

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

Федеральное государственное бюджетное образовательное

ФИО: Цыбиков Бэликто Батович

учреждение высшего образования

Должность: Ректор

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

Дата подписания: 02.03.2026 08:47:11

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.С-Х.Н., доцент

уч. ст., уч. зв.

Ачитуев В.А.

подпись

«24» апреля 2025 г.

Рабочая программа Дисциплины (модуля)

Б1.О.23 Оборудование перерабатывающих производств

**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 **очная**

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 7	Количество часов	Итого
Вид занятий	УП	УП
Лекционные занятия	14	14
Лабораторные занятия	14	14
Практические занятия	28	28
Контактная работа	56	56
Сам. работа	52	52
Итого	108	108

Улан-Удэ, 2025г.

Программу составил(и):
к.с.-х.н., Тыхенова Оксана Георгиевна

Программа дисциплины

Оборудование перерабатывающих производств

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_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 2025г., протокол № 8

Председатель методической комиссии Технологический факультет Семенова Е.Г.

Внешний эксперт (представитель работодателя) Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Бурятия Заместитель председателя Комитета по производству и переработке сельскохозяйственной продукции

Селицкая Л.Е.

подпись

И.О. Фамилия

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

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1	<p>Цели: формирование у обучающихся системы компетенций, основанных на усвоении новых знаний о технологическом оборудовании перерабатывающих производств, приобретении навыков подбора и рациональной компоновки оборудования в технологические линии.</p> <p>Задачи: формирование новых знаний по технологическому оборудованию перерабатывающих производств; формирование способности и готовности к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области технического обеспечения предприятий по переработке сельскохозяйственной продукции; формирование навыков выполнения расчетов рабочих параметров технологического оборудования пищевых производств; формирование навыков по подбору и рациональной компоновке оборудования в технологические линии; формирование готовности к эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья; формирование готовности использовать механические и автоматические устройства при переработке продукции растениеводства и животноводства;</p>
2	<p>Цели: формирование у обучающихся системы компетенций, основанных на усвоении новых знаний о технологическом оборудовании перерабатывающих производств, приобретении навыков подбора и рациональной компоновки оборудования в технологические линии.</p> <p>Задачи: формирование новых знаний по технологическому оборудованию перерабатывающих производств; формирование способности и готовности к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области технического обеспечения предприятий по переработке сельскохозяйственной продукции; формирование навыков выполнения расчетов рабочих параметров технологического оборудования пищевых производств; формирование навыков по подбору и рациональной компоновке оборудования в технологические линии; формирование готовности к эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья; формирование готовности использовать механические и автоматические устройства при переработке продукции растениеводства и животноводства;</p>
3	<p>Цели: формирование у обучающихся системы компетенций, основанных на усвоении новых знаний о технологическом оборудовании перерабатывающих производств, приобретении навыков подбора и рациональной компоновки оборудования в технологические линии.</p> <p>Задачи: формирование новых знаний по технологическому оборудованию перерабатывающих производств; формирование способности и готовности к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области технического обеспечения предприятий по переработке сельскохозяйственной продукции; формирование навыков выполнения расчетов рабочих параметров технологического оборудования пищевых производств; формирование навыков по подбору и рациональной компоновке оборудования в технологические линии; формирование готовности к эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья; формирование готовности использовать механические и автоматические устройства при переработке продукции растениеводства и животноводства;</p>

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

Блок.Часть	Б1.О
ОПК-3: Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	

Требования к предварительной подготовке обучающегося:		
1	6 семестр	Основы биотехнологии
2	5 семестр	Технология производства продукции животноводства
3	5 семестр	Процессы и аппараты перерабатывающих производств
4	6 семестр	Технологическая практика
5	3 семестр	Растениеводство
6	3 семестр	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов
7	4 семестр	Производство продукции животноводства
8	5 семестр	Производство продукции овцеводства и козоводства
9	6 семестр	Механизация и автоматизация АПК
10	4 семестр	Птицеводство

Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:		
1	8 семестр	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
2	8 семестр	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

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

КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ**ОПК-3: Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;****ИД-1 ОПК-3 Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний****ИД-2 ОПК-3 Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве****ИД-3 ОПК-3 Выявляет и устраняет проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов****ИД-4 ОПК-3 Проводит профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний****ИД-1 ОПК-4.1. Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции****ИД-2 ОПК-4.2. Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции****ИД-3 ОПК-4.3. Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства****Знать и понимать назначение, устройство, принцип действия и режимы работы технологического оборудования перерабатывающих производств продукции сельского хозяйства; современные технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, условия выполнения производственных процессов:**

Уровень 1	ИД - 1. Не знает безопасные условия выполнения производственных процессов
Уровень 2	ИД-1.плохо знает безопасные условия выполнения производственных процессов
Уровень 3	ИД-1. знает безопасные условия выполнения производственных процессов, но допускает неточности
Уровень 4	ИД-1.В полной мере знает безопасные условия выполнения производственных процессов

Уметь делать (действовать) выполнять расчеты рабочих параметров технологического оборудования пищевых производств; использовать справочные материалы для обоснования технологии переработки сельскохозяйственной продукции; подбирать и рационально компоновать оборудование в технологические линии, создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов:

Уровень 1	ИД-1.Не умеет создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов
Уровень 2	ИД-1.плохо умеет создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов
Уровень 3	ИД-1.умеет создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов, но допускает ошибки
Уровень 4	ИД-1.В полной мере умеет создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов

Владеть навыками (иметь навыки) готовностью эксплуатировать технологическое оборудование и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов для переработки сельскохозяйственного сырья; методами обоснования элементов системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.:

Уровень 1	ИД-1.Не владеет навыками создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов
Уровень 2	ИД-1.Плохо владеет навыками создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов
Уровень 3	ИД-1.Владеет навыками создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов, но допускает ошибки

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
КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ			
ОПК-4: Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;			
<p>ИД-1 ОПК-3 Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний</p> <p>ИД-2 ОПК-3 Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве</p> <p>ИД-3 ОПК-3 Выявляет и устраняет проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов</p> <p>ИД-4 ОПК-3 Проводит профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний</p> <p>ИД-1 ОПК-4.1. Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции</p> <p>ИД-2 ОПК-4.2. Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>ИД-3 ОПК-4.3. Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</p>			
Знать и понимать назначение, устройство, принцип действия и режимы работы технологического оборудования перерабатывающих производств продукции сельского хозяйства; современные технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, условия выполнения производственных процессов:			
Уровень 1	ИД-1. не знает и не понимает современные технологии и применение их в профессиональной деятельности		
Уровень 2	ИД-1. плохо знает и понимает современные технологии и применение их в профессиональной деятельности		
Уровень 3	ИД-1. знает и понимает современные технологии и применение их в профессиональной деятельности		
Уровень 4	ИД-1. в полной мере знает и понимает современные технологии и применение их в профессиональной деятельности		
Уметь делать (действовать) выполнять расчеты рабочих параметров технологического оборудования пищевых производств; использовать справочные материалы для обоснования технологии переработки сельскохозяйственной продукции; подбирать и рационально компоновать оборудование в технологические линии, создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов:			
Уровень 1	ИД-1. не умеет реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности		
Уровень 2	ИД-1. Плохо умеет реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности		
Уровень 3	ИД-1. умеет реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности, но допускает ошибки		
Уровень 4	ИД-1. умеет реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности		
Владеть навыками (иметь навыки) готовностью эксплуатировать технологическое оборудование и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов для переработки сельскохозяйственного сырья; методами обоснования элементов системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.:			
Уровень 1	ИД-1. не владеет навыками реализации современных технологий и обоснования их применение в профессиональной деятельности		

