

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Цыбиков Бэликто Батоевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 02.03.2026 08:50:01  
Уникальный программный ключ:  
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова»**

**Технологический факультет**

**«СОГЛАСОВАНО»**  
Заведующий выпускающей кафедрой  
Технология производства,  
переработки

**К.Т.Н., ДОЦЕНТ**

уч. ст., уч.

**Дагбаева Т.Ц.**

подпись

**«24» апреля 2025**

**«УТВЕРЖЛЕНО»**

Декан  
Технологический факультет

**К.С.-Х.Н., ДОЦЕНТ**

уч. ст., уч. зв.

**Ачитуев В.А.**

подпись

**«24» апреля 2025**

**Рабочая программа  
Дисциплины (модуля)**

**Б1.В.01.11 Основы технологии пищевых производств**

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

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра **Технология производства, переработки и стандартизации с.-х. продукции**  
Квалификация Бакалавр  
Форма обучения очная  
Форма промежуточной аттестации Экзамен  
Объем дисциплины в З.Е. 6  
Продолжительность в часах/неделях 216/0  
Статус дисциплины в учебном плане относится к обязательной части блока 1 "Дисциплины" ОПОП является дисциплиной обязательной для изучения

**Распределение часов дисциплины**

Курс 3, 4 Семестр 6, 7	Количество часов	Итого
Вид занятий	УП	УП
Лекционные занятия	36	36
Лабораторные занятия	36	36
Практические занятия	36	36
Контактная работа	108	108
Сам. работа	72	72
Итого	216	216

Улан-Удэ, 2025г.

Программу составил(и):

кандидат техн. наук, доцент, Доржиева Нина Васильевна

Программа дисциплины

**Основы технологии пищевых 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);

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

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

составлена на основании учебного плана:

b350307\_o\_3.plx

утвержденного Ученым советом вуза от 06.05.2025 протокол № 8

Программа одобрена на заседании кафедры

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

Протокол № 07.04.2025 от 10

Зав. кафедрой Дагбаева Т.Ц.

\_\_\_\_\_   
подпись

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии « Технологический факультет» от «\_21\_» апреля 2025 г., протокол №\_8\_

Председатель методической комиссии «Технологический факультет» к.т.н., доцент Семенова Елена Георгиевна

Внешний эксперт (представитель работодателя)      Заместитель председателя комитета, начальник отдела пищевой и перерабатывающей промышленности Министерства сельского хозяйства и продовольствия РБ

\_\_\_\_\_   
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 Цели: получение знаний о пищевом сырье, ассортименте пищевых продуктов, технологических схемах производства пищевых продуктов технологиях пищевых производств
- Задачи: изучение состава и свойств пищевого сырья; изучение ассортимента пищевых продуктов, изучение технологий пищевых производств, сущности физических, микробиологических, коллоидных биохимических процессов пищевых производств.

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

Блок.Часть Б1.В

ПКС-3: Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства

**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**

1	2 семестр	Химия
2	2 семестр	Общая биология

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

1	6 семестр	Технологическая практика
2	8 семестр	Технологическая отчетность предприятий молочной отрасли
3	8 семестр	Преддипломная практика
4	6 семестр	Производственная практика
5	7 семестр	Производство молочных продуктов
6	8 семестр	Производство колбас
7	8 семестр	Научно-исследовательская работа
8	6 семестр	Технология производства мясных полуфабрикатов
9	8 семестр	Технологическая отчетность предприятий мясной отрасли
10	8 семестр	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

**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-1ПКС-3** Знает технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, технологическую и эксплуатационную документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

**ИД-2ПКС-3** Умеет использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, применять технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

**ИД-3ПКС-3** Владеет способностью разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, способностью разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

**Знать и понимать** Знает технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения:

Уровень 1	ИД-1 не знает и не понимает способы разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ИД-2 не знает и не понимает 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 и плохо понимает способы разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ИД-2 плохо знает и плохо понимает разработку технологической и эксплуатационной 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	Семестр	Часов	Компетенции	Интеракт.	Примечание (используемые интерактивные формы, форма текущего контроля успеваемости)
	<b>Раздел 1.</b>						
1.1	Современное состояние отрасли пищевой промышленности	Лек	2	4	ПКС-3		Презентация
1.2	Технология производства мяса и мясопродуктов	Лек	2	4	ПКС-3		Презентация
1.3	Технология производства рыбных полуфабрикатов и продуктов из рыбы	Лек	2	4	ПКС-3		Презентация
1.4	Технология производства молока и молочных продуктов.	Лек	2	4	ПКС-3		Презентация
1.5	Классификация и производство плодоовощных консервов	Лек	2	4	ПКС-3		Презентация
1.6	Зерновые культуры и продукты их переработки.	Лек	2	4	ПКС-3		Презентация
1.7	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	Лек	2	4	ПКС-3		Презентация
1.8	Технологии кондитерского производства	Лек	2	4	ПКС-3		Презентация
1.9	Инновационные технологии в пищевой и перерабатывающей промышленности	Лек	2	4	ПКС-3		Презентация
1.10	Основные требования к оснащению пищевых лабораторий, изучение СанПиНа	Пр	2	2	ПКС-3	2	Устный опрос, проверка задания
1.11	Определение влаги в продукте	Лаб	2	2	ПКС-3		Устный опрос, проверка задания
1.12	Обмен веществ. Суточный рацион	Пр	2	2	ПКС-3	2	Устный опрос, проверка задания
1.13	Расчет биологической ценности белка продукта	Пр	2	4	ПКС-3	4	Устный опрос, проверка задания
1.14	Определение массовой доли жира в продукте методом Сокслета	Лаб	2	12	ПКС-3		Устный опрос, проверка задания

