

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

Федеральное государственное бюджетное образовательное

ФИО: Цыбиков Ээлкото Батоевич

учреждение высшего образования

Должность: Ректор

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

Дата подписания: 20.05.2026 17:12:31

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.01.10 Сооружения и 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, Экзамен**

Объём дисциплины в З.Е. **6**

Продолжительность в часах/неделях **216/0**

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, 8	Количество часов	Количество часов	Итого
Вид занятий	УП	УП	УП
Лекционные занятия	28	14	42
Лабораторные занятия	28		28
Практические занятия	28	14	42
Контактная работа	84	28	112
Сам. работа	24	62	86
Итого	108	108	216

Улан-Удэ, 2026 г.

Программу составил(и):
к.т.н., Залуцкая Екатерина Викторовна
к.т.н., Доржиева Нина Васильевна

Программа дисциплины

Сооружения и 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);

- 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:

b350307_o_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 Технологического факультета от « 21 » января 2026 г., протокол № 5

Председатель методической комиссии Технологического факультета Семенова Е.Г.

Внешний эксперт (представитель работодателя) Начальник отдела пищевой и перерабатывающей промышленности 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 у обучающихся системы компетенций, основанных на усвоении необходимых знаний по сооружениям и оборудованию для хранения сельскохозяйственной продукции с перспективами их развития, и приобретении практических навыков для решения стандартных задач профессиональной деятельности.</p> <p>Задачи: формирование необходимых знаний по современному состоянию и тенденциям развития сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции; формирование способности обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции; формирование способности организовать хранение сельскохозяйственной продукции; формирование навыков расчета и подбора технологического оборудования для сооружений по хранению сельскохозяйственной продукции;</p>
2	<p>Цели: формирование у обучающихся системы компетенций, основанных на усвоении необходимых знаний по сооружениям и оборудованию для хранения сельскохозяйственной продукции с перспективами их развития, и приобретении практических навыков для решения стандартных задач профессиональной деятельности.</p> <p>Задачи: формирование необходимых знаний по современному состоянию и тенденциям развития сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции; формирование способности обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции; формирование способности организовать хранение сельскохозяйственной продукции; формирование навыков расчета и подбора технологического оборудования для сооружений по хранению сельскохозяйственной продукции;</p>
3	<p>Цели: формирование у обучающихся системы компетенций, основанных на усвоении необходимых знаний по сооружениям и оборудованию для хранения сельскохозяйственной продукции с перспективами их развития, и приобретении практических навыков для решения стандартных задач профессиональной деятельности.</p> <p>Задачи: формирование необходимых знаний по современному состоянию и тенденциям развития сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции; формирование способности обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции; формирование способности организовать хранение сельскохозяйственной продукции; формирование навыков расчета и подбора технологического оборудования для сооружений по хранению сельскохозяйственной продукции;</p>
4	<p>Цели: формирование у обучающихся системы компетенций, основанных на усвоении необходимых знаний по сооружениям и оборудованию для хранения сельскохозяйственной продукции с перспективами их развития, и приобретении практических навыков для решения стандартных задач профессиональной деятельности.</p> <p>Задачи: формирование необходимых знаний по современному состоянию и тенденциям развития сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции; формирование способности обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции; формирование способности организовать хранение сельскохозяйственной продукции; формирование навыков расчета и подбора технологического оборудования для сооружений по хранению сельскохозяйственной продукции;</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	4 семестр	Учебная практика
2	2 семестр	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
3	6 семестр	Технологическая практика
4	6 семестр	Технология производства мясных полуфабрикатов

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

1	8 семестр	Производственная практика
2	8 семестр	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
3	7 семестр	Технология хранения и переработки продукции животноводства

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

Уровень 1	ИД-3.1 не владеет способами разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства и животноводства ИД-3.2 не владеет способами 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-3.1 плохо владеет способами разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства и животноводства ИД-3.2 плохо владеет способами 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-3.1 владеет способами разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства и животноводства ИД-3.2 владеет способами 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-3.1 в полной мере владеет способами разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства и животноводства ИД-3.2 в полной мере владеет способами 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	Семестр	Часов	Компетенции	Интеракт.	Примечание (используемые интерактивные формы, форма текущего контроля успеваемости)
Раздел 1. Введение в дисциплину.							
1.1	Современное состояние и тенденции развития сооружений для хранения сельскохозяйственной продукции.	Лек	7	2	ПКС-3		лекция-визуализация
1.2	Генеральный план сооружений для хранения сельскохозяйственной продукции.	Лек	7	4	ПКС-3		Устный опрос по контрольным вопросам
1.3	Общие правила выполнения чертежей. требования к строительным чертежам.	Лаб	7	4	ПКС-3		Устный опрос по контрольным вопросам
1.4	Чертежи планов, фасадов и разрезов зданий.	Лаб	7	8	ПКС-3		Тест