Уровень 2	ИД-1.владеет некоторыми навыками реализации современных технологий и обоснования их применение в профессиональной деятельности
Уровень 3	ИД-1.владеет навыками реализации современных технологий и обоснования их применение в профессиональной деятельности, но допускает некоторые неточности
Уровень 4	ИД-1.владеет навыками реализации современных технологий и обоснования их применение в профессиональной деятельности

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	Семестр	Часов	Компетенции	Интеракт.	Примечание (используемые интерактивные формы, форма текущего контроля успеваемости)
	Раздел 1. Раздел 1.Общие сведения о технологическом оборудовании перерабатывающих производств.						
1.1	Общие сведения о технологическом оборудовании перерабатывающих производств	Лек	7	2	ОПК-4,ОПК-3	2	Лекция - визуализация
1.2	Классификация, структура и основные требования к технологическому оборудованию перерабатывающих производств	Лек	7	2	ОПК-4,ОПК-3		
1.3	Общие сведения о технологическом оборудовании перерабатывающих производств	Пр	7	4	ОПК-4,ОПК-3		Устный опрос по контрольным вопросам
1.4	Классификация, структура и основные требования к технологическому оборудованию перерабатывающих производств	Пр	7	4	ОПК-4,ОПК-3		Работа в малых группах. Устный опрос по контрольным вопросам
1.5	Общие сведения о технологическом оборудовании перерабатывающих производств	Ср	7	2	ОПК-4,ОПК-3		Работа с литературой и интернет ресурсами.Тестирование
1.6	Классификация машин и аппаратов перерабатывающих производств	Ср	7	1	ОПК-4,ОПК-3		Работа с литературой и интернет ресурсами. выполнение конспекта тестирование

1.7	Структурные элементы машин. Соединения деталей машин и основные типы механизмов	Ср	7	2	ОПК-4,ОПК-3		Работа с литературой и интернет ресурсами. Устный опрос по контрольным вопросам
1.8	Основные машиностроительные материалы	Ср	7	1	ОПК-4,ОПК-3		Работа с литературой и интернет ресурсами. Устный опрос по контрольным вопросам
Раздел 2. Раздел 2. Технологическое оборудование для переработки продукции растениеводства							
2.1	Устройство принцип работы, особенности конструкции и основные параметры, характеризующие работу технологического оборудования для переработки продукции растениеводства	Лек	7	2	ОПК-4,ОПК-3		
2.2	Основные положения расчета технологического оборудования перерабатывающих производств	Лек	7	2	ОПК-4,ОПК-3		
2.3	Оборудование для переработки продукции растениеводства	Пр	7	4	ОПК-4,ОПК-3		Работа в малых группах. Устный опрос по контрольным вопросам
2.4	Технологическое оборудование для переработки продукции растениеводства. Воздушные сепараторы, Зерновые сепараторы, Триеры Магнитные сепараторы Машины для очистки зерна от минеральных и трудноотделимых примесей Увлажнительные и моечные машины, Оборудование для очистки поверхности зерна Машины для шелушения и шлифования зерна крупяных культур, Машины для мойки и очистки картофеля, плодов и овощей	Ср	7	4	ОПК-4,ОПК-3		Работа с литературой и интернет ресурсами Составление опорного конспекта. Устный опрос по контрольным вопросам выполнение конспекта/реферата
2.5	Аппаратурнотехнологическая схема производства муки	Ср	7	1	ОПК-4,ОПК-3		Устный опрос по контрольным вопросам Наличие конспект
2.6	Аппаратурнотехнологическая схема переработки зерна в крупу	Ср	7	1	ОПК-4,ОПК-3		Работа с литературой и интернет ресурсами Составление опорного конспекта. Устный опрос по контрольным вопросам

