

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

Федеральное государственное бюджетное образовательное

ФИО: Цыбиков Бэликто Батович

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»

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

К.Т.Н., доцент

уч. ст., уч. зв.

Дагбаева Т.Ц.

подпись

«28» апреля 2026 г.

«УТВЕРЖЕНО»

Декан
Технологический факультет

К.С.-Х.Н., доцент

уч. ст., уч. зв.

Ачитуев В.А.

подпись

«28» апреля 2026 г.

Рабочая программа Дисциплины (модуля)

Б1.В.01.04 Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия

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

Направленность (профиль) Технология производства, хранения и переработки продукции

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

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения **заочная**

Форма промежуточной
аттестации **Экзамен**

Объем дисциплины в З.Е. **5**

Продолжительность в
часах/неделях **180/0**

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

Распределение часов дисциплины

Курс 2 Семестр	Количество часов	Итого
Вид занятий	УП	УП
Лекционные занятия	10	10
Лабораторные занятия	8	8
Практические занятия	10	10
Контактная работа	28	28
Сам. работа	143	143
Итого	180	180

Улан-Удэ, 2026 г.

Программу составил(и):
кэн, Полозова Татьяна Владимировна

Программа дисциплины

Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия

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);

- 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);

- 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 «22» января 2026 г., протокол №5	
Председатель методической комиссии Технологический факультет	
Внешний эксперт (представитель работодателя)	Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Бурятия Заместитель <u>председателя Комитета по производству и переработке сельскохозяйственной продукции</u> Селицкая Людмила Евгеньевна _____ И.О. Фамилия
_____ подпись	

№ 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 по теоретическим основам и приобретение практических навыков и умений, необходимых для профессиональной подготовки в области безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольствия.

Задачи: формирование знаний по подверженности сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции интоксикации контаминантами химической и биологической природы в процессе производства, хранения и реализации; обеспечению качества и безопасности сырья и пищевых продуктов; гигиеническому контролю за пищевой продукцией из генетически модифицированных источников; гигиенические принципы нормирования и контроль за применением пищевых добавок, управлению безопасностью на всей цепи производства продуктов питания.

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

Блок.Часть | Б1.В

ПКС-2: Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции

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

1	4 семестр	Производственная практика
2	5 семестр	Технико-химический контроль на предприятиях молочной отрасли
3	5 семестр	Технико-химический контроль на предприятиях мясной отрасли
4	4 семестр	Технологическая практика
5	3 семестр	Технологическая практика
6	5 семестр	Научно-исследовательская работа
7	5 семестр	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
8	4 семестр	Основы научных исследований
9	5 семестр	Преддипломная практика

ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, КРИТЕРИЕВ И ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В РАМКАХ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ**

ПКС-2: Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции;

Знать и понимать Знать и обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции. Знать и осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Уровень 1	ИД-2.1 Не знает и не способен разрабатывать режимы хранения сельскохозяйственных культур. ИД-2.2 Не знает методов разработки технологических карт (регламентов) производства продукции
Уровень 2	ИД-2.1 Плохо знает и не способен разрабатывать режимы хранения сельскохозяйственных культур. ИД-2.2 Плохо разрабатывает технологические карты (регламенты) производства продукции

Уровень 3	ИД-2.1 В целом знает и не способен разрабатывать режимы хранения сельскохозяйственных культур. ИД-2.2 В целом разрабатывает технологические карты (регламенты) производства продукции.
Уровень 4	ИД-2.1 В совершенстве знает и не способен разрабатывать режимы хранения сельскохозяйственных культур. ИД-2.2 В совершенстве разрабатывает технологические карты (регламенты) производства продукции

Уметь делать (действовать) Уметь делать (действовать) Уметь обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции. Уметь осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Уровень 1	ИД-2.1 Не умеет и не способен разрабатывать режимы хранения сельскохозяйственных культур. ИД-2.2 Не умеет разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции
Уровень 2	ИД-2.1 Плохо умеет разрабатывать режимы хранения сельскохозяйственных культур. ИД-2.2 Плохо разрабатывает технологические карты (регламенты) производства продукции
Уровень 3	ИД-2.1 В целом умеет и способен разрабатывать режимы хранения сельскохозяйственных культур. ИД-2.2 В целом умеет разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции
Уровень 4	ИД-2.1 В совершенстве умеет разрабатывать режимы хранения сельскохозяйственных культур. ИД-2.2 В совершенстве разрабатывает технологические карты (регламенты) производства продукции