1.5	Основные термины и определения. Классификация сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	Лек	7	4	ПКС-3		Устный опрос по контрольным вопросам тестирование Наличие конспекта
1.6	1.2. Основные понятия и порядок разработки проектной документации для строительства стационарных сооружений для хранения сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	Ср	7	4	ПКС-3		Устный опрос по контрольным вопросам Наличие конспекта
Раздел 2. Раздел 2. Оборудование сооружений для хранения сельскохозяйственной продукции.							
2.1	Оборудование сооружений для хранения сельскохозяйственной продукции.	Лек	7	6	ПКС-3	1	
2.2	Вентиляционное оборудование. Зерносушилки. Инспекционное и калибровочное оборудование. Холодильная техника.	Лек	7	2	ПКС-3	1	
2.3	Весовое оборудование сооружений для хранения продукции.	Лек	7	2	ПКС-3	1	работа в малых группах
2.4	Оборудование для механизации погрузочно-разгрузочных работ	Лек	7	2	ПКС-3	1	работа в малых группах. Опрос
2.5	Конструктивные схемы и основные элементы норий, пневмотранспортных установок и самотечных устройств	Пр	7	2	ПКС-3		Устный опрос по контрольным вопросам
2.6	Расчет производительности транспортных средств	Лаб	7	4	ПКС-3		Устный опрос по контрольным вопросам
2.7	Оборудование для приемки продукции. хранения упаковки и транспортировки	Лаб	7	8	ПКС-3		Устный опрос по контрольным вопросам, реферат
2.8	Вентиляционное оборудование. Зерносушилки. Инспекционное и калибровочное оборудование. Холодильная техника.	Пр	7	6	ПКС-3	1	Устный опрос по контрольным вопросам, реферат
2.9	Вентиляционное оборудование. Зерносушилки. Инспекционное и калибровочное оборудование. Холодильная техника.	Лек	7	2	ПКС-3		

2.10	Технологический транспорт на предприятиях	Ср	7	8	ПКС-3		
Раздел 3. Раздел 3 . Сооружения и оборудование для хранения зерна и зернопродуктов.							
3.1	Сооружения и оборудование для хранения зерна и зернопродуктов.	Лек	7	4	ПКС-3		Лекция -визуализация
3.2	Устройство и оборудование зерноскладов и зернохранилищ	Пр	7	4	ПКС-3	1	Устный опрос по контрольным вопросам
3.3	Устройство и оборудование элеваторов для хранения зерна и зернопродуктов.	Пр	7	4	ПКС-3	1	Устный опрос по контрольным вопросам Решение ситуационных задач
3.4	Оперативный расчет элеватора.	Лаб	7	4	ПКС-3		Устный опрос по контрольным вопросам
3.5	Воздушные и зерновые сепараторы.	Пр	7	2	ПКС-3		Устный опрос по контрольным вопросам
3.6	Элеваторы.	Пр	7	6	ПКС-3	2	конспект
3.7	Зерновые склады.	Ср	7	6	ПКС-3		конспект
3.8	Сооружения и оборудование для хранения зерна и зернопродуктов.	Пр	7	4	ПКС-3	1	
Раздел 4. Раздел 4. Хранилища для овощей и плодов.							
4.1	Хранилища для овощей и плодов.	Лек	8	4	ПКС-3	1	лекция -визуализация
4.2	Сооружения и оборудование для холодильной обработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Пр	8	4	ПКС-3		Решение ситуационных задач, тестирование
4.3	Расчет холодильников	Пр	8	2	ПКС-3		Решение ситуационных задач
4.4	Устройство и оборудование картофеле- и овощехранилищ	Пр	8	2	ПКС-3		Устный опрос по контрольным вопросам
4.5	Временные хранилища. Стационарные хранилища.	Лек	8	2	ПКС-3		Устный опрос по контрольным вопросам
4.6	Флодоовощные холодильники. Холодильники с регулируемой газовой средой.	Ср	8	6	ПКС-3		Устный опрос по контрольным вопросам
4.7	Сооружения и оборудование для холодильной обработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Ср	8	8	ПКС-3		
4.8	Устройство и оборудование картофеле- и овощехранилищ	Ср	8	4	ПКС-3		
4.9	Временные хранилища. Стационарные хранилища.	Ср	8	4	ПКС-3		
4.10	Холодильный транспорт	Ср	8	4	ПКС-3		
4.11	Холодильные установки	Ср	8	4	ПКС-3		

