

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**

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

К. Т. Н, доцент
уч. ст., уч. зв.

Дагбаева Т.Ц.
ФИО

подпись

«24» 04 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан технологического
факультета

К. с.-х. н, доцент
уч. ст., уч. зв.

Ачитуев В.А.
ФИО

подпись

«24» 04 2025 г.

Рабочая программа Дисциплины (модуля)

Б1.В.01.04 Технология производства мясных полуфабрикатов
**Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции**

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

Квалификация Бакалавр

Форма обучения заочная

Форма промежуточной аттестации Зачет

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 4 Семестр	Количество часов	Итого
Вид занятий	УП	УП
Лекционные занятия	8	8
Лабораторные занятия	4	4
Практические занятия	8	8
Контактная работа	20	20
Сам. работа	84	84
Итого	108	108

Улан-Удэ, 2025г.

Программу составил(и): Залуцкая Екатерина Викторовна

Программа дисциплины

Технология производства мясных полуфабрикатов

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_z_3.plx

утвержденного Ученым советом вуза от 06.05.2025 протокол № 8

Программа одобрена на заседании кафедры

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

Протокол № 9 от 07.04.2025

Зав. кафедрой Дагбаева Т.Ц.

 подпись

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии « Технологический факультет» от «21» апреля 2025г., протокол №8	
Председатель методической комиссии « Технологический факультет»	
Внешний эксперт (представитель работодателя)	Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Бурятия Заместитель <u>председателя Комитета по производству и переработке сельскохозяйственной продукции</u>
_____ подпись	Селицкая Людмила Евгеньевна _____ 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: получение знаний по теоретическим основам и приобретение практических навыков и умений, необходимых для профессиональной подготовки в области технологии производства мясных полуфабрикатов.</p> <p>Задачи: изучить основные понятия и термины, применяемые в области технологии производства мясных полуфабрикатов; изучение используемого сырья и вспомогательных материалов, технологических процессов производства мясных полуфабрикатов; физико-химических изменений в сырье и готовом продукте; качества мясных</p>	
2	<p>Цели: получение знаний по теоретическим основам и приобретение практических навыков и умений, необходимых для профессиональной подготовки в области технологии производства мясных полуфабрикатов.</p> <p>Задачи: изучить основные понятия и термины, применяемые в области технологии производства мясных полуфабрикатов; изучение используемого сырья и вспомогательных материалов, технологических процессов производства мясных полуфабрикатов; физико-химических изменений в сырье и готовом продукте; качества мясных</p>	
3	<p>Цели: получение знаний по теоретическим основам и приобретение практических навыков и умений, необходимых для профессиональной подготовки в области технологии производства мясных полуфабрикатов.</p> <p>Задачи: изучить основные понятия и термины, применяемые в области технологии производства мясных полуфабрикатов; изучение используемого сырья и вспомогательных материалов, технологических процессов производства мясных полуфабрикатов; физико-химических изменений в сырье и готовом продукте; качества мясных</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
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;		
ИД-1. Знает технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях		
ИД-2 Умеет вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения		
ИД-3 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 мяса в мясные полуфабрикаты и параметры их хранения::		
Уровень 1	ИД-1 Не знает технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции животноводства, 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		
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. 1. Требования к качеству основного сырья и вспомогательного сырья							
1.1	1.Современное состояние и потенциал мясной промышленности 2. Химический состав и пищевая и биологическая ценность мяса и мясопродуктов.	Лек	4	1	ПКС-3		
1.2	3. Требования, предъявляемые к качеству мяса птицы, субпродуктов	Лек	4	1	ПКС-3	0,5	Лекция - визуализация
1.3	4. Требования, предъявляемые к качеству жирового сырья и крови	Лек	4	1	ПКС-3	0,5	Лекция - визуализация
1.4	5. Классификация и роль пищевых добавок в производстве мясных полуфабрикатов	Лек	4	1	ПКС-3	0,5	Лекция - конференция
1.5	Требования, предъявляемые к качеству мяса.	Лаб	4	2	ПКС-3		Устный опрос по контрольным вопросам
1.6	Требования, предъявляемые к качеству ингредиентов для производства ПФ	Пр	4	1	ПКС-3	0,5	Тестирование
1.7	Характеристика вспомогательных материалов. Упаковочные и перевязочные материалы	Пр	4	1	ПКС-3	0,5	Устный опрос по контрольным вопросам
1.8	Химический состав и пищевая и биологическая ценность мяса и мясопродуктов	Ср	4	4	ПКС-3		Предоставление конспекта
1.9	Характеристика пищевых добавок в производстве мясных полуфабрикатов	Ср	4	4	ПКС-3		Представление презентации

