

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Якутская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра Технологические системы в АПК

*Рег. номер
07-2/ТС/15*

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УиВР

А.Г. Черкашина А.Г. Черкашина

24.05 2019 г.

Механизация производства и переработка продукции

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Технологические системы в АПК**

Учебный план **g350406_19_1_АН.rlx
35.04.06 Агроинженерия**

Квалификация **магистр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану **108**

в том числе:

аудиторные занятия **30**

самостоятельная работа **78**

Виды контроля в семестрах:

зачеты 2

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр («Курс»-«Семестр на курсе»)	2 (1.2)		Итого	
	18 4/6			
Вид занятий	уч	всд	уч	всд
Лекции	20	20	20	20
Практические	10	10	10	10
Итого ауд.	30	30	30	30
Контактная работа	30	30	30	30
Сам. работа	78	78	78	78
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа дисциплины

Механизация производства и переработка продукции

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 35.04.06 Агроинженерия (уровень магистратуры) (приказ Минобрнауки России от 26.07.2017г. №709)

составлена на основании учебного плана:

35.04.06 Агроинженерия

утвержденного учебным советом вуза от 04.04.2019 протокол № 23.

Разработчик (и) РПЦ:

Чемичев

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Технологические системы в АПК

Протокол от 15.05 2019 г. № 13

Срок действия программы: уч.г.

Зав. кафедрой Андреев

Руководитель направления:

Смирнов Борис Борисович

Зав. профилирующей кафедрой

Андреев Александр Владимирович

Протокол заседания кафедры от 15.05 2019 г. № 13

Председатель МК факультета

Смирнов Борис Борисович

Протокол заседания МК факультета от 20.05 2019 г. № 2

Председатель УМС ФГБОУ ВО Якутская ГСХА

Смирнов Борис Борисович

Протокол заседания УМС от 23.05 2019 г. № 6

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Учебная дисциплина (модуль) Механизация производства и переработки продукции предназначена для того, чтобы сформировать теоретические знания и навыки по ведению технологии и переработки продукции в сельском хозяйстве

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

УК-1.1: Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними

Знать:	
Уровень 1	теорию проектного анализа
Уровень 2	теорию проектного анализа, методов качественной и количественной оценки рисков
Уровень 3	теорию проектного анализа, методов качественной и количественной оценки рисков и принятия решений в условиях неопределённости
Уметь:	
Уровень 1	выявлять проблемную ситуацию, измерять риск финансовых операций
Уровень 2	выявлять проблемную ситуацию и способы их устранения, измерять риск финансовых операций
Уровень 3	выявлять и анализировать проблемную ситуацию, методы и способы их устранения, измерять риск финансовых операций
Владеть:	
Уровень 1	теорией проектного анализа
Уровень 2	теорией проектного анализа, методом качественной и количественной оценки рисков
Уровень 3	теорией проектного анализа, методом качественной и количественной оценки рисков и принятия решений в условиях неопределённости

УК-1.2: Осуществляет поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации

Знать:	
Уровень 1	основу решения поставленной задачи
Уровень 2	основу решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации
Уровень 3	основу и методы решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации
Уметь:	
Уровень 1	осуществлять поиск решения поставленной проблемной ситуации
Уровень 2	осуществлять поиск методов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации
Уровень 3	осуществлять поиск методов и способов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации
Владеть:	
Уровень 1	навыками осуществлять поиск решения поставленной проблемной ситуации
Уровень 2	навыками осуществлять поиск методов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации
Уровень 3	навыками осуществлять поиск методов и способов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации

УК-1.3: Определяет в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке. Предлагает способы их решения

Знать:	
Уровень 1	осознать суть процессов самостоятельного использовать основные методы исследования в сфере профессиональной деятельности
Уровень 2	суть процессов самостоятельного использовать основные методы исследования в сфере профессиональной деятельности
Уровень 3	Показывает хорошие знания процессов самостоятельного использовать основные методы исследования в сфере профессиональной деятельности
Уметь:	
Уровень 1	разбираться в основных методов исследования в сфере профессиональной деятельности
Уровень 2	хорошо осваивать основные методы исследования в сфере профессиональной деятельности
Уровень 3	самостоятельно осваивать основные методы исследования в сфере профессиональной деятельности

