

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце: **Федеральное государственное бюджетное образовательное**
ФИО: Цыбиков Ээлкто Батоевич **учреждение высшего образования**
Должность: Ректор **«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова»**
Дата подписания: 20.05.2026 17:14:11
Уникальный программный ключ:
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

Технологический факультет

«СОГЛАСОВАНО»

«УТВЕРЖЛЕНО»

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

Декан
Технологический факультет

К.Т.Н., доцент

уч. ст., уч. зв.

К.С-Х.Н., доцент

уч. ст., уч. зв.

Дагбаева Т.Ц.

Ачитуев В.А.

подпись

«28» апреля 2026 г.

подпись

«28» апреля 2026 г.

Рабочая программа Дисциплины (модуля)

Б1.В.01.10 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 кафедры **Технология производства, переработки и стандартизации с.-х. продукции**

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения **заочная**

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, 5 Семестр	Количество часов	Количество часов	Итого
Вид занятий	УП	УП	УП
Лекционные занятия	8	10	18
Лабораторные занятия	6	8	14
Практические занятия	10	10	20
Контактная работа	24	28	52
Сам. работа	80	71	151
Итого	108	108	216

Улан-Удэ, 2026 .

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:

b35.03.07_z_4.plx

утвержденного Ученым советом вуза от 28.04.2026 протокол № 5

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

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	3 семестр	Учебная практика
2	2 семестр	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

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

1	4 семестр	Производственная практика
2	5 семестр	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
3	4 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	Курс	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	4	2	ПКС-3		лекция-визуализация
1.2	Основные термины и определения. Классификация сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	Лек	4	2	ПКС-3		Устный опрос по контрольным вопросам тестирование Наличие конспекта
1.3	Генеральный план сооружений для хранения сельскохозяйственной продукции.	Пр	4	2	ПКС-3	2	Устный опрос по контрольным вопросам

1.4	Общие правила выполнения чертежей. требования к строительным чертежам.	Лаб	4	4	ПКС-3		Устный опрос по контрольным вопросам
1.5	Чертежи планов, фасадов и разрезов зданий.	Ср	4	16	ПКС-3		Тест
1.6	Основные понятия и порядок разработки проектной документации для строительства стационарных сооружений для хранения сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	Ср	4	16	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	4	2	ПКС-3	1	
2.2	Вентиляционное оборудование. Зерносушилки. Инспекционное и калибровочное оборудование. Холодильная техника.	Лек	4	2	ПКС-3	2	
2.3	Весовое оборудование сооружений для хранения продукции.	Пр	4	2	ПКС-3	2	работа в малых группах
2.4	Оборудование для механизации погрузочно-разгрузочных работ	Лаб	4	2	ПКС-3		работа в малых группах. Опрос
2.5	Конструктивные схемы и основные элементы норий, пневмотранспортных установок и самотечных устройств	Пр	4	2	ПКС-3		Устный опрос по контрольным вопросам
2.6	Расчет производительности транспортных средств	Пр	4	2	ПКС-3		Устный опрос по контрольным вопросам
2.7	Вентиляционное оборудование. Зерносушилки. Инспекционное и калибровочное оборудование. Холодильная техника.	Пр	4	2	ПКС-3	1	Устный опрос по контрольным вопросам, реферат
2.8	Весовое оборудование сооружений для хранения продукции.	Ср	4	16			
2.9	Оборудование для приемки продукции. хранения упаковки и транспортировки	Ср	4	16	ПКС-3		Устный опрос по контрольным вопросам, реферат

