

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

Федеральное государственное бюджетное образовательное

ФИО: Цыбиков Бэлкето Батович

учреждение высшего образования

Должность: Ректор

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

Дата подписания: 22.05.2026 14:22:08

Уникальный программный ключ:

056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

Технологический факультет

«СОГЛАСОВАНО»

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

к.т.н., доцент

уч. ст., уч. зв.

Дагбаева Т.Ц.

«УТВЕРЖДЕНО»

Декан
Технологический факультет

к.с.-х.н., доцент

уч. ст., уч. зв.

Ачитуев В.А.

подпись

«28» апреля 2026 г.

подпись

«28» апреля 2026 г.

Рабочая программа

Дисциплины (модуля)

Б1.В.04 Системы менеджмента качества продукции животноводства

Направление 36.04.02 Зоотехния

Направленность (профиль) Пищевая безопасность, производство и переработка

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

Квалификация магистр

Форма обучения очная

Форма промежуточной аттестации Зачет с оценкой

Объем дисциплины в З.Е. 3

Продолжительность в часах/неделях 108/0

Статус дисциплины в учебном плане относится к обязательной части блока 1 "Дисциплины" ОПОП является дисциплиной обязательной для изучения

Распределение часов дисциплины

Курс 2 Семестр 3	Количество часов	Итого
Вид занятий	УП	УП
Лекционные занятия	32	32
Лабораторные занятия	16	16
Практические занятия	32	32
Контактная работа	80	80
Сам. работа	28	28
Итого	108	108

Улан-Удэ, 2026 г.

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

Программа дисциплины

Системы менеджмента качества продукции животноводства

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния (приказ Минобрнауки России от 22.09.2017 г. № 973);

- 13.013. Профессиональный стандарт "СПЕЦИАЛИСТ ПО ЗООТЕХНИИ", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 14 июля 2020 г. N 423н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 августа 2020 г., регистрационный N 59263);

составлена на основании учебного плана:

m36.04.02_o_1_PВ.plx

утвержденного Ученым советом вуза от 28.04.26 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 2026г., протокол № 5

Председатель методической комиссии Технологического факультета

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: является формирование представлений, знаний, умений в области системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе использования международного стандарта ИСО 22000 при создании и внедрении системы менеджмента безопасности продуктов питания на пищевых предприятиях</p> <p>Задачи: изучение инструментов и методов управления качеством на различных этапах жизненного цикла продукции и услуг; законодательной и нормативной базы управления качеством пищевой продукции; требований международных стандартов к системам менеджмента качества пищевой и перерабатывающей промышленности; основных понятий, принципов и требований системы менеджмента качества пищевой и перерабатывающей промышленности; терминологии, используемой в международном стандарте ISO 22000:2005; принципов систем менеджмента качества; принципов, процессов и методик, используемых при оценке систем менеджмента безопасности пищевой продукции</p>	
ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ И МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ		
Блок.Часть	Б1.В	
ПКС-5: Способен анализировать производственную деятельность и подготавливать отчеты		
Требования к предварительной подготовке обучающегося:		
1	2 семестр	Технологическая практика
Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:		
1	4 семестр	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2	4 семестр	Преддипломная практика
ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, КРИТЕРИЕВ И ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В РАМКАХ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)		
КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ		
ПКС-5: Способен анализировать производственную деятельность и подготавливать отчеты;		
ИД-1ПКС-5 Знать: показатели эффективности работы отрасли и их взаимосвязь ИД-2ПКС-5 Уметь: анализировать производственную деятельность по животноводству ИД-3ПКС-5 Владеть: навыками подготовки отчетов по производственной деятельности		
Знать и понимать профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК (ISO 22000:2005), производственную деятельность в рамках системы менеджмента качества продукции животноводства, отчетность:		
Уровень 1	ИД-1ПКС-5 не знает показатели эффективности работы отрасли и их взаимосвязь ИД-2ПКС-5 не знает анализ производственной деятельности по животноводству ИД-3ПКС-5 не знает подготовку отчетов по производственной деятельности	
Уровень 2	ИД-1ПКС-5 плохо знает показатели эффективности работы отрасли и их взаимосвязь ИД-2ПКС-5 плохо знает анализ производственной деятельности по животноводству ИД-3ПКС-5 плохо знает подготовку отчетов по производственной деятельности	
Уровень 3	ИД-1ПКС-5 знает показатели эффективности работы отрасли и их взаимосвязь, но допускает неточности ИД-2ПКС-5 знает анализ производственной деятельности по животноводству, но допускает неточности ИД-3ПКС-5 знает подготовку отчетов по производственной деятельности, но допускает неточности	
Уровень 4	ИД-1ПКС-5 в полной мере знает показатели эффективности работы отрасли и их взаимосвязь ИД-2ПКС-5 в полной мере знает анализ производственной деятельности по животноводству ИД-3ПКС-5 в полной мере знает подготовку отчетов по производственной деятельности	
Уметь делать (действовать) осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК, основанной на требованиях ISO 22000:2005, анализировать производственную деятельность в рамках системы менеджмента качества продукции животноводства и подготавливать отчеты:		
Уровень 1	ИД-1ПКС-5 не умеет определять показатели эффективности работы отрасли и их взаимосвязь ИД-2ПКС-5 не умеет анализировать производственную деятельность по животноводству ИД-3ПКС-5 не умеет проводить подготовку отчетов по производственной деятельности	
Уровень 2	ИД-1ПКС-5 плохо умеет определять показатели эффективности работы отрасли и их взаимосвязь ИД-2ПКС-5 плохо умеет анализировать производственную деятельность по животноводству ИД-3ПКС-5 плохо умеет проводить подготовку отчетов по производственной деятельности	
Уровень 3	ИД-1ПКС-5 умеет определять показатели эффективности работы отрасли и их взаимосвязь, но допускает ошибки ИД-2ПКС-5 умеет анализировать производственную деятельность по животноводству, но допускает ошибки ИД-3ПКС-5 умеет проводить подготовку отчетов по производственной деятельности, но допускает ошибки	

