

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: 02.03.2026 10:23:32

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

**«24» апреля 2025 г.**

**«УТВЕРЖЛЕНО»**

Декан  
Технологический факультет

**К.С-Х.Н., доцент**

уч. ст., уч. зв.

**Ачитуев В.А.**

подпись

**«24» апреля 2025 г.**

### **Рабочая программа Дисциплины (модуля)**

#### **Б1.О.23 Оборудование перерабатывающих производств**

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

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

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

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения **заочная**

Форма промежуточной  
аттестации **Зачет**

Объем дисциплины в З.Е. **3**

Продолжительность в  
часах/неделях **108/0**

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

#### **Распределение часов дисциплины**

Курс 5 Семестр	Количество часов	Итого
Вид занятий	УП	УП
Лекционные занятия	6	6
Лабораторные занятия	6	6
Практические занятия	8	8
Контактная работа	20	20
Сам. работа	84	84
Итого	108	108

Улан-Удэ, 2025г.

Программу составил(и):
к.с.-х.н., Тыхенова Оксана Георгиевна

Программа дисциплины

**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);

составлена на основании учебного плана:

b350307\_z\_4.plx

утвержденного Ученым советом вуза от 06.05.2025 протокол № 9

Программа одобрена на заседании кафедры

**Технология производства, переработки и стандартизации с.-х. продукции**

Протокол № 10 от 07.04.2025

Зав. кафедрой Дагбаева Т.Ц.

\_\_\_\_\_

подпись

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии Технологического факультета от «21» апреля 2025г., протокол № 8

Председатель методической комиссии Технологического факультета Семенова Е.Г.

Внешний эксперт (представитель работодателя) Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Бурятия Заместитель председателя Комитета по производству и переработке сельскохозяйственной продукции

\_\_\_\_\_

Селицкая Л.Е.

\_\_\_\_\_

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 новых знаний о технологическом оборудовании перерабатывающих производств, приобретении навыков подбора и рациональной компоновки оборудования в технологические линии.</p> <p>Задачи: формирование новых знаний по технологическому оборудованию перерабатывающих производств; формирование способности и готовности к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области технического обеспечения предприятий по переработке сельскохозяйственной продукции; формирование навыков выполнения расчетов рабочих параметров технологического оборудования пищевых производств; формирование навыков по подбору и рациональной компоновке оборудования в технологические линии; формирование готовности к эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья; формирование готовности использовать механические и автоматические устройства при переработке продукции растениеводства и животноводства;</p>
2	<p>Цели: формирование у обучающихся системы компетенций, основанных на усвоении новых знаний о технологическом оборудовании перерабатывающих производств, приобретении навыков подбора и рациональной компоновки оборудования в технологические линии.</p> <p>Задачи: формирование новых знаний по технологическому оборудованию перерабатывающих производств; формирование способности и готовности к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области технического обеспечения предприятий по переработке сельскохозяйственной продукции; формирование навыков выполнения расчетов рабочих параметров технологического оборудования пищевых производств; формирование навыков по подбору и рациональной компоновке оборудования в технологические линии; формирование готовности к эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья; формирование готовности использовать механические и автоматические устройства при переработке продукции растениеводства и животноводства;</p>
3	<p>Цели: формирование у обучающихся системы компетенций, основанных на усвоении новых знаний о технологическом оборудовании перерабатывающих производств, приобретении навыков подбора и рациональной компоновки оборудования в технологические линии.</p> <p>Задачи: формирование новых знаний по технологическому оборудованию перерабатывающих производств; формирование способности и готовности к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области технического обеспечения предприятий по переработке сельскохозяйственной продукции; формирование навыков выполнения расчетов рабочих параметров технологического оборудования пищевых производств; формирование навыков по подбору и рациональной компоновке оборудования в технологические линии; формирование готовности к эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья; формирование готовности использовать механические и автоматические устройства при переработке продукции растениеводства и животноводства;</p>