2.10	Вентиляционное оборудование. Зерносушилки. Инспекционное и калибровочное оборудование. Холодильная техника.	Ср	4	16	ПКС-3		
2.11	Технологический транспорт на предприятиях	Ср	5	18	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	5	2	ПКС-3		Лекция -визуализация
3.2	Устройство и оборудование зерноскладов и зернохранилищ	Пр	5	2	ПКС-3	1	Устный опрос по контрольным вопросам
3.3	Оперативный расчет элеватора.	Пр	5	2	ПКС-3		Устный опрос по контрольным вопросам
3.4	Сооружения и оборудование для хранения зерна и зернопродуктов.	Лаб	5	2	ПКС-3	1	
3.5	Воздушные и зерновые сепараторы.	Ср	5	2	ПКС-3		Устный опрос по контрольным вопросам
3.6	Элеваторы. Устройство и оборудование элеваторов для хранения зерна и зернопродуктов.	Ср	5	3	ПКС-3		конспект
3.7	Зерновые склады.	Ср	5	4	ПКС-3		конспект
Раздел 4. Раздел 4. Хранилища для овощей и плодов.							
4.1	Хранилища для овощей и плодов.	Лек	5	2	ПКС-3	1	лекция -визуализация
4.2	Временные хранилища. Стационарные хранилища.	Лек	5	2	ПКС-3		Устный опрос по контрольным вопросам
4.3	Сооружения и оборудование для холодильной обработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Лаб	5	2	ПКС-3		Решение ситуационных задач, тестирование
4.4	Расчет холодильников	Пр	5	2	ПКС-3	2	Решение ситуационных задач
4.5	Устройство и оборудование картофеле- и овощехранилищ	Лаб	5	2	ПКС-3		Устный опрос по контрольным вопросам
4.6	Плодоовощные холодильники. Холодильники с регулируемой газовой средой.	Ср	5	4	ПКС-3		Устный опрос по контрольным вопросам
4.7	Сооружения и оборудование для холодильной обработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Ср	5	4	ПКС-3		
4.8	Устройство и оборудование картофеле- и овощехранилищ	Ср	5	4	ПКС-3		

4.9	Временные хранилища. Стационарные хранилища.	Ср	5	4	ПКС-3		
4.10	Холодильный транспорт	Ср	5	4	ПКС-3		
4.11	Холодильные установки	Ср	5	4	ПКС-3		
4.12	Холодильные предприятия	Ср	5	4	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	5	2	ПКС-3		
5.2	Холодильное оборудование для хранения мясомолочной продукции.	Лек	5	2	ПКС-3	1	
5.3	Холодильное оборудование для хранения мяса	Лаб	5	2	ПКС-3	1	Устный опрос по контрольным вопросам Решение ситуационных задач
5.4	Расчет оборудования для хранения молока.	Пр	5	2	ПКС-3	1	Устный опрос по контрольным вопросам, тестирование
5.5	Расчет оборудования для хранения молока.	Пр	5	2	ПКС-3		
5.6	Средства для транспортирования и хранения молока и молочных продуктов.	Ср	5	4	ПКС-3		Устный опрос по контрольным вопросам Решение ситуационных задач
5.7	Оборудование для учета и взвешивания молока и молочных продуктов	Ср	5	4	ПКС-3		Устный опрос по контрольным вопросам
5.8	Сооружения для хранения продуктов животноводства: склады, ледники, холодильники, холодильные камеры.	Ср	5	4	ПКС-3		Устный опрос по контрольным вопросам Решение ситуационных задач, реферат
5.9	Холодильное оборудование для хранения мясомолочной продукции.	Ср	5	4	ПКС-3		Устный опрос по контрольным вопросам Решение ситуационных задач реферат

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., Полювяный 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., Милюткин 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 оборудование111 [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., Детистова 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., Милюткин 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	Глущенко Н. А., Глущенко 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 кач-ве 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., Детистова 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

ЛЗ.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
ЛЗ.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://elibr.bgscha.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://elibr.bgscha.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 Clevy с большими кнопками и накладкой (беспроводная) Стол СИ-1, регулируемый по высоте Список ПО: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level , Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian 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	18 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, Интерактивный комплекс, стенды, рН-тестер для	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус

	аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (145)	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)	
--	---	---	--

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.

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
Доржиева Нина Васильевна	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.