Уровень 4	ИД-1ПКС-5 В полной мере умеет определять показатели эффективности работы отрасли и их взаимосвязь ИД-2ПКС-5 В полной мере умеет анализировать производственную деятельность по животноводству ИД-3ПКС-5 В полной мере умеет проводить подготовку отчетов по производственной деятельности
Владеть навыками (иметь навыки) навыками осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК, основанной на требованиях ISO 22000:2005, анализировать производственную деятельность в рамках системы менеджмента качества продукции животноводства и подготавливать отчеты:	
Уровень 1	ИД-1ПКС-5 не владеет знаниями по определению показателей эффективности работы отрасли и их взаимосвязь ИД-2ПКС-5 не владеет навыками анализировать производственную деятельность по животноводству ИД-3ПКС-5 не владеет навыками подготовки отчетов по производственной деятельности
Уровень 2	ИД-1ПКС-5 плохо владеет знаниями по определению показателей эффективности работы отрасли и их взаимосвязь ИД-2ПКС-5 плохо владеет навыками анализировать производственную деятельность по животноводству ИД-3ПКС-5 плохо владеет навыками подготовки отчетов по производственной деятельности
Уровень 3	ИД-1ПКС-5 владеет знаниями по определению показателей эффективности работы отрасли и их взаимосвязь, но допускает неточности ИД-2ПКС-5 владеет навыками анализировать производственную деятельность по животноводству, но допускает неточности ИД-3ПКС-5 владеет навыками подготовки отчетов по производственной деятельности, но допускает неточности
Уровень 4	ИД-1ПКС-5 владеет знаниями по определению показателей эффективности работы отрасли и их взаимосвязь ИД-2ПКС-5 владеет навыками анализировать производственную деятельность по животноводству ИД-3ПКС-5 владеет навыками подготовки отчетов по производственной деятельности

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	Семестр	Часов	Компетенции	Интеракт.	Примечание (используемые интерактивные формы, форма текущего контроля успеваемости)
Раздел 1. Раздел 1. Введение. Требования к документации системы менеджмента безопасности пищевой продукции							
1.1	Требования к документации	Лек	3	2	ПКС-5		
1.2	Политика в области безопасности. Руководство по качеству и безопасности	Лек	3	2	ПКС-5	2	Лекция-визуализация
1.3	Изучение национального стандарта РФ ГОСТ Р 51705.1-2024 "Системы менеджмента качества. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования"	Лаб	3	4	ПКС-5		

1.4	Документированные процедуры. Рабочие инструкции, НТД, записи Специализированные документы системы ХАССП	Лек	3	2	ПКС-5		
1.5	Управление документацией. Управление записями	Лек	3	2	ПКС-5		
1.6	Изучение национального стандарта РФ ГОСТ Р ИСО 22000-2019 "Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции"	Пр	3	4	ПКС-5		устный опрос
1.7	Исследование потребительских предпочтений	Пр	3	4	ПКС-5	4	работа в малых группах
1.8	Анализ существующих систем менеджмента качества на предприятиях животноводства	Ср	3	4	ПКС-5		устный опрос
1.9	Внедрение системы НАССР на ферме	Ср	3	4	ПКС-5		доклад
Раздел 2. Раздел 2. Ответственность руководства							
2.1	Обязательства руководства. Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции	Лек	3	2	ПКС-5		устный опрос
2.2	Планирование системы менеджмента безопасности пищевой продукции	Лек	3	2	ПКС-5	2	Лекция-визуализация
2.3	Внешний и внутренний обмен информацией	Лек	3	2	ПКС-5		
2.4	Входные данные для анализа со стороны руководства. Выходные данные анализа со стороны руководства.	Лек	3	2	ПКС-5		
2.5	Внедрение НАССР в производственный процесс	Пр	3	4	ПКС-5		устный опрос
2.6	Анализ системы менеджмента качества на предприятии	Пр	3	4	ПКС-5		устный опрос
2.7	Оценка рисков в производственном процессе переработки продукции животноводства	Ср	3	4	ПКС-5		реферат
Раздел 3. Раздел 3. Управление ресурсами и планирование и производство безопасной продукции							
3.1	Человеческие ресурсы	Лек	3	2	ПКС-5		
3.2	Инфраструктура. Производственная среда. Здания и помещения. Оборудование	Лек	3	2	ПКС-5		