восстановления или утилизации изношенных изделий и отходов производства

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1 Знать:
2.1.1 <input type="checkbox"/> принципы, методы, способы хранения;
2.1.2 <input type="checkbox"/> технологии переработки продукции сельского хозяйства;
2.1.3 <input type="checkbox"/> технологические процессы и аппараты;
2.1.4 <input type="checkbox"/> режимы их использования при переработке сельскохозяйственной продукции.
2.1.5 <input type="checkbox"/> Основные виды оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья, их конструктивные особенности и эксплуатационные характеристики.
2.2 Уметь:
2.2.1 <input type="checkbox"/> Устанавливать режимы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
2.2.2 <input type="checkbox"/> Осуществлять технологические регулировки сельскохозяйственных машин при переработке продукции;
2.2.3 <input type="checkbox"/> Составлять технологические карты производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
2.3 Владеть:
2.3.1 <input type="checkbox"/> специальной товароведной, технической и технологической терминологией;
2.3.2 <input type="checkbox"/> основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.01
3.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
3.1.1 Диагностика и технического обслуживания машин	
3.1.2	
3.1.3 Ресурсосбережение и возобновляемые источники энергии в агропромышленном комплексе	
3.1.4	
3.1.5 Методика экспериментальных исследований	
3.1.6 Диагностика и технического обслуживания машин	
3.1.7 Ресурсосбережение и возобновляемые источники энергии в агропромышленном комплексе	
3.1.8 Методика экспериментальных исследований	
3.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
3.2.1 Диагностика и технического обслуживания машин	
3.2.2	
3.2.3 Ресурсосбережение и возобновляемые источники энергии в агропромышленном комплексе	
3.2.4	
3.2.5 Проектно-технологическая практика	
3.2.6 Выполнение выпускной квалификационной работы	
3.2.7 Научно-исследовательская практика	
3.2.8 Преддипломная практика	
3.2.9 Диагностика и технического обслуживания машин	
3.2.10 Ресурсосбережение и возобновляемые источники энергии в агропромышленном комплексе	
3.2.11 Проектно-технологическая практика	
3.2.12 Выполнение выпускной квалификационной работы	
3.2.13 Научно-исследовательская практика	
3.2.14 Преддипломная практика	

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
	Неделя			
	18 4/6			
Вид занятий	уп	рпд	уп	рпд
Лекции	20	20	20	20
Практические	10	10	10	10
Итого ауд.	30	30	30	30
Контактная	30	30	30	30
Сам. работа	78	78	78	78
Итого	108	108	108	108

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.)

3 ЗЕТ

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Инте-ракт.	Примечание
	Раздел 1.Производство и переработка продукции животноводства						
1.1	Цели и задачи дисциплины Химический состав и свойства молока. Требования к качеству и безопасности молока. Хранение молока-сырья. Сырьевой расчет. Термическая обработка молока. Гомогенизация молока. Оценка качества сырья. Сепарирование и нормализация молока. Пастеризация и гомогенизация молока. Производство питьевого молока. Изучение нормативных требований к качеству молока-сырья. Сырьевой расчет при производстве молочных продуктов. Технология питьевого молока. Анализ критических контрольных точек при производстве питьевого молока /Лек/	2	5	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 ПКР-20.1	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	