2.7	Аппаратурнотехнологическая схема производства макаронных изделий	Ср	7	2	ОПК-4,ОПК-3		Работа с литературой и интернет ресурсами Составление опорного конспект. Устный опрос по контрольным вопросам
2.8	Аппаратурнотехнологическая схема производства хлебулочных изделий	Ср	7	2	ОПК-4,ОПК-3		Работа с литературой и интернет ресурсами Составление опорного конспекта. Наличие конспекта, решение ситуационной задачи
2.9	Аппаратурнотехнологическая схема производства растительных масел	Ср	7	2	ОПК-4,ОПК-3		Работа с литературой и интернет ресурсами Составление опорного конспекта. Устный опрос по контрольным вопросам
Раздел 3. Раздел 3. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства							
3.1	Устройство принцип работы, особенности конструкции и основные параметры, характеризующие работу технологического оборудования для переработки продукции животноводства	Лек	7	4	ОПК-4,ОПК-3		
3.2	Основные положения расчета технологического оборудования перерабатывающих производств	Лек	7	2	ОПК-4,ОПК-3		
3.3	Оборудование для транспортирования, приемки и хранения молока и молочных продуктов	Пр	7	4	ОПК-4,ОПК-3		Устный опрос по контрольным вопросам
3.4	Классификация устройств для очистки сепарирования и гомогенизации.	Лаб	7	2	ОПК-4,ОПК-3		Устный опрос по контрольным вопросам
3.5	Оборудование для тепловой обработки молока	Лаб	7	2	ОПК-4,ОПК-3		Устный опрос по контрольным вопросам
3.6	Технологический расчет оборудования для переработки молока	Пр	7	4	ОПК-4,ОПК-3	2	Решение ситуационных задач
3.7	Оборудование для убоя скота	Лаб	7	4	ОПК-4,ОПК-3	2	Работа в малых группах. Устный опрос по контрольным вопросам
3.8	Оборудование для посола мяса и формования мясных продуктов. Оборудование для холодильной обработки мяса	Лаб	7	4	ОПК-4,ОПК-3	2	Работа в малых группах. Решение ситуационных задач
3.9	Оборудование для переработки продукции растениеводства	Лаб	7	2	ОПК-4,ОПК-3		Устный опрос по контрольным вопросам
3.10	Технологический расчет оборудования для переработки мяса	Пр	7	8	ОПК-4,ОПК-3	2	Работа в малых группах. Решение ситуационных задач

3.11	Оборудование для производства сливочного масла	Ср	7	4	ОПК-4,ОПК-3	Работа с литературой и интернет ресурсами. выполнение конспекта/реферата Устный опрос по контрольным вопросам
3.12	Оборудование для производства творога	Ср	7	2	ОПК-4,ОПК-3	Подготовка к д,лпз, пз, модулю Работа с литературой и интернет ресурсами. выполнение конспекта/реферата Устный опрос по контрольным вопросам
3.13	Оборудование для фасования и упаковывания молока и молочных продуктов	Ср	7	2	ОПК-4,ОПК-3	Работа с литературой и интернет ресурсами. Устный опрос по контрольным вопросам
3.14	Технологическое оборудование линий убоя скота	Ср	7	2	ОПК-4,ОПК-3	Работа с литературой и интернет ресурсами. Устный опрос по контрольным вопросам
3.15	Технологическое оборудование для первичной обработки свиней	Ср	7	2	ОПК-4,ОПК-3	Работа с литературой и интернет ресурсами. Устный опрос по контрольным вопросам
3.16	Технологическое оборудование для обработки продуктов убоя скота	Ср	7	2	ОПК-4,ОПК-3	Работа с литературой и интернет ресурсами. выполнение конспекта/реферата Устный опрос по контрольным вопросам
3.17	технологическое оборудование линий убоя и переработки птицы	Ср	7	2	ОПК-4,ОПК-3	Работа с литературой и интернет ресурсами. Устный опрос по контрольным вопросам
3.18	Оборудование для измельчения мяса и шпик	Ср	7	2	ОПК-4,ОПК-3	Работа с литературой и интернет ресурсам. Устный опрос по контрольным вопросам
3.19	Оборудование для перемешивания мясных продуктов	Ср	7	2	ОПК-4,ОПК-3	Работа с литературой и интернет ресурсам. Устный опрос по контрольным вопросам Наличие конспекта
3.20	Оборудование для посола мяса	Ср	7	2	ОПК-4,ОПК-3	Работа с литературой и интернет ресурсами. Устный опрос по контрольным вопросам Наличие конспекта
3.21	Оборудование для формования мясных продуктов	Ср	7	2	ОПК-4,ОПК-3	Работа с литературой и интернет ресурсами. Устный опрос по контрольным вопросам