3.3	Планирование безопасной продукции	Лек	3	2	ПКС-5		
3.4	Производство безопасной продукции	Лек	3	2	ПКС-5	2	Лекция визуализация
3.5	Разработка документации для системы менеджмента качества	Пр	3	4	ПКС-5		устный опрос
3.6	Мониторинг и контроль качества продукции	Пр	3	4	ПКС-5		устный опрос
3.7	Роль сертификации в обеспечении качества продукции животноводства	Ср	3	4	ПКС-5		устный опрос
3.8	Потребительские предпочтения и качество продукции животноводства	Ср	3	4	ПКС-5		устный опрос
Раздел 4. Раздел 4. Анализ опасностей. Валидация, верификация и улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции							
4.1	Идентификация опасностей и определение их приемлемых уровней (план ХАССП)	Лек	3	2	ПКС-5		
4.2	Управление несоответствиями. Коррекция. Корректирующие действия. Обращение с потенциально опасной продукцией	Лек	3	2	ПКС-5		
4.3	Валидация комбинаций мероприятий по контролю. Управление мониторингом и измерениями. Верификация системы менеджмента безопасности пищевой продукции	Лек	3	2	ПКС-5		
4.4	Улучшение. Непрерывное улучшение. Актуализация системы менеджмента безопасности пищевой продукции	Лек	3	2	ПКС-5		
4.5	Разработка плана ХАССП на примере вареной колбасы "Докторская"	Лаб	3	4	ПКС-5		план ХАССП
4.6	Разработка плана ХАССП на примере кисломолочного продукта	Лаб	3	4	ПКС-5		план ХАССП
4.7	Оценка рисков в производственном процессе	Пр	3	4	ПКС-5	4	работа в малых группах
4.8	Обучение персонала	Пр	3	4	ПКС-5		устный опрос
4.9	Разработка плана ХАССП на примере полутвердого сыра	Лаб	3	4	ПКС-5		устный опрос
4.10	Экологические аспекты в системах менеджмента качества	Ср	3	4	ПКС-5		устный опрос

4.11	Инновационные технологии в управлении качеством продукции животноводства	Ср	3	4	ПКС-5	доклад
------	--	----	---	---	-------	--------

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

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основная литература

Л1.1	Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2013. - 136 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=285161
Л1.2	Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: рек. УМО РФ в качестве учебника для студ. вузов по спец. "Ветеринария". - СПб.: Лань, 2010. - 480
Л1.3	Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А., Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]: учебник для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2025. - 476 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/451058

Дополнительная литература

Л2.1	Кисленко В.Н., Дячук Т.И. Пищевая микробиология: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 257 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=343275
Л2.2	Еремина И. А., Долголюк И. В. Пищевая микробиология: лабораторный практикум [Электронный ресурс]:. - Кемерово: КемГУ, 2016. - 139 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/99566
	Методические рекомендации
	Методические рекомендации для самостоятельной работы по дисциплине "Система менеджмента качества пищевой продукции" : для обучающихся по направлению подготовки 36.04.02 "Зоотехния" / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова ; сост. Т. Ц. Дагбаева. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2018. - 33 с. http://bgsha.ru/art.php?i=925 .

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Номер аудитории	Назначение	Оборудование и ПО	Адрес
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
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»	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:		
Методические рекомендации для самостоятельной работы по дисциплине "Система менеджмента качества пищевой продукции" : для обучающихся по направлению подготовки 36.04.02 "Зоотехния" / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова ; сост. Т. Ц. Дагбаева. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2018. - 33 с. http://bgsha.ru/art.php?i=925 .		
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 продукта (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
Дагбаева Туяна Цырендашиевна	Высшее. Технология продуктов питания, магистр техники и технологии Профессиональная переподготовка по	к.т.н, доцент

	программе «Преподаватель высшей школы» Профессиональная переподготовка по программе «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
--	--	--

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.