1.2	Цели и задачи дисциплины Химический состав и свойства молока. Требования к качеству и безопасности молока. Хранение молока-сырья. Сырьевой расчет. Термическая обработка молока. Гомогенизация молока. Оценка качества сырья. Сепарирование и нормализация молока. Пастеризация и гомогенизация молока. Производство питьевого молока. Изучение нормативных требований к качеству молока-сырья. Сырьевой расчет при производстве молочных продуктов. Технология питьевого молока. Анализ критических контрольных точек при производстве питьевого молока /Пр/	2	2	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 ПКР-20.1	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.3	Технология хранения и переработки мяса. Химический состав мяса, классификация. Первичная переработка убойных животных. Холодильная обработка мяса и продуктов убоя. Изменения в мясе после убоя. Автолиз мяса. Подготовка сырья для производства мясопродуктов. Основные принципы технологии колбасных изделий /Лек/	2	5	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 ПКР-20.1	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.4	Технология хранения и переработки мяса. Химический состав мяса, классификация. Первичная переработка убойных животных. Холодильная обработка мяса и продуктов убоя. Изменения в мясе после убоя. Автолиз мяса. Подготовка сырья для производства мясопродуктов. Основные принципы технологии колбасных изделий /Пр/	2	2	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 ПКР-20.1	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.5	Самостоятельные работы /Ср/	2	39	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 ПКР-20.1	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
	Раздел 2. Производство и переработка продукции растениеводства						
2.1	Теоретические основы хранения. Послеуборочная обработка и хранение зерна. Анализ зерновой массы. Отбор проб и выделение навесок зерна для анализа. Общие принципы хранения сельскохозяйственной продукции. Хранение семенного, продовольственного и фуражного зерна. Определение качества продовольственного картофеля. Хранение картофеля и овощей, плодов. Хранение картофеля и овощей в буртах и хранилищах с активным вентилированием /Лек/	2	5	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 ПКР-20.1	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	

2.2	Теоретические основы хранения. Послеуборочная обработка и хранение зерна. Анализ зерновой массы. Отбор проб и выделение навесок зерна для анализа. Общие принципы хранения сельскохозяйственной продукции. Хранение семенного, продовольственного и фуражного зерна. Определение качества продовольственного картофеля. Хранение картофеля и овощей, плодов. Хранение картофеля и овощей в буртах и хранилищах с активным вентилированием /Пр/	2	4	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 ПКР-20.1	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.3	Технология переработки зерна в муку, производства хлеба. Определение качества муки, макаронных изделий. Замораживание овощных, плодовых культур. Хранение и переработка картофеля и овощей. Технология производства растительного масла. Пробная выпечка печеного хлеба. Оценка качества печеного хлеба. Заготовка и хранение кормов /Лек/	2	5	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 ПКР-20.1	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.4	Технология переработки зерна в муку, производства хлеба. Определение качества муки, макаронных изделий. Замораживание овощных, плодовых культур. Хранение и переработка картофеля и овощей. Технология производства растительного масла. Пробная выпечка печеного хлеба. Оценка качества печеного хлеба. Заготовка и хранение кормов /Пр/	2	2	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 ПКР-20.1	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.5	Самостоятельные работы /Ср/	2	39	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 ПКР-20.1	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Система контроля за ходом и качеством усвоения студентами содержания данной дисциплины включает следующие виды:

Текущий контроль – проводится систематически с целью установления уровня овладения студентами учебного материала в течение семестра. К формам текущего контроля относятся: опрос, тестирование (Т), контрольной работы (К). Выполнение этих работ является обязательным для всех студентов, а результаты являются основанием для выставления оценок (баллов) текущего контроля.

Промежуточный контроль – оценка уровня освоения материала по самостоятельным разделам дисциплины. Проводится в заранее определенные сроки. Проводится два промежуточных контроля в семестр. В качестве форм контроля применяют коллоквиумы, контрольные работы, самостоятельное выполнение студентами домашних заданий с отчетом (защитой), тестирование по материалам дисциплины.

Итоговый контроль – оценка уровня освоения дисциплины по окончании ее изучения в форме зачета (экзамена).

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) включает в себя:

- Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- Описание показателей и критериев оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания;
- Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта

деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Фонд оценочных средств прилагается к рабочей программе дисциплины как приложение.

Фонд оценочных средств (ФОС) - комплекты методических и оценочных материалов, методик и процедур, предназначенных для определения соответствия или несоответствия уровня достижений обучающихся планируемым результатам обучения. ФОС должны соответствовать ФГОС и ООП, целям и задачам обучения, предметной области, быть достижимыми, исполнимыми, включать полноту представления материалов.