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

Блок.Часть	Б1.О
------------	------

ОПК-3: Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов

<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>		
1	3 семестр	Технология производства продукции животноводства
2	3 семестр	Производство продукции животноводства
3	3 семестр	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов
4	3 семестр	Производство продукции овцеводства и козоводства
5	3 семестр	Безопасность жизнедеятельности
6	3 семестр	Механизация и автоматизация АПК
7	4 семестр	Процессы и аппараты перерабатывающих производств
8	4 семестр	Основы биотехнологии
9	4 семестр	Технологическая практика
10	3 семестр	Птицеводство
11	2 семестр	Растениеводство

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

**КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ****ОПК-3: Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;****ИД-1 ОПК-3 Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний****ИД-2 ОПК-3 Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве****ИД-3 ОПК-3 Выявляет и устраняет проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов****ИД-4 ОПК-3 Проводит профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний****ИД-1 ОПК-4.1. Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции****ИД-2 ОПК-4.2. Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции****ИД-3 ОПК-4.3. Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства****Знать и понимать назначение, устройство, принцип действия и режимы работы технологического оборудования перерабатывающих производств продукции сельского хозяйства; современные технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, условия выполнения производственных процессов:**

Уровень 1	ИД - 1. Не знает безопасные условия выполнения производственных процессов
Уровень 2	ИД-1.плохо знает безопасные условия выполнения производственных процессов
Уровень 3	ИД-1. знает безопасные условия выполнения производственных процессов, но допускает неточности
Уровень 4	ИД-1.В полной мере знает безопасные условия выполнения производственных процессов

**Уметь делать (действовать) выполнять расчеты рабочих параметров технологического оборудования пищевых производств; использовать справочные материалы для обоснования технологии переработки сельскохозяйственной продукции; подбирать и рационально компоновать оборудование в технологические линии, создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов:**

Уровень 1	ИД-1.Не умеет создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов
Уровень 2	ИД-1.плохо умеет создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов
Уровень 3	ИД-1.умеет создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов, но допускает ошибки
Уровень 4	ИД-1.В полной мере умеет создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов

**Владеть навыками (иметь навыки) готовностью эксплуатировать технологическое оборудование и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов для переработки сельскохозяйственного сырья; методами обоснования элементов системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.:**

Уровень 1	ИД-1.Не владеет навыками создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов
Уровень 2	ИД-1.Плохо владеет навыками создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов
Уровень 3	ИД-1.Владеет навыками создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов, но допускает ошибки

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
<b>КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ</b>			
<b>ОПК-4: Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;</b>			
<p><b>ИД-1 ОПК-3 Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний</b></p> <p><b>ИД-2 ОПК-3 Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве</b></p> <p><b>ИД-3 ОПК-3 Выявляет и устраняет проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов</b></p> <p><b>ИД-4 ОПК-3 Проводит профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний</b></p> <p><b>ИД-1 ОПК-4.1. Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции</b></p> <p><b>ИД-2 ОПК-4.2. Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b></p> <p><b>ИД-3 ОПК-4.3. Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</b></p>			
<b>Знать и понимать назначение, устройство, принцип действия и режимы работы технологического оборудования перерабатывающих производств продукции сельского хозяйства; современные технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, условия выполнения производственных процессов:</b>			
Уровень 1	ИД-1. не знает и не понимает современные технологии и применение их в профессиональной деятельности		
Уровень 2	ИД-1. плохо знает и понимает современные технологии и применение их в профессиональной деятельности		
Уровень 3	ИД-1. знает и понимает современные технологии и применение их в профессиональной деятельности		
Уровень 4	ИД-1. в полной мере знает и понимает современные технологии и применение их в профессиональной деятельности		
<b>Уметь делать (действовать) выполнять расчеты рабочих параметров технологического оборудования пищевых производств; использовать справочные материалы для обоснования технологии переработки сельскохозяйственной продукции; подбирать и рационально компоновать оборудование в технологические линии, создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов:</b>			
Уровень 1	ИД-1. не умеет реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности		
Уровень 2	ИД-1. Плохо умеет реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности		
Уровень 3	ИД-1. умеет реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности, но допускает ошибки		
Уровень 4	ИД-1. умеет реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности		
<b>Владеть навыками (иметь навыки) готовностью эксплуатировать технологическое оборудование и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов для переработки сельскохозяйственного сырья; методами обоснования элементов системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.:</b>			
Уровень 1	ИД-1. не владеет навыками реализации современных технологий и обоснования их применение в профессиональной деятельности		