1.15	Расчет биологической эффективности липидов продукта	Пр	2	4	ПКС-3	4	Устный опрос, проверка задания
1.16	Определение свежести рыбных продуктов реакцией на полипептиды	Лаб	2	2	ПКС-3		Устный опрос, проверка задания
1.17	Расчет энергетической ценности продукта. Определение химического состава продукта	Пр	2	4	ПКС-3	4	Устный опрос, проверка задания
1.18	Определение массовой доли белка в продукте методом Кьельдаля	Лаб	2	8	ПКС-3		Устный опрос, проверка задания
1.19	Определение качества плодовоовощных консервов	Пр	2	4	ПКС-3	4	Устный опрос, проверка задания
1.20	Оценка качества плодовоовощных консервов	Лаб	2	2	ПКС-3		Устный опрос, проверка задания
1.21	Определение качества круп	Пр	2	4	ПКС-3	4	Устный опрос, проверка задания
1.22	Оценка качества муки	Лаб	2	2	ПКС-3		Устный опрос, проверка задания
1.23	Расчет продуктов для приготовления изделий из теста	Пр	2	2	ПКС-3	2	Устный опрос, проверка задания
1.24	Определение качества хлеба	Лаб	2	2	ПКС-3		Устный опрос, проверка задания
1.25	Расчет продуктов для приготовления кондитерских изделий	Пр	2	4	ПКС-3	4	Устный опрос, проверка задания
1.26	Определение качества кондитерских изделий	Лаб	2	4	ПКС-3		Устный опрос, проверка задания
1.27	Определение массовой доли золы в продукте	Пр	2	6	ПКС-3		Устный опрос, проверка задания
1.28	Понятие и принцип спектрофотометрического метода анализа	Лаб	2	2	ПКС-3		Устный опрос, проверка задания
1.29	Современное состояние отрасли пищевой промышленности	Ср	2	6	ПКС-3		Опрос, проверка конспекта
1.30	Технология производства мяса и мясопродуктов	Ср	2	10	ПКС-3		Опрос, проверка конспекта
1.31	Технология производства рыбных полуфабрикатов и продуктов из рыбы	Ср	2	6	ПКС-3		Опрос, проверка конспекта
1.32	Технология производства молока и молочных продуктов.	Ср	2	10	ПКС-3		Опрос, проверка конспекта
1.33	Классификация и производство плодовоовощных консервов	Ср	2	8	ПКС-3		Опрос, проверка конспекта
1.34	Зерновые культуры и продукты их переработки.	Ср	2	8	ПКС-3		Опрос, проверка конспекта
1.35	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	Ср	2	8	ПКС-3		Опрос, проверка конспекта
1.36	Технологии кондитерского производства	Ср	2	8	ПКС-3		Опрос, проверка конспекта

1.37	Инновационные технологии в пищевой и перерабатывающей промышленности	Ср	2	8	ПКС-3	Опрос, проверка конспекта
------	--	----	---	---	-------	---------------------------

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

**ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**

Основная литература

ЛП.1	Семенова Е. Г. Основы технологии пищевых производств [Электронный ресурс]:учебное пособие для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 92 – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/297680">https://e.lanbook.com/book/297680</a>
ЛП.2	Рубан Н. Ю., Устинова Ю. В., Ермолаева Н. О. Основы технологии пищевых производств [Электронный ресурс]:. - Кемерово: КемГУ, 2023. - 119 – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/392153">https://e.lanbook.com/book/392153</a>
ЛП.3	Динер Ю. А. Основы технологии пищевых производств [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Омск: Омский ГАУ, 2024. - 77 – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/427112">https://e.lanbook.com/book/427112</a>
ЛП.4	Семенова Е. Г. Основы технологии пищевых производств [Электронный ресурс]:учебное пособие для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 92 – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/247328">https://e.lanbook.com/book/247328</a>