При составлении ФОС для каждого результата обучения по дисциплине, модулю, практике необходимо определить этапы формирования компетенций, формы контроля, показатели и критерии оценивания сформированности компетенции на различных этапах ее формирования, шкалы и процедуры оценивания.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Коба В. Г., Коба В.Г., Брагинец Н.В., Мурусидзе Д.Н., Некрашевич В.Ф.	Механизация и технология производства продукции животноводства: Учебник для студентов высших учебных заведений по агроинженерным специальностям	Москва: Колос, 1999

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э1	Электронная - библиотечная система издательства «Лань»: http://e.lanbook.com
Э2	Национальный цифровой ресурс Руконт: http://rucont.ru/collections/1122
Э3	Электронный ресурс издательства «ЮРАЙТ»
Э4	Электронный каталог Научной библиотеки ЯГСХА на АИБС «Ирбис64»
Э5	Электронный ресурс «Научно-издательский центр ИНФРА-М»
Э6	Научная электронная библиотека Elibrary.ru
Э7	Информационно-образовательная платформа Moodle

7.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

7.3.1 Перечень программного обеспечения

7.3.2 Перечень информационных справочных систем

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

№ 3.202 Лаборатория инженерного творчества. Учебная аудитория для занятий лекционного типа для проведения лабораторно-практического и семинарского типа занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для самостоятельной работы студентов и курсового проектирования, с выходом в сеть Интернет.

№ 7.107. Учебно-исследовательская лаборатория «Надежность технических систем». Учебная аудитория для занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации

№ 3.304 Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования

№ 2.114 Мультимедийный зал научной библиотеки для самостоятельной работы с выходом в сеть интернет

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

10. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ СТУДЕНТОВ-ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Доступность зданий образовательных организаций и безопасного в них нахождения. На территории Якутской государственной сельскохозяйственной академии обеспечен доступ к зданиям и сооружениям, выделены места для парковки автотранспортных средств инвалидов.

В академии продолжается работа по созданию без барьерной среды и повышению уровня доступности зданий и сооружений потребностям следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушением зрения;
- с нарушением слуха;
- с ограничением двигательных функций.

В общем случае в стандартной аудитории места за первыми столами в ряду у окна и в среднем ряду предлагаются студентам с нарушениями зрения и слуха, а для обучаемых, передвигающихся в кресле-коляске, предусмотрены первый стол в ряду у дверного проема с увеличенной шириной проходов между рядами столов, с учетом подъезда и разворота кресла-коляски.

Для обучающихся лиц с нарушением зрения предоставляются: видеоувеличитель-монокуляр для просмотра Levenhuk Wise 8x25, электронный ручной видеоувеличитель видео оптик "wu-tv", возможно также использование собственных

увеличивающих устройств;

Для обучающихся лиц с нарушением слуха предоставляются: аудитории со звукоусиливающей аппаратурой (колонки, микрофон), компьютерная техника в оборудованных классах, учебные аудитории с мультимедийной системой с проектором, аудиторий с интерактивными досками в аудиториях.

Для обучающихся лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата предоставляются: система дистанционного обучения Moodle, учебные пособия, методические указания в печатной форме, учебные пособия, методические указания в форме электронного документа.

В главном учебном корпусе, главном учебно-лабораторном корпусе и учебно-физкультурном корпусе имеются пандусы с кнопкой вызова в соответствии требованиями мобильности инвалидов и лиц с ОВЗ. Главный учебно-лабораторный корпус оборудован лифтом.

В главном учебном корпусе имеется гусеничный мобильный лестничный подъемник БК С100, облегчающие передвижение и процесс обучения инвалидов и соответствует европейским директивам. По просьбе студентов, передвигающихся в кресле-коляске возможно составление расписания занятий таким образом, чтобы обеспечить минимум передвижений по академии – на одном этаже, в одном крыле и т.д.

Направляющие тактильные напольные плитки располагаются в коридорах для обозначения инвалидам по зрению направления движения, а также для предупреждения их о возможных опасностях на пути следования.

Контрастная маркировка позволяет слабовидящим получать информацию о доступности для них объектов, изображенных на знаках общественного назначения и наличии препятствия.

