового цеха и его учет | Ср | 4 | 6 | ПКС-3 | | конспект |
| 4.13 | Учет крови убойных животных и незавершенное производство мясожирового цеха и его учет | Ср | 4 | 6 | ПКС-3 | | конспект |
| 4.14 | Расчет усушки мяса при охлаждении и до охлаждения, и при хранении | Ср | 4 | 6 | ПКС-3 | | конспект |
| 4.15 | Учет в сырьевом отделении и в термическом отделении колбасного производства | Ср | 4 | 6 | ПКС-3 | | конспект |
| 4.16 | Учет готовой продукции и реализация. Учет вспомогательного сырья и материалов колбасного производства | Ср | 4 | 6 | ПКС-3 | | конспект |

| | | | | | | |
|------|---|----|---|---|-------|----------|
| 4.17 | Учет готовой продукции и реализация. Учет вспомогательного сырья и материалов колбасного производства | Ср | 4 | 6 | ПКС-3 | конспект |
| 4.18 | Учет готовой продукции консервного производства и ее реализация | Ср | 4 | 6 | ПКС-3 | конспект |
| 4.19 | Учет готовой продукции производства полуфабрикатов и ее реализация | Ср | 4 | 6 | ПКС-3 | конспект |
| 4.20 | Особенности учета на складах. Документооборот | Ср | 4 | 6 | ПКС-3 | конспект |
| 4.21 | Особенности учета на складах. Документооборот | Ср | 4 | 6 | ПКС-3 | конспект |
| 4.22 | Первичный учет и оперативный анализ в колбасном и консервном производствах | Ср | 4 | 6 | ПКС-3 | конспект |
| 4.23 | Учет и отчетность на предприятиях мясной промышленности | Ср | 4 | 6 | 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 | 22 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, интерактивный комплекс с рельсовой системой Lumien, стенды. 1 посадочное место, рабочее место преподавателя, доска | 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус |

| | | | |
|-----|---|---|---|
| | аттестации (120) | 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 Clevu 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 | |
| 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 |
| 349 | Помещение для самостоятельной работы (349) | 30 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, доска аудиторная, интерактивный панель, мультимедийный проектор, 15 персональных компьютеров с доступом к сети Интернет и доступом в ЭИОС, стенды и макеты сельскохозяйственных животных, Государственные книги племенных животных. Список ПО: Антивирус Kaspersky, Корпоративный портал БГСХА. 1С -Битрикс, «Информационный модуль сайта – VIKON», Система Антиплагиат, Microsoft OfficeStd 2016 , Microsoft OfficeProPlus 2016, Почтовый сервер Mdaemon 10.0-Pro, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic , Microsoft Office Professional Plus 2007, Microsoft Windows Server Standard 2008, Сервер СУБД Microsoft SQL, «Планы», «Конвертер поручений», «Авторасписание AVTOR, программный комплекс мультимит Эксперт | 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус |

| 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 | |
| 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 «МультиМит Эксперт» Договор б/н о поставке программных продуктов от 11 декабря 2023 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 |
| Залуцкая Екатерина Викторовна | доцент | к.т.н. |

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.