Дополнительная литература

ЛД.1	Величко Н.А., Машанов А.И., Речкина Е.А., Рыгалова Е.А. Технология мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2024. - 270 – Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=437009">https://znanium.com/catalog/document?id=437009</a>
ЛД.2	Величко Н.А., Машанов А.И., Речкина Е.А., Рыгалова Е.А. Технология мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2025. - 270 – Режим доступа: <a href="https://znanium.ru/catalog/document?id=456617">https://znanium.ru/catalog/document?id=456617</a>
ЛД.3	Рогов И.А. Общая технология мяса и мясопродуктов:. - М.: Колос, 2000. - 367
ЛД.4	Семенова Е. Г., Ачитуев В. А. Основы технологии пищевых производств [Электронный ресурс]:учебное пособие для обучающихся по направлениям подготовки 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции", 36.04.02 "Зоотехния". - Улан-Удэ: ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова, 2021. - 99 – Режим доступа: <a href="http://bgsha.ru/art.php?i=5471">http://bgsha.ru/art.php?i=5471</a>
ЛД.5	Захарова Л. М., Смирнова И. А. Технология молока и молочных продуктов. Маслоделие: лабораторный практикум [Электронный ресурс]:. - Кемерово: КемГУ, 2016. - 95 – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/99567">https://e.lanbook.com/book/99567</a>
ЛД.6	Голубева Л. В. Технология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]:. - Воронеж: ВГУИТ, 2017. - 80 – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/106799">https://e.lanbook.com/book/106799</a>
ЛД.7	Ключникова Д. В. Технология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]:. - Воронеж: ВГУИТ, 2017. - 114 – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/106803">https://e.lanbook.com/book/106803</a>

**МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

Номер аудитории	Назначение	Оборудование и ПО	Адрес
120	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (120)	22 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, интерактивный комплекс с рельсовой системой Lumien, стенды.  1 посадочное место, рабочее место преподавателя, доска учебная, учебная мебель, 3 стенда. Радиокласс (радиомикрофон) Сонет-PCM PM- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) Портативный ручной видеувеличитель (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	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус

Academic OLP NL AE			
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
125a	Учебная лаборатория по биохимии сельскохозяйственной продукции Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (125 а)	24 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, интерактивный комплекс с рельсовой системой Lumien, стенды, шкаф вытяжной общего назначения ПР.ШВ.123.215.К12, шкаф вытяжной общего назначения ПР.ШВ.123.215.К12, мойка полипропилен, вентилятор осевой, фотоколориметр КФК-3КМ, весы аналитические DA-124С, штатив лабораторный ПЭ-2710 для бюреток, мешалка магнитная Elmi MS-01, спектофотометр Юнико 1201	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус
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

**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»	<a href="http://znanium.ru/">http://znanium.ru/</a>
Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»	<a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>

Электронно-библиотечная система Издательства «Юрайт»	<a href="http://urait.ru/">http://urait.ru/</a>
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)	<a href="https://openedu.ru/course/">https://openedu.ru/course/</a>
Профессиональные базы данных	<a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в академии:	

<p>Основы технологии пищевых производств [Текст]: учебное пособие для обучающихся по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 36.04.02 «Зоотехния» / Сост.: Е.Г. Семенова – Улан-Удэ: ФГБОУ ВО БГСХА, 2021. – 109с.</p> <p>Методические указания и вопросы для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине "Основы технологии пищевых производств" / Е. Г. Семенова ; Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова, Каф.технологии производства, переработки и стандартизации сельскохозяйственной продукции. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2018. - 28 с.</p> <p>Методические указания и вопросы для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине "Научные основы производства пищевых продуктов" / Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова, Каф.технологии производства, переработки и стандартизации сельскохозяйственной продукции ; сост. Е. Г. Семенова. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2018. - 28 с.</p> <p>Семенова, Елена Георгиевна. Технология хранения, переработки и стандартизации продукции растениеводства [Электронный ресурс] [Электронный учебник] : учебно-методическое пособие / Е. Г. Семенова. - ФГБОУ ВО БГСХА, 2017. - 103 с.</p>		
<b>ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ</b>		
<b>1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины</b>		
Наименование программных продукты (ПП)	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт	
Microsoft OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Государственный контракт № 25 от 1 апреля 2008 года	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа	
<b>2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса</b>		
Информационно-правовой портал «Гарант»	в локальной сети академии <a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>	
Справочно-поисковая система «Консультант Плюс»	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>	
<b>3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса</b>		
<b>4. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)</b>		
Наименование ЭИОС и доступ	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых
1	2	3
Официальный сайт академии	<a href="http://bgsha.ru/">http://bgsha.ru/</a>	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
Личный кабинет	<a href="http://lk.bgsha.ru/">http://lk.bgsha.ru/</a>	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
АС Деканат	в локальной сети академии	-
Корпоративный портал академии	<a href="http://portal.bgsha.ru/">http://portal.bgsha.ru/</a>	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
ИС «Планы»	в локальной сети академии	-
Портфолио обучающегося	<a href="http://lk.bgsha.ru/">http://lk.bgsha.ru/</a>	Самостоятельная работа
Сайт научной библиотеки	<a href="http://elib.bgsha.ru/">http://elib.bgsha.ru/</a>	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
Электронная библиотека БГСХА	<a href="http://elib.bgsha.ru/">http://elib.bgsha.ru/</a>	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
<b>КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЯ)</b>		
ФИО преподавателя	Уровень образования. Специальность и квалификация в соответствии с дипломом. Профессиональная переподготовка	Ученая степень, ученое звание
1	2	3
Доржиева Нина Васильевна	Высшее, специальность Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, квалификация технолог сельскохозяйственного производства	кандидат техн. наукДоцент без уч.зв.
<b>ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ</b>		

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.