

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

Федеральное государственное бюджетное образовательное

ФИО: Цыбиков Ээликто Батоевич

учреждение высшего образования

Должность: Ректор

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

Дата подписания: 20.05.2026 17:14:11

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

«28» апреля 2026 г.

«УТВЕРЖЛЕНО»

Декан
Технологический факультет

К.С.-Х.Н., доцент

уч. ст., уч. зв.

Ачитуев В.А.

подпись

«28» апреля 2026г.

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	8	8
Контактная работа	24	24
Сам. работа	147	147
Итого	180	180

Улан-Удэ, 2026г.

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 28.04.2026 протокол № 8

Программа одобрена на заседании кафедры

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

Протокол № 5 от 18.12.2025

Зав. кафедрой Дагбаева Т.Ц.

подпись

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии «Технологический факультет» от «21» января 2026 г., протокол № 5

Председатель методической комиссии Технологический факультет

Внешний эксперт
(представитель работодателя)

Заместитель Председателя Комитета – начальник отдела пищевой, перерабатывающей промышленности и агропродовольственного рынка Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Бурятия

Селицкая Людмила Евгеньевна

подпись

И.О. Фамилия

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

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)		
1	<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 реализации. 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 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 «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.