Уровень 2	ИД-1.владеет некоторыми навыками реализации современных технологий и обоснования их применение в профессиональной деятельности
Уровень 3	ИД-1.владеет навыками реализации современных технологий и обоснования их применение в профессиональной деятельности, но допускает некоторые неточности
Уровень 4	ИД-1.владеет навыками реализации современных технологий и обоснования их применение в профессиональной деятельности

**Уровни сформированности компетенций**

компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий
-----------------------------	-------------	---------	---------

**Оценки формирования компентенций**

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)
	<b>Раздел 1. Раздел 1.Общие сведения о технологическом оборудовании перерабатывающих производств.</b>						
1.1	Общие сведения о технологическом оборудовании перерабатывающих производств	Лек	5	1	ОПК-3,ОПК-4	1	Лекция - визуализация
1.2	Классификация, структура и основные требования к технологическому оборудованию перерабатывающих производств	Лек	5	1	ОПК-3,ОПК-4		
1.3	Классификация, структура и основные требования к технологическому оборудованию перерабатывающих производств	Пр	5	1	ОПК-3,ОПК-4		Работа в малых группах. Устный опрос по контрольным вопросам
1.4	Общие сведения о технологическом оборудовании перерабатывающих производств	Ср	5	2	ОПК-3,ОПК-4		Работа с литературой и интернет ресурсами.Тестирование
1.5	Классификация машин и аппаратов перерабатывающих производств	Ср	5	2	ОПК-3,ОПК-4		Работа с литературой и интернет ресурсами. выполнение конспекта тестирование
1.6	Структурные элементы машин. Соединения деталей машин и основные типы механизмов	Ср	5	2	ОПК-3,ОПК-4		Работа с литературой и интернет ресурсами. Устный опрос по контрольным вопросам

1.7	Основные машиностроительные материалы	Ср	5	2	ОПК-3,ОПК-4		Работа с литературой и интернет ресурсами. Устный опрос по контрольным вопросам
<b>Раздел 2. Раздел 2. Технологическое оборудование для переработки продукции растениеводства</b>							
2.1	Устройство принцип работы, особенности конструкции и основные параметры, характеризующие работу технологического оборудования для переработки продукции растениеводства	Лек	5	1	ОПК-3,ОПК-4		
2.2	Основные положения расчета технологического оборудования перерабатывающих производств	Лек	5	1	ОПК-3,ОПК-4		
2.3	Оборудование для переработки продукции растениеводства	Пр	5	1	ОПК-3,ОПК-4		Работа в малых группах. Устный опрос по контрольным вопросам
2.4	Технологическое оборудование для переработки продукции растениеводства. Воздушные сепараторы, Зерновые сепараторы, Триеры Магнитные сепараторы Машины для очистки зерна от минеральных и трудноотделимых примесей Увлажнительные и моечные машины, Оборудование для очистки поверхности зерна Машины для шелушения и шлифования зерна крупяных культур, Машины для мойки и очистки картофеля, плодов и овощей	Ср	5	4	ОПК-3,ОПК-4		Работа с литературой и интернет ресурсами Составление опорного конспекта. Устный опрос по контрольным вопросам выполнение конспекта/реферата
2.5	Аппаратурнотехнологическая схема производства муки	Ср	5	2	ОПК-3,ОПК-4		Устный опрос по контрольным вопросам Наличие конспект
2.6	Аппаратурнотехнологическая схема переработки зерна в крупу	Ср	5	2	ОПК-3,ОПК-4		Работа с литературой и интернет ресурсами Составление опорного конспекта. Устный опрос по контрольным вопросам
2.7	Аппаратурнотехнологическая схема производства макаронных изделий	Ср	5	2	ОПК-3,ОПК-4		Работа с литературой и интернет ресурсами Составление опорного конспекта. Устный опрос по контрольным вопросам