3.22	Оборудование для тепловой обработки мясных продуктов	Ср	7	4	ОПК-4, ОПК-3	Работа с литературой и интернет ресурсами. Устный опрос по контрольным вопросам
3.23	Оборудование для холодильной обработки мяса	Ср	7	2	ОПК-4, ОПК-3	Работа с литературой и интернет ресурсами. Выполнение конспекта/реферата, решение ситуационной задачи
3.24	Оборудование для упаковывания мяса и мясных продуктов	Ср	7	4	ОПК-4, ОПК-3	Работа с литературой и интернет ресурсами. Устный опрос по контрольным вопросам

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

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основная литература

Л1.1	Курочкин А.А., Шабурова Г. В., Зимняков В. М., Воронина П.К. Оборудование перерабатывающих производств [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 363 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=348713
Л1.2	Курочкин А. А., Ляшенко В. В., Баутин В. М. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства: Доп. МСХ РФ в качестве учебника для студентов вузов по спец. "Механизация переработки с.-х. продукции", "Механизация сел. хоз-ва". - М.: Колос, 2001. - 440

Дополнительная литература

Л2.1	Русяева Е.Т., Борознин В.А., Родина А.Г. Технологическое оборудование по переработке животноводческой продукции : лаб. практикум. Ч. 1 : Мясо [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Волгоград: ФГБОУ ВПО Волгоградский государственный аграрный университет, 2015. - 104 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=278673
Л2.2	Бредихин С.А. Технология и техника переработки молока [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 443 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=375828
Л2.3	Русяева Е. Т., Борознин В. А., Родина А. Г. Технологическое оборудование по переработке растениеводческой продукции [Электронный ресурс]: практикум. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2018. - 144 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/119926

Методическая литература

Л3.1	Тыхенова О. Г. Оборудование перерабатывающих производств [Электронный ресурс]: Методические рекомендации для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». - Улан-Удэ: ФГБОУ ВО БГСХА, 2021. - 72 – Режим доступа: https://elib.bgsha.ru/sotru/00537
------	---

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Номер аудитории	Назначение	Оборудование и ПО	Адрес
123	Лекторий для агроэкологических объединений Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (123)	56 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, интерактивная панель	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8, Учебный корпус
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 Lupien, стенды. 1 посадочное место, рабочее место преподавателя, доска учебная, учебная мебель, 3 стенда. Радиокласс (радиомикрофон) Сонет-PCM PM- 3-1 (заушный)	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8, Учебный корпус

		<p>индуктор и индукционная петля) Портативный ручной видео-увеличитель (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>	
145	<p>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)</p>	<p>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)</p>	<p>670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус</p>
130	<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (130)</p>	<p>1 рабочее место, шкаф для химреактивов – 3 шт., стол письменный – 2 шт., сейф металлический – 1шт.</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 мультимит 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:		
Оборудование перерабатывающих производств : методические рекомендации для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова ; сост. О. Г. Тыхенова. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2021. - 72 с. http://bgsha.ru/art.php?i=4574		
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
Тыхенова Оксана Георгиевна	Высшее. Зоотехния, зооинженер. Профессиональная переподготовка по программе «Преподаватель высшей школы» Профессиональная переподготовка по	к.с.-х.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.