

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

**Федеральное государственное бюджетное образовательное**

ФИО: Цыбиков Бэлкто 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**

**«СОГЛАСОВАНО»**

**«УТВЕРЖЛЕНО»**

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

Декан  
Технологический факультет

**К.Т.Н., ДОЦЕНТ**

уч. ст., уч. зв.

**К.С.-Х.Н., ДОЦЕНТ**

уч. ст., уч. зв.

**Дагбаева Т.Ц.**

**Ачитуев В.А.**

подпись

**«28» апреля 2026 г.**

подпись

**«28» апреля 2026 г.**

**Рабочая программа  
Дисциплины (модуля)**

**Б1.В.01.07 Производство колбас**

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

**Направленность (профиль) Технология производства, хранения и переработки продукции**

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

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения **заочная**

Форма промежуточной аттестации **Зачет с оценкой**

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 5 Семестр	Количество часов	Итого
Вид занятий	УП	УП
Лекционные занятия	12	12
Лабораторные занятия	10	10
Практические занятия	12	12
Контактная работа	34	34
Сам. работа	142	142
Итого	180	180

Улан-Удэ, 2026 г.

Программу составил(и):
к.т.н., Дагбаева Туяна Цырендашиевна

Программа дисциплины

**Производство колбас**

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);

- 22.002. Профессиональный стандарт "СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. N 602н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 октября 2019 г., регистрационный N 56040);

составлена на основании учебного плана:

b35.03.07\_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.

<b>ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>		
1	<p>Цели: Получение знаний по теоретическим основам и приобретение практических навыков и умений, необходимых для профессиональной подготовки в области технологии производства колбасных изделий.</p> <p>Задачи: Изучение используемого сырья и вспомогательных материалов, технологических процессов производства колбасных изделий; физико-химических изменений в сырье и готовом продукте; процессов посола, копчения, тепловой обработки и хранения колбасных изделий; качества колбасных изделий, в том числе и показателей безопасности; стандартизации и декларирования колбасных изделий.</p>	
<b>ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ И МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>		
Блок.Часть	Б1.В	
ПКС-3: Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства		
<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>		
1	3 семестр	Учебная практика
2	4 семестр	Технологическая отчетность предприятий молочной отрасли
3	4 семестр	Технологическая отчетность предприятий мясной отрасли
4	4 семестр	Технология производства мясных полуфабрикатов
5	2 семестр	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
6	4 семестр	Технологическая практика
<b>Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:</b>		
1	5 семестр	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
<b>ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, КРИТЕРИЕВ И ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В РАМКАХ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>		
<b>КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ</b>		
<b>ПКС-3: Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства;</b>		
<b>ПКС-3.1 ИД-3.1 Способен разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства</b>		
<b>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</b>		
<b>Знать и понимать технологию производства и хранения колбасных изделий:</b>		
Уровень 1	ПКС-3.1 ИД-3.1 не знает технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ПКС-3.2 ИД-3.2 не знает 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	ПКС-3.1 ИД-3.1 плохо знает технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ПКС-3.2 ИД-3.2 плохо знает 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	ПКС-3.1 ИД-3.1 знает технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства с ошибками ПКС-3.2 ИД-3.2 знает технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения с ошибками	
Уровень 4	ПКС-3.1 ИД-3.1 знает технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ПКС-3.2 ИД-3.2 знает технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	
<b>Уметь делать (действовать) реализовывать технологии производства и хранения колбасных изделий:</b>		
Уровень 1	ПКС-3.1 ИД-3.1 не умеет использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ПКС-3.2 ИД-3.2 не умеет вести технологическую и эксплуатационную документацию технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	

Уровень 2	ПКС-3.1 ИД-3.1 плохо умеет использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ПКС-3.2 ИД-3.2 плохо умеет вести технологическую и эксплуатационную документацию технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
Уровень 3	ПКС-3.1 ИД-3.1 умеет использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, но допускает ошибки ПКС-3.2 ИД-3.2 умеет вести технологическую и эксплуатационную документацию технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения, но допускает ошибки
Уровень 4	ПКС-3.1 ИД-3.1 умеет использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ПКС-3.2 ИД-3.2 умеет вести технологическую и эксплуатационную документацию технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