2.8	Аппаратурнотехнологическая схема производства хлебобулочных изделий	Ср	5	2	ОПК-3,ОПК-4		Работа с литературой и интернет ресурсами Составление опорного конспекта. Наличие конспекта, решение ситуационной задачи
2.9	Аппаратурнотехнологическая схема производства растительных масел	Ср	5	2	ОПК-3,ОПК-4		Работа с литературой и интернет ресурсами Составление опорного конспекта. Устный опрос по контрольным вопросам
2.10	Расчёт технологического оборудования для переработки продукции растениеводства	Пр	5	2		2	Работа в малых группах. Решение ситуационных задач
<b>Раздел 3. Раздел 3. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства</b>							
3.1	Устройство принцип работы, особенности конструкции и основные параметры, характеризующие работу технологического оборудования для переработки продукции животноводства	Лек	5	1	ОПК-3,ОПК-4	1	Лекция-визуализация
3.2	Основные положения расчета технологического оборудования перерабатывающих производств	Лек	5	1	ОПК-3,ОПК-4		
3.3	Классификация устройств для очистки сепарирования и гомогенизации.	Лаб	5	2	ОПК-3,ОПК-4		Устный опрос по контрольным вопросам
3.4	Технологический расчет оборудования для переработки молока	Пр	5	2	ОПК-3,ОПК-4		Решение ситуационных задач
3.5	Оборудование для убой скота	Лаб	5	2	ОПК-3,ОПК-4		Работа в малых группах. Устный опрос по контрольным вопросам
3.6	Оборудование для посола мяса и формования мясных продуктов. Оборудование для холодильной обработки мяса	Лаб	5	2	ОПК-3,ОПК-4		Работа в малых группах. Решение ситуационных задач
3.7	Технологический расчет оборудования для переработки мяса	Пр	5	2	ОПК-3,ОПК-4	2	Работа в малых группах. Решение ситуационных задач
3.8	Оборудование для фасования и упаковывания молока и молочных продуктов	Ср	5	4	ОПК-3,ОПК-4		Работа с литературой и интернет ресурсами. Устный опрос по контрольным вопросам
3.9	Технологическое оборудование линий убой скота	Ср	5	4	ОПК-3,ОПК-4		Работа с литературой и интернет ресурсами. Устный опрос по контрольным вопросам