4.12	Холодильные предприятия	Ср	8	2	ПКС-3		
Раздел 5. Раздел 5. Хранилища для сырья и продукции мясной и молочной промышленности.							
5.1	Сооружения для хранения продуктов животноводства: склады, ледники, холодильники, холодильные камеры.	Лек	8	4	ПКС-3		
5.2	Холодильное оборудование для хранения мясомолочной продукции.	Лек	8	4	ПКС-3	1	
5.3	Средства для транспортирования и хранения молока и молочных продуктов.	Ср	8	4	ПКС-3		Устный опрос по контрольным вопросам Решение ситуационных задач
5.4	Оборудование для учета и взвешивания молока и молочных продуктов	Ср	8	4	ПКС-3		Устный опрос по контрольным вопросам
5.5	Расчет оборудования для хранения молока.	Пр	8	2	ПКС-3	1	Устный опрос по контрольным вопросам, тестирование
5.6	Холодильное оборудование для хранения мяса	Пр	8	4	ПКС-3	1	Устный опрос по контрольным вопросам Решение ситуационных задач
5.7	Сооружения для хранения продуктов животноводства: склады, ледники, холодильники, холодильные камеры.	Ср	8	6	ПКС-3		Устный опрос по контрольным вопросам Решение ситуационных задач, реферат
5.8	Холодильное оборудование для хранения мясомолочной продукции.	Ср	8	16	ПКС-3		Устный опрос по контрольным вопросам Решение ситуационных задач реферат
5.9	Расчет оборудования для хранения молока.	Ср	7	6	ПКС-3		

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

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основная литература

Л1.5	Бузоверов С. Ю. Практикум по сооружениям и оборудованию для хранения сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс]. - Барнаул: АГАУ, 2018. - 121 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/137624
Л1.7	Волошин Е. В. Элеваторы и склады: в 2 Ч. Часть 2 [Электронный ресурс]: Учебное пособие для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья. - Оренбург: ОГУ, 2019. - 97 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/159934
Л1.6	Волошин Е. В. Элеваторы и склады: в 2 Ч. Часть 1 [Электронный ресурс]: Учебное пособие для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья. - Оренбург: ОГУ, 2018. - 123 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/159842
Л1.4	Здания и сооружения [Электронный ресурс]: курс лекций. - Кемерово: КемГУ, 2019. - 108 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/134303
Л1.2	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
Л1.3	Зимняков В. В., Польшваный Ю. В. Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс]: практикум для лабораторных занятий для студентов, обучающихся по направлению 35.03.07 «технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». - Пенза: ПГАУ, 2018. - 211 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/131078
Л1.1	Зимняков В. М., Курочкин А.А., Милоткин В. А., Сергеев А. Ю., Шабурова Г. В. Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2024. - 202 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=436296

Дополнительная литература

Л2.5	Бредихин С. А., Юрин В. Н. Техника и технология производства сливочного масла и сыра. - М.: КолосС, 2007. - 320
Л2.14	Исаев Х. М., Купреенко А. И., Михайличенко С. М., Исаев С. Х. Холодильное и вентиляционное оборудование. Раздел Холодильное оборудование 111 [Электронный ресурс]: учебно-методические указания для выполнения лабораторных работ по направлению 35.03.06 агроинженерия, профиль технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, очной и заочной формы обучения. - Брянск: Брянский ГАУ, 2021. - 56 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/304139
Л2.17	Щербакова Е. В., Ольховатов Е. А., Храпко О. П. Сооружения для хранения зерна и зернопродуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Краснодар: КубГАУ, 2018. - 105 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/315779
Л2.13	Бредихин С. А. Технологическое оборудование переработки молока [Электронный ресурс]: учебное пособие для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 412 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/262469
Л2.12	Грицай Д. И., Дегистова О. И., Сидельников Д. А. Оборудование для механической обработки молока [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Ставрополь: СтГАУ, 2021. - 64 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/245708
Л2.11	Скиба В. Ю., Мартынова Т. Г., Вахрушев Н. В. Механическое оборудование пищевых производств. Измельчительное и перемешивающее оборудование [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Новосибирск: НГТУ, 2021. - 96 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/216371
Л2.1	Бредихин С.А., Космодемьянский Ю. В., Юрин В. Н. Технология и техника переработки молока [Электронный ресурс]: Монография. - Москва: Издательство "Колос", 2001. - 400 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=199992
Л2.2	Зимняков В. М., Курочкин А.А., Милоткин В. А., Сергеев А. Ю., Шабурова Г. В. Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 202 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=350399
Л2.10	Зимняков В. М., Сергеев А. Ю. Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс]: методические указания по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения по направлению подготовки 35.03.07 «технология производства и переработки продукции сельского хозяйства». - Пенза: ПГАУ, 2015. - 28 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/142172
Л2.18	Антипов С. Т., Бредихин С. А., Ключников А. И., Панфилов В. А., Федоренко Б. Н., Панфилов В. А. Оборудование для ведения процессов упаковки в пищевых технологиях [Электронный ресурс]: учебник для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 608 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/326135
Л2.9	Ярыгина И. В., Новикова О. А., Новикова Т. В. Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Курск: Курская ГСХА, 2013. - 93 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/134820
Л2.15	Щербакова Е. В., Ольховатов Е. А., Храпко О. П., Степовой А. В. Оборудование для хранения плодоовощной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Краснодар: КубГАУ, 2020. - 179 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/315752
Л2.8	Глушенко Н. А., Глушенко Л. Ф. Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства: доп. МСХ РФ в качестве учебного пособия для студентов вузов по спец. 110305 ""Технология производства и переработки с/х продукции. - М.: КолосС, 2009. - 303
Л2.7	Юдаев Н.В. Элеваторы, склады, зерносушилки: учебное пособие. Рек. УМО вузов по агроинженерному образованию. - СПб.: ГИОРД, 2008. - 128
Л2.6	Бараненко А.В., Куцакова В.Е., Борзенко Е.И., Фролов С.В. Примеры и задачи по холодильной технологии пищевых продуктов: теплофизические основы. Доп. Мин. образования РФ в качестве учебного пособия. - СПб.: ГИОРД, 2008. - 272
Л2.3	Бредихин С.А. Технология и техника переработки молока [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2025. - 443 – Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=449215
Л2.19	Грицай Д. И., Дегистова О. И., Сидельников Д. А. Оборудование для механической обработки молока [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, 2021. - 64 – Режим доступа: https://www.iprbookshop.ru/121732.html
Л2.4	Милоткин В.А. Машины и оборудование для цехов предприятий малой мощности по переработке сельского сырья. - Самара, 2002. - 190
Л2.16	Щербакова Е. В., Ольховатов Е. А., Храпко О. П. Сооружения для хранения плодоовощной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Краснодар: КубГАУ, 2019. - 160 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/315776
Методическая литература	
Л3.5	Григорьева В. А. Рабочая тетрадь для практических занятий «Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции» (междисциплинарный курс МДК.03.02) [Электронный ресурс]: - Великие Луки: Великолукская ГСХА, 2023. - 65 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/340310
Л3.1	Полянский К. К., Лисин П.А., Миллер Н. А. Современное технологическое оборудование для тепловой обработки молока и молочных продуктов: пастеризационные установки, подогреватели, охладители, заквасочники [Электронный ресурс]: Справочная литература. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2011. - 136 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=155770
Л3.6	Тыхенова О. Г. Методические рекомендации для самостоятельной работы по дисциплине "Рациональное использование мясного сырья" для обучающихся технологического факультета по направлению подготовки "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" [Электронный ресурс]: - , 2018. - 16 – Режим доступа: https://elib.bgsha.ru/sotru/01830

ЛЗ.3	Лисин П.А., Полянский К.К., Миллер Н.А. Современное технологическое оборудование для тепловой обработки молока и молочных продуктов: пастеризационные установки, подогреватели, охладители, заквасочники. - СПб.: ГИОРД, 2009. - 136
ЛЗ.2	Оборудование для переработки мяса: каталог. - М.: ФГНУ Росинформагротех, 2005. - 220
ЛЗ.4	Зимняков В. М., Палийчук А. С. Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие для обучающихся по специальностям среднего профессионального образования 35.02.06 технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (квалификация «технолог») и 36.02.02 зоотехния (квалификация «зоотехник»). - Пенза: ПГАУ, 2021. - 217 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/270953
ЛЗ.7	Тыхенова О. Г. Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс]: Учебно-методическое пособие для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». - Улан-Удэ: ФГБОУ ВО БГСХА, 2021. - 164 – Режим доступа: https://elib.bgsha.ru/sotru/00540

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 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 Office ProPlus 2016 RUS OLP NL Acadmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE	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
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	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус

(с поверкой)		
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:		
Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции : учебно-методическое пособие 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. - 164 с.		
ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ		
1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины		
Наименование программного продукты (ПП)	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт	
Microsoft OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Государственный контракт № 25 от 1 апреля 2008 года	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа	
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса		
Информационно-правовой портал «Гарант»	в локальной сети академии http://www.garant.ru/	
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
Залуцкая Екатерина Викторовна	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.