Владеть навыками (иметь навыки) Владеть навыками (иметь навыки) Иметь навыки обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции. Иметь опыт деятельности по осуществлению контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки :			
Уровень 1	ИД-2.1 не владеет знаниями и способен разрабатывать режимы хранения сельскохозяйственных культур. ИД-2.2 не владеет навыками, разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции		
Уровень 2	ИД-2.1 плохо владеет знаниями и способен разрабатывать режимы хранения сельскохозяйственных культур. ИД-2.2 плохо владеет навыками разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции		
Уровень 3	ИД-2.1 в целом владеет знаниями и способен разрабатывать режимы хранения сельскохозяйственных культур. ИД-2.2 в целом владеет навыками разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции		
Уровень 4	ИД-2.1 в совершенстве владеет знаниями и способен разрабатывать режимы хранения сельскохозяйственных культур. ИД-2.2 в совершенстве владеет навыками разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции		
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
КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ			
ПКС-4: Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;			
Знать и понимать Знать и обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции. Знать и осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки :			

Уровень 1	ИД-4.1 Не знает как проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химикобактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности ИД-4.2 не знает как разработать технологическую и эксплуатационную документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
Уровень 2	ИД-4.1 плохо умеет как проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химикобактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности ИД-4.2 плохо умеет как разработать технологическую и эксплуатационную документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

Уметь делать (действовать) Уметь делать (действовать) Уметь обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции. Уметь осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки :	
Уровень 1	ИД-4.1 не умеет проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химикобактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности ИД-4.2 не умеет разработать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
Уровень 2	ИД-4.1 плохо умеет как проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химикобактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности ИД-4.2 плохо умеет как разработать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
Уровень 3	ИД-4.1 в целом умеет как проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химикобактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности ИД-4.2 в целом умеет разработать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
Уровень 4	ИД-4.1 в совершенстве умеет проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химикобактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности ИД-4.2 в совершенстве знает как разработать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
Владеть навыками (иметь навыки) Владеть навыками (иметь навыки) Иметь навыки обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции. Иметь опыт деятельности по осуществлению контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки :	
Уровень 1	ИД-4.1 Не владеет навыками проведения лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химикобактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности ИД-4.2 не владеет навыками разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

Уровень 2	ИД-4.1 плохо владеет навыками проведения лабораторных исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химикобактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности ИД-4.2 плохо владеет навыками разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
Уровень 3	ИД-4.1 в целом владеет навыками проведения лабораторных исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химикобактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности ИД-4.2 в целом владеет навыками разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
Уровень 4	ИД-4.1 в совершенстве владеет навыками проведения лабораторных исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химикобактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности ИД-4.2 в совершенстве владеет навыками разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению 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

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Наименование разделов (этапов) и тем	Вид работ	Курс	Часов	Компетенции	Интеракт.	Примечание (используемые интерактивные формы, форма текущего контроля успеваемости)
	Раздел 1. РАЗДЕЛ 1. РАЗДЕЛ 1. БИОЛОГИЧЕСКИЕ, ПРИРОДНЫЕ И ХИМИЧЕСКИЕ УГРОЗЫ БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ						

1.1	<p>Введение. Пищевая безопасность: критерии и система НАССР.</p> <p>Загрязнение микроорганизмами (патогены, БГКП) и бактериотоксинами. Загрязнение пестицидами (ХОС, ФОС) и ПАУ (бенз(а)пирен).</p> <p>Загрязнение тяжелыми металлами (Pb, Cd, As, Hg, Cu, Zn)</p>	Лек	2	2	ПКС-2, ПКС-4		презентация
1.2	<p>Микотоксины в зерне и кормах: афлатоксины, охратоксины, зеараленон.</p> <p>Антиалиментарные факторы растений (ингибиторы, глюкозинолаты, соланин)</p>	Лек	2	2	ПКС-2, ПКС-4		Лекция - визуализация

1.3	<p>Загрязнение ветеринарными препаратами (антибиотики, гормоны, кокцидиостатики). Радиоактивное загрязнение: цезий-137, стронций-90. Загрязнение нитратами, нитритами, нитрозосоединениями.</p> <p>Диоксины и полициклические ароматические углеводороды Пищевые добавки (Е-коды).</p>	Лек	2	2	ПКС-2, ПКС-4		
1.4	Микроскопия порчи сырья: дрожжи и плесень в зерне/мясе	Лаб	2	4	ПКС-2, ПКС-4		Лабораторный журнал
1.5	Анализ остаточных количеств пестицидов по ТР ТС 021/2011	Пр	2	2	ПКС-2, ПКС-4	2	Работа с НПА
1.6	Гигиенический контроль и экспертиза пищевой продукции	Пр	2	2	ПКС-2, ПКС-4		разбор примеров
1.7	Полимерные материалы, контактирующие с пищей (ТР ТС 005/2011)	Пр	2	2	ПКС-2, ПКС-4	2	Маркировка пластиков
1.8	Изучение СанПиН 1.2.3685-21 (нормативы по тяжелым металлам и пестицидам)	Ср	2	15	ПКС-2, ПКС-4		конспект
1.9	Подготовка к по разделу 1 (микробиология, химия, радиация)	Ср	2	50	ПКС-2, ПКС-4		конспект