3.10	Технологическое оборудование для первичной обработки свиней	Ср	5	2	ОПК-3,ОПК-4	Работа с литературой и интернет ресурсами. Устный опрос по контрольным вопросам
3.11	Технологическое оборудование для обработки продуктов убоя скота	Ср	5	4	ОПК-3,ОПК-4	Работа с литературой и интернет ресурсами. выполнение конспекта/реферата Устный опрос по контрольным вопросам
3.12	технологическое оборудование линий убоя и переработки птицы	Ср	5	4	ОПК-3,ОПК-4	Работа с литературой и интернет ресурсами. Устный опрос по контрольным вопросам
3.13	Оборудование для измельчения мяса и шпик	Ср	5	4	ОПК-3,ОПК-4	Работа с литературой и интернет ресурсам. Устный опрос по контрольным вопросам
3.14	Оборудование для перемешивания мясных продуктов	Ср	5	4	ОПК-3,ОПК-4	Работа с литературой и интернет ресурсам. Устный опрос по контрольным вопросам Наличие конспекта
3.15	Оборудование для посола мяса	Ср	5	2	ОПК-3,ОПК-4	Работа с литературой и интернет ресурсами. Устный опрос по контрольным вопросам Наличие конспекта
3.16	Оборудование для формования мясных продуктов	Ср	5	2	ОПК-3,ОПК-4	Работа с литературой и интернет ресурсами. Устный опрос по контрольным вопросам
3.17	Оборудование для тепловой обработки мясных продуктов	Ср	5	4	ОПК-3,ОПК-4	Работа с литературой и интернет ресурсами. Устный опрос по контрольным вопросам
3.18	Оборудование для холодильной обработки мяса	Ср	5	4	ОПК-3,ОПК-4	Работа с литературой и интернет ресурсам. Выполнение конспекта/реферата, решение ситуационной задачи
3.19	Оборудование для упаковывания мяса и мясных продуктов	Ср	5	4	ОПК-3,ОПК-4	Работа с литературой и интернет ресурсами. Устный опрос по контрольным вопросам
3.20	Оборудование для транспортирования, приемки и хранения молока	Ср	5	4		Работа с литературой и интернет ресурсами.Устный опрос по контрольным вопросам Наличие конспекта
3.21	Оборудование для механической обработки молока и молочных продуктов	Ср	5	4		Работа с литературой и интернет ресурсами. Устный опрос по контрольным вопросам
3.22	Оборудование для тепловой обработки молока	Ср	5	4		Работа с литературой и интернет ресурсами. Устный опрос по контрольным вопросам

3.23	Оборудование для производства сливочного масла	Ср	5	4		Работа с литературой и интернет ресурсами. Наличие конспекта, решение ситуационной задачи
3.24	Оборудование для производства творога	Ср	5	4		Работа с литературой и интернет ресурсами. Устный опрос по контрольным вопросам

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

**ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**

Основная литература

Л1.1	Курочкин А.А., Шабурова Г. В., Зимняков В. М., Воронина П.К. Оборудование перерабатывающих производств [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 363 – Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=348713">https://znanium.com/catalog/document?id=348713</a>
Л1.2	Курочкин А. А., Ляшенко В. В., Баутин В. М. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства:Доп. МСХ РФ в качестве учебника для студентов вузов по спец. "Механизация переработки с.-х. продукции", "Механизация сел. хоз-ва". - М.: Колос, 2001. - 440

Дополнительная литература

Л2.1	Русяева Е.Т., Борознин В.А., Родина А.Г. Технологическое оборудование по переработке животноводческой продукции :лаб. практикум. Ч. 1 : Мясо [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Волгоград: ФГБОУ ВПО Волгоградский государственный аграрный университет, 2015. - 104 – Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=278673">https://znanium.com/catalog/document?id=278673</a>
Л2.2	Бредихин С.А. Технология и техника переработки молока [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 443 – Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=375828">https://znanium.com/catalog/document?id=375828</a>
Л2.3	Русяева Е. Т., Борознин В. А., Родина А. Г. Технологическое оборудование по переработке растениеводческой продукции [Электронный ресурс]:практикум. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2018. - 144 – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/119926">https://e.lanbook.com/book/119926</a>

Методическая литература

Л3.1	Тыхенова О. Г. Оборудование перерабатывающих производств [Электронный ресурс]:Методические рекомендации для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». - Улан-Удэ: ФГБОУ ВО БГСХА, 2021. - 72 – Режим доступа: <a href="https://elib.bgsha.ru/sotru/00537">https://elib.bgsha.ru/sotru/00537</a>
------	--

**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 видеоувеличитель (ЭРВУ) RUBY Джойстик компьютерный Joystick SimplyWorks беспроводной	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус

		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	
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
130	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (130)	1 рабочее место, шкаф для химреактивов – 3 шт., стол письменный – 2 шт., сейф металлический – 1 шт.	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 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	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»	<a href="http://znanium.ru/">http://znanium.ru/</a>
Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»	<a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>

Электронно-библиотечная система Издательства «Юрайт»	<a href="http://urait.ru/">http://urait.ru/</a>
--	---

2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):

1	2
Платформа «Открытое образование» (онлайн-курсы по базовым дисциплинам, изучаемым в российских университетах)	<a href="https://openedu.ru/course/">https://openedu.ru/course/</a>
Профессиональные базы данных	<a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>

3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в академии:

Оборудование перерабатывающих производств : методические рекомендации 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. - 72 с. <http://bgsha.ru/art.php?i=4574>

**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 <a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>
Справочно-поисковая система «Консультант Плюс»	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>

3. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)

Наименование ЭИОС и доступ	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
1	2	3
Официальный сайт академии	<a href="http://bgsha.ru/">http://bgsha.ru/</a>	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
Личный кабинет	<a href="http://lk.bgsha.ru/">http://lk.bgsha.ru/</a>	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
АС Деканат	в локальной сети академии	-
Корпоративный портал академии	<a href="http://portal.bgsha.ru/">http://portal.bgsha.ru/</a>	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
ИС «Планы»	в локальной сети академии	-
Портфолио обучающегося	<a href="http://lk.bgsha.ru/">http://lk.bgsha.ru/</a>	Самостоятельная работа
Сайт научной библиотеки	<a href="http://elib.bgsha.ru/">http://elib.bgsha.ru/</a>	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
Электронная библиотека БГСХА	<a href="http://elib.bgsha.ru/">http://elib.bgsha.ru/</a>	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа

**КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЯ)**

ФИО преподавателя	Уровень образования. Специальность и квалификация в соответствии с дипломом. Профессиональная переподготовка	Ученая степень, ученое звание
1	2	3
Тыхенова Оксана Георгиевна	Высшее. Зоотехния, зооинженер. Профессиональная переподготовка по программе «Преподаватель высшей школы» Профессиональная переподготовка по	к.с.-х.н.доцент

## ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида. Академия, по заявлению обучающегося, создает специальные условия для получения высшего образования инвалидами и лицам с ограниченными возможностями здоровья:

- использование специализированных (адаптированных) рабочих программ дисциплин (модулей) и методов обучения и воспитания, включая наличие альтернативной версии официального сайта организации в сети «Интернет» для слабовидящих;
- использование специальных учебников, учебных пособий и других учебно-методических материалов, включая альтернативные форматы печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
- использование специальных технических средств обучения (мультимедийное оборудование, оргтехника и иные средства) коллективного и индивидуального пользования, включая установку мониторов с возможностью трансляции субтитров, обеспечение надлежащими звуковыми воспроизведениями информации;
- предоставление услуг ассистента (при необходимости), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь или услуги сурдопереводчиков / тифлосурдопереводчиков;
- проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины (модуля);
- проведение процедуры оценивания результатов обучения возможно с учетом особенностей нозологий (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) при использовании доступной формы предоставления заданий оценочных средств и ответов на задания (в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода) с использованием дополнительного времени для подготовки ответа;
- обеспечение беспрепятственного доступа обучающимся в учебные помещения, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений);
- обеспечение сочетания онлайн и офлайн технологий, а также индивидуальных и коллективных форм работы в учебном процессе, осуществляемом с использованием дистанционных образовательных технологий;
- и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение ОПОП ВО.

В целях реализации ОПОП ВО в академии оборудована безбарьерная среда, учитывающая потребности лиц с нарушением зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата. Территория соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Вход в учебный корпус оборудован пандусами, стекла входных дверей обозначены специальными знаками для слабовидящих, используется система Брайля. Сотрудники охраны знают порядок действий при прибытии в академию лица с ограниченными возможностями. В академии создана толерантная социокультурная среда, осуществляется необходимое сопровождение образовательного процесса, при необходимости предоставляется волонтерская помощь обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья.