

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Якутская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Якутская государственная сельскохозяйственная академия» на основании приказа Министерства сельского хозяйства РФ от 10 апреля 2020 года №187 ПЕРВИЧНОДАНО в Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Артистический государственный агротехнический университет» (лист записи в ЕПРЮЛ от 06.07.2020)

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УМ Р

М.Н. Халдеева

23.04 