Раздел 2. 2. Частные технологии производства мясных полуфабрикатов							
2.1	6. Характеристика и технологический процесс изготовления фасованных субпродуктов	Лек	4	1	ПКС-3		
2.2	7. Технология производства натуральных порционных полуфабрикатов	Лек	4	1	ПКС-3	0,5	Лекция - визуализация
2.3	8. Технология производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы	Лек	4	1	ПКС-3	0,5	Лекция - визуализация
2.4	9. Производство полуфабрикатов в тесте	Лек	4	1	ПКС-3		
2.5	Технология изготовления фасованных субпродуктов	Пр	4	1	ПКС-3		Устный опрос по контрольным вопросам
2.6	Технология производства натуральных крупнокусковых полуфабрикатов	Пр	4	1	ПКС-3	1	
2.7	Технология производства натуральных порционных полуфабрикатов	Лаб	4	1	ПКС-3		Устный опрос по контрольным вопросам
2.8	расчеты натуральных полуфабрикатов из мяса	Пр	4	2	ПКС-3	2	Решение ситуационных задач
2.9	Технология производства натуральных мелкокусковые полуфабрикатов.	Пр	4	1	ПКС-3	0,5	
2.10	Технология производства натуральных мелкокусковые полуфабрикатов.	Лаб	4	1	ПКС-3		
2.11	Технология производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы	Ср	4	12	ПКС-3		
2.12	Производство рубленых и фаршированных полуфабрикатов.	Ср	4	6	ПКС-3		
2.13	Производство полуфабрикатов в тесте	Пр	4	1	ПКС-3	1	
2.14	Быстрозамороженные готовые блюда	Ср	4	6	ПКС-3		
2.15	Ассортимент и технология производства мясных полуфабрикатов лечебно-профилактического назначения	Ср	4	6	ПКС-3		
2.16	Производство полуфабрикатов из мяса рыбы	Ср	4	4	ПКС-3		

2.17	Ассортимент и технология производства мясных полуфабрикатов специального назначения для детского питания	Ср	4	6	ПКС-3		
2.18	Ассортимент и технология производства мясных полуфабрикатов специального назначения для диетического питания	Ср	4	6	ПКС-3		
2.19	Ассортимент, характеристика и технология производства разных групп ПФ	Ср	4	14	ПКС-3		
2.20	Санитарные правила и нормы в производстве мясных полуфабрикатов	Ср	4	4	ПКС-3		
2.21	Технологические расчеты в производстве мясных полуфабрикатов	Ср	4	12	ПКС-3		

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

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основная литература

ЛП.1	Забашта А.Г. Производство замороженных полуфабрикатов в тесте: справочник. - М.: КолосС, 2006. - 551
ЛП.2	И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин Технология мяса и мясных продуктов.: - КолосС, 2009. - 565
ЛП.3	И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин Технология мяса и мясных продуктов.: - КолосС, 2009. - 711
ЛП.4	Забашта А. Г., Молочников М. В., Подвойская И. А., Ефремова А. С. Разделка мяса.: - М.: КолосС, 2010. - 455
ЛП.5	Семенова Е. Г., Тыхенова О. Г., Дагбаева Т. Ц., Данилов М.Б., Ачитуев В. А. Производство и переработка баранины [Электронный ресурс]: Учебное пособие для обучающихся бакалавриата по направлениям подготовки 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции", 36.03.02 "Зоотехния". - Улан-Удэ: БГСХА им. В. Р. Филиппова, 2022. - 92 – Режим доступа: http://bgsha.ru/art.php?i=5573