**Владеть навыками (иметь навыки) навыками реализации технологии производства и хранения колбасных изделий:**

Уровень 1	ПКС-3.1 ИД-3.1 Не владеет технологией хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ПКС-3.2 ИД-3.2 Не владеет способностью вести технологическую и эксплуатационную документацию технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
Уровень 2	ПКС-3.1 ИД-3.1 плохо владеет технологией хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ПКС-3.2 ИД-3.2 плохо владеет способностью вести технологическую и эксплуатационную документацию технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
Уровень 3	ПКС-3.1 ИД-3.1 владеет технологией хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, но допускает ошибки ПКС-3.2 ИД-3.2 владеет способностью вести технологическую и эксплуатационную документацию технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения, но допускает ошибки
Уровень 4	ПКС-3.1 ИД-3.1 владеет технологией хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ПКС-3.2 ИД-3.2 владеет способностью вести технологическую и эксплуатационную документацию 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» -	Оценка «удовлетворительно» - уровень 2	Оценка «хорошо» - уровень 3	Оценка «отлично» - уровень 4

Характеристика сформированности компетенции

Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических
--	--	--	---

**СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Код занятия	Наименование разделов (этапов) и тем	Вид работ	Курс	Часов	Компетенции	Интеракт.	Примечание (используемые интерактивные формы, форма текущего контроля успеваемости)
<b>Раздел 1. Характеристика основного сырья и вспомогательных материалов</b>							

1.1	Состав и свойства мясного сырья. Требования, предъявляемые к качеству мяса	Лек	5	2	ПКС-3		
1.2	Определение биологической ценности мяса и мясопродуктов	Пр	5	4	ПКС-3		работа в малых группах
1.3	Определение содержания влаги и рН	Лаб	5	4	ПКС-3		
1.4	Влияние природных факторов на качество мяса	Ср	5	8	ПКС-3		
1.5	Требования, предъявляемые к качеству субпродуктов, крови, жирового сырья др.	Ср	5	8	ПКС-3		
1.6	Классификация и роль функционально-технологических добавок в колбасном производстве	Ср	5	8	ПКС-3		
1.7	Требования, предъявляемые к колбасным оболочкам	Ср	5	8	ПКС-3		
1.8	Определение жира методом Гербера	Лаб	5	4	ПКС-3		
1.9	Определение белка методом Лоури	Ср	5	6	ПКС-3		реферат/доклад
1.10	Функционально-технологические добавки в колбасном производстве	Ср	5	6	ПКС-3		реферат/доклад
1.11	Характеристика колбасных оболочек	Ср	5	6	ПКС-3		реферат/доклад
<b>Раздел 2. Общая технология производства колбасных изделий</b>							
2.1	Обработка сырья: разделка, обвалка, жиловка и сортировка мяса	Лек	5	4	ПКС-3	2	лекция-визуализация
2.2	Виды измельчения мяса, посол мяса	Лек	5	4	ПКС-3		
2.3	Приготовление фарша, формование батонов, тепловая обработка колбасных изделий	Ср	5	8	ПКС-3		контрольные вопросы
2.4	Консервирование мясопродуктов копчением	Ср	5	8	ПКС-3		реферат/доклад
2.5	Механическая дообвалка мяса	Ср	5	8	ПКС-3		реферат/доклад
2.6	Исследование влагосвязывающей и влагоудерживающей способностей мясного фарша в зависимости от его компонентного состава	Лаб	5	2	ПКС-3		Работа в малых группах
2.7	Исследование влияния технологических факторов на качество посола	Ср	5	8	ПКС-3		реферат/доклад
<b>Раздел 3. Частные технологии производства колбасных изделий разного ассортимента</b>							

3.1	Ассортимент и технологические схемы производства вареных колбас	Лек	5	2	ПКС-3	2	лекция-визуализация
3.2	Ассортимент и технологические схемы производства полукопченых колбас	Ср	5	10	ПКС-3		
3.3	Ассортимент и технология производства колбас специального назначения	Ср	5	10	ПКС-3		
3.4	Оценка качества колбасных изделий	Ср	5	10	ПКС-3		
3.5	Изучение технологических схем производства ливерных и кровяных колбас	Ср	5	10	ПКС-3		
3.6	Изучение технологических схем производства зельцев, мясных студней, холодца и мясных паштетов	Ср	5	10	ПКС-3		
3.7	Сырьевой расчет основного сырья и вспомогательных материалов. ПО Мультимит Эксперт	Пр	5	4	ПКС-3		
3.8	Технологические дефекты колбас	Пр	5	4	ПКС-3		работа в малых группах
3.9	Изучение межгосударственного стандарта ГОСТ 23670-2019 "Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия"	Ср	5	10	ПКС-3		