1.10	Контаминанты сельхозсырья и продовольствия	Ср	2	30	ПКС-2, ПКС-4		конспект или реферат
Раздел 2. Раздел 2. РАЗДЕЛ 2. ЦИФРОВАЯ ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТЬ, НОРМЫ И ГИС ВЕТИС («МЕРКУРИЙ», «САТУРН»...)							
2.1	Нормативная база РФ и ЕАЭС: ТР ТС 021, 033, 034. Закон «О качестве и безопасности». Государственный контроль: Россельхознадзор, Роспотребнадзор	Лек	2	2	ПКС-2, ПКС-4	2	лекция-конференция
2.2	Государственные информационные системы для обеспечения безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольствия	Лек	2	2	ПКС-2, ПКС-4		демо-схемы

2.3	ФГИС «Меркурий»: теория прослеживаемости. ВСД, гашение, производственный сертификат. ФГИС «Сатурн»: учет пестицидов и агрохимикатов.	Лаб	2	4	ПКС-2, ПКС-4		демо=схемы
2.4	Система НАССР: критические контрольные точки в переработке	Пр	2		ПКС-2, ПКС-4		презентация-работа с НПА
2.5	Оформление акта отбора проб для лабораторных исследований	Пр	2	2	ПКС-2, ПКС-4		отчет по ЛР
2.6	Тестирование по дисциплине	Пр	2	2	ПКС-2, ПКС-4	2	тестирование
2.7	Изучение Приказа Минсельхоза № 646 (порядок оформления ВСД в «Меркурии»)	Ср	2	12	ПКС-2, ПКС-4		конспект
2.8	Домашнее задание в ГИС «Меркурий»: трассировка пути партии молока от фермы до магазина	Ср	2	12	ПКС-2, ПКС-4		отчет
2.9	Анализ ГИС «Меркурия», "Зерно", «Сатурн» ...	Ср	2	10	ПКС-2, ПКС-4		конспект
2.10	Подготовка к экзамену по всей дисциплине	Ср	2	14	ПКС-2, ПКС-4		экзамен

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

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основная литература

Л1.1	Позняковский В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2023. - 269 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=418995
------	--

Дополнительная литература

Л2.1	Сидоренко Ю.И. Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2016. - 182 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=111043
Л2.2	Мотовилов О. К., Позняковский В. М., Мотовилов К. Я., Тихонова Н. В., Под о. р., профессора В. М. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 316 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/238532
Л2.3	Альшевская М. Н., Терещенко В. П. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие для спо. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 248 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/30520
Л2.4	Кисленко В.Н., Дячук Т.И. Пищевая микробиология: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: Учебник : Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2025. - 257 – Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=46000
Методическая литература	
Л3.1	Дагбаева Т. Ц. Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия [Электронный ресурс]: Методические рекомендации по изучению дисциплины и самостоятельной работы для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. - Улан-Удэ: ФГБОУ ВО БГСХА, 2020. - 49 – Режим доступа: https://elib.bgsha.ru/sotru/00740
Л3.2	Дагбаева Т. Ц. Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия [Электронный ресурс]: Методические рекомендации к занятиям семинарского типа для обучающихся по направлениям подготовки 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции", 36.04.02 "Зоотехния". - Улан-Удэ: ФГОУ ВО БГСХА, 2020. - 106 – Режим доступа: https://elib.bgsha.ru/sotru/01284

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Номер аудитории	Назначение	Оборудование и ПО	Адрес
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
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 видео-увеличитель (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 Pro Plus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE	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 (с поверкой)	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус
349	Помещение для самостоятельной работы (349)	30 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, доска аудиторная, интерактивный панель, мультимедийный проектор, 15 персональных компьютеров с доступом к сети Интернет и доступом в ЭИОС, стенды и макеты сельскохозяйственных животных, Государственные книги племенных животных. Список	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус

		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	
130	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (130)	1 рабочее место, шкаф для химреактивов – 3 шт., стол письменный – 2 шт., сейф металлический – 1шт.	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:	

ЛЗ.1 Дагбаева Т. Ц. Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия [Электронный ресурс]: Методические рекомендации по изучению дисциплины и самостоятельной работы для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. - Улан-Удэ: ФГБОУ ВО БГСХА, 2020. - 49 – Режим доступа: <https://elib.bgsha.ru/sotru/00740>

ЛЗ.2 Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия : методические рекомендации к занятиям семинарского типа для обучающихся по направлениям подготовки 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции", 36.04.02 "Зоотехния" / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова ; сост. Т.Ц. Дагбаева. - Улан-Удэ : ФГОУ ВО БГСХА, 2020. - 106 с. - URL: <https://elib.bgsha.ru/sotru/01284> . - Режим доступа: Электронная библиотека БГСХА. - Загл. с титул. экрана. - Б. ц. - Текст : электронный.

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
Полозова Татьяна Владимировна	Высшее, инженер мяса и мясных продуктов, экономист – экономика и управление аграрным производством	Кэн, 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.