Дополнительная литература

ЛП.1	Чебакова Г. В., Горбачева М. В., Есепенок К.В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 336 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=390064
ЛП.2	Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов: Учебное пособие для вузов по спец. "Товароведение и экспертиза товаров". - Новосибирск: Сибирское университетское изд-во, 2003. - 526
ЛП.3	Криштафович В. И., Позняковский В. М., Гончаренко О. А., Криштафович Д. В. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов [Электронный ресурс]: учебник. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 432 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/129085
ЛП.4	Омаров Р. С., Шлыков С. Н. Общая технология мясной отрасли [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Ставрополь: СтГАУ, 2018. - 96 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/141612
ЛП.5	Технология переработки и товароведение продукции рыбоводства [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие. - Ставрополь: СтГАУ, 2020. - 128 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/169711
ЛП.6	Мотовилов О. К., Позняковский В. М., Мотовилов К. Я., Тихонова Н. В., Под о. р., профессора В. М. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 316 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/238532

Методическая литература

ЛП.1	Данильчук Ю. В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017. - 174 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=156995
ЛП.2	Охрименко О. В. Биохимия сельскохозяйственной продукции (теория и практикум) [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Вологда: ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2016. - 459 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/130836
ЛП.3	Дагбаева Т. Ц., Залуцкая Е. В. Технология производства мясных полуфабрикатов [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Улан-Удэ: Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова, 2014. - 146 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/138752

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)			
Номер аудитории	Назначение	Оборудование и ПО	Адрес
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
348	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (348)	22 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью: интерактивная доска, мультимедиа-проектор BenQMX503, указка интерактивная, возможность подключения ноутбука и мультимедийного оборудования, лекционный блок, трибуна, 3 электрифицированных стенда: «Породы сельскохозяйственных животных», «Технология производства продукции животноводства», «Методы содержания, кормления и разведения КРС»	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус
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
120	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (120)	22 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, интерактивный комплекс с рельсовой системой Lumien, стенды. 1 посадочное место, рабочее место преподавателя, доска учебная, учебная мебель, 3 стенда. Радиокласс (радиомикрофон) Сонет-PCM PM- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) Портативный ручной видеоувеличитель (ЭРВУ) RUBY Джойстик компьютерный Joystick SimplyWorks беспроводной Клавиатура Clevy с большими кнопками и накладкой (беспроводная) Стол СИ-1, регулируемый по высоте Список ПО: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус

		Academic OPEN No Level , Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE	
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:			
Технология производства мясных полуфабрикатов : учебное пособие / Т. Ц. Дагбаева, Е. В. Залуцкая ; Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова, технологии производства, переработки и стандартизации сельскохозяйственной продукции. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2017. - 164 с.			
Технология производства мясных полуфабрикатов : методические рекомендации по изучению дисциплины и самостоятельной работы для обучающихся по направлению подготовки "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова ; сост. Т. Ц. Дагбаева. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2019. - 48 с.			
ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ			
1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины			
Наименование программного продукты (ПП)		Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт	
Microsoft OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Государственный контракт № 25 от 1 апреля 2008 года		Занятия семинарского типа, самостоятельная работа	
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса			
Информационно-правовой портал «Гарант»		в локальной сети академии http://www.garant.ru/	
3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса			

4. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)		
Наименование ЭИОС и доступ	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
1	2	3
Официальный сайт академии	http://bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
Личный кабинет	http://lk.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
АС Деканат	в локальной сети академии	-
Корпоративный портал академии	http://portal.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
ИС «Планы»	в локальной сети академии	-
Портфолио обучающегося	http://lk.bgsha.ru/	Самостоятельная работа
Сайт научной библиотеки	http://elib.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
Электронная библиотека БГСХА	http://elib.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЯ)		
ФИО преподавателя	Уровень образования. Специальность и квалификация в соответствии с дипломом. Профессиональная переподготовка	Ученая степень, ученое звание
1	2	3
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		
<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>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.</p>		