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

**ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**

Основная литература

Л1.1	Гуринович Г. В., Мышалова О. М., Патракова И. С. Технология колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов [Электронный ресурс]:учеб. пособие. - Кемерово: КемГУ, 2016. - 224 – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/99581">https://e.lanbook.com/book/99581</a>
Л1.2	Канашевич А. В. ПМ.03 «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов» МДК.03.01 «Технология производства колбасных изделий» [Электронный ресурс]:конспект лекций. - Кемерово: КемГУ, 2018. - 129 – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/134317">https://e.lanbook.com/book/134317</a>
Л1.3	Постников С. И. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство [Электронный ресурс]:учебное пособие. направление подготовки 19.03.03 - продукты питания животного происхождения. профиль «технология мяса и мясных продуктов». бакалавриат. - Ставрополь: СКФУ, 2016. - 106 – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/155493">https://e.lanbook.com/book/155493</a>
Л1.4	Лисин К. В. МДК.03.01 Технология производства колбасных изделий [Электронный ресурс]:курс лекций. - Кемерово: КемГУ, 2017. - 112 – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/162616">https://e.lanbook.com/book/162616</a>

Дополнительная литература

Л2.1	Неманова О. К., Быков Е. С. Технология производства колбасных изделий Ч. 1 [Электронный ресурс]:методические указания. - Самара: СамГАУ, 2024. - 78 – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/440216">https://e.lanbook.com/book/440216</a>
Л2.2	Зуев Н. А., Пеленко В. В. Технология пищевого производства. Производство колбасных изделий [Электронный ресурс]:учебное пособие для спо. - Санкт-Петербург: Лань, 2025. - 44 – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/450923">https://e.lanbook.com/book/450923</a>

Методическая литература

Л3.1	Дагбаева Т. Ц. Производство колбас: Учебное пособие для студ-в технологического фак-та спец. 110305.65: Доп. УМО вузов РФ по агроном. образованию по спец. 110305. - Улан-Удэ: Изд-во БГСХА, 2011. - 151
------	--

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)			
Номер аудитории	Назначение	Оборудование и ПО	Адрес
145	Специализированная аудитория по оценке качества с.-х. сырья и продукции переработки Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (145)	18 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, Интерактивный комплекс, стенды, рН-тестер для сыра, анализатор молока Клевер -2, анализатор жидкости ультразвуковой Уликор, прибор для определения объема хлеба, прибора для определения пористости хлеба «УОП-1», аналог прибора Чижовой (с аттестацией), рН-метр карманный (с поверкой)	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус
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
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
149	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, Лаборатория по переработке сельскохозяйственного сырья (149)	20 посадочных мест, 2 стенда. Цех по производству хлебобулочных и кондитерских изделий: Тестомес со съемной дежой HKN-22CN2V, Электрическая печь Hуrakan, Духовой шкаф «Абат», Жарочный шкаф, Мельница лабораторная зерновая Stegler LM-100, Миксер планетарный Hуrakan HKN-KS5, Миксер планетарный BOSCH. Цех по производству молочных продуктов: Сыроварня «Доктор Губер» AR-2W41-15, Шкаф холодильный Carboma M700GN-1-G-MHC, Весы торговые электронные M-ER 223 AC, Холодильник INDEZIT. Цех по производству мясных и рыбных продуктов: Мясорубка la Minerva A/E 12-05, Фаршемешалка AIRHOT MMe-11, Автоклав стерилизатор домашний бытовой	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус

		<p>«Домашний погребок»,          Просеиватель муки вибрационный          «Каскад», Тестомес со съемной          дежой HKN-20SN2V, Слайсер          HKN-HM250, Упаковщик          вакуумный Hurakan HKN-          VAC260M, Тестораскатка –          лапшерезка Hurakan HKN-          HM220H, Шкаф холодильный          «Снеж» МЛК 250, Электрическая          печь Hurakan, Аппарат шоковой          заморозки серии LIGHT,          Напольные электронные весы          Mertech</p>	
349	Помещение для самостоятельной работы (349)	<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>	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус

<b>ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ ИНТЕРНЕТ И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ АКАДЕМИИ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>		
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>Производство колбас : учебно-методическое пособие для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / М-во сельского хоз-ва Рос. Федерации, Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова ; сост.: Т. Ц. Дагбаева, Н. В. Доржиева ; рец.: Д. Ц. Гармаев, С. Н. Павлова. - Улан-Удэ : Бурятская ГСХА, 2024. - 85 с. : ил., табл. - (Высшее образование). - Библиогр.: с. 66-67 (19 назв.). - 50 экз. - 157.00 р. - Текст : непосредственный.</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. - URL: <a href="https://elib.bgsha.ru/sotru/01708">https://elib.bgsha.ru/sotru/01708</a>. - Режим доступа: Электронная библиотека БГСХА. - Б. ц. - Текст : электронный.</p>		
<b>ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ</b>		
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, ПО Мультимит Эксперт	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа	
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса		
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>	
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	<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

**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
Дагбаева Туяна Цырендашиевна	высшее, магистр техники и технологии по направлению Технология продуктов питания	к.т.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.