В главном учебном корпусе и корпусе факультета ветеринарной медицины общественные уборные переоборудованы для всех категорий инвалидов и лиц с ОВЗ, с кнопкой вызова с выходом на дежурного вахтера.

Адаптация образовательных программ и учебно-методического обеспечения образовательного процесса для инвалидов и лиц с

ограниченными возможностями здоровья. Исходя из конкретной ситуации и индивидуальных потребностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается: возможность включения в вариативную часть образовательной программы специализированных адаптационных дисциплин (модулей); приобретение печатных и электронных образовательных ресурсов, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся инвалидов; определение мест прохождения практик с учетом требований их доступности для лиц с ограниченными возможностями здоровья; проведение текущей и итоговой аттестации с учетом особенностей нозологий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья; разработка при необходимости индивидуальных учебных планов и индивидуальных графиков обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учебно-методический отдел.

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, возможно применение звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных и других средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями.

Форма проведения текущей и итоговой аттестации для студентов-инвалидов может быть установлена с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.), при необходимости студенту-инвалиду может быть предоставлено дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

В академии имеется <http://sdo.yasa.ru/> - системы Moodle (модульная объектно-ориентированная динамическая учебная среда) виртуальной обучающей среды, свободная система управления обучением, ориентированная, прежде всего на организацию взаимодействия между преподавателем и студентами, а так же поддержки очного обучения.

Веб-портфолио располагается на информационном портале академии <http://stud.yasa.ru/>, который позволяет не только собирать, систематизировать, красочно оформлять, хранить и представлять коллекции работ зарегистрированного пользователя (артефакты), но и реализовать при этом возможности социальной сети. Интерактивность веб-портфолио обеспечивается возможностью обмена сообщениями, комментариями между пользователями сети, ведением блогов и записей. Посредством данных ресурсов студент имеет возможность самостоятельно изучать размещенные на сайте академии курсы учебных дисциплин, (лекции, примеры решения задач, задания для практических, контрольных и курсовых работ, образцы выполнения заданий, учебно-методические пособия). Кроме того студент может связаться с преподавателем, чтобы задать вопрос по изучаемой дисциплине или получить консультацию по выполнению того или иного задания.

Комплексное сопровождение образовательного процесса и условия для здоровьесбережения. Комплексное сопровождение образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами. В академии осуществляется организационно-педагогическое, медицинско-оздоровительное и социальное сопровождение образовательного процесса.

Организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы студента с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса. Оно включает контроль посещаемости занятий, помощь в организации самостоятельной работы, организацию индивидуальных консультаций для длительно отсутствующих студентов, контроль текущей и промежуточной аттестации, помощь в ликвидации академических задолженностей, коррекцию взаимодействия преподаватель – студент-инвалид. Все эти вопросы решаются совместно с кураторами учебных групп, заместителями деканов по воспитательной и по учебной работе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья имеют возможность работы с удаленными ресурсами электронно-библиотечных систем из любой точки, подключенной к сети Internet:

- Доступ к Электронно-библиотечной системе издательства «Лань» в рамках соглашения о создании «Информационного консорциума библиотек Республики Саха (Якутия)»
- Доступ к электронному ресурсу издательства «ЮРАЙТ» в рамках договора на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС;
- Доступ к ресурсу «Научно-издательский центр ИНФРА-М» в рамках договора на оказание услуг по предоставлению

доступа

- Доступ к 53 наименованиям журналов на платформе Научной электронной библиотеки Elibrary.ru;
- Доступ к информационным ресурсам СВФУ;
- Доступ к Национальному цифровому ресурсу Руконт;
- Доступ к электронному каталогу Научной библиотеки ЯГСХА на АИБС «Ирбис64»;
- Доступ к Справочно- правовой системе Консультант Плюс, версия Проф;
- Доступ к тематической электронной библиотеке и базе для исследований и учебных курсов в области экономики, управления, социологии, лингвистики, философии, филологии, международных отношений и других гуманитарных наук «Университетская информационная система РОССИЯ».

В электронной библиотеке академии предусмотрена возможность масштабирования текста и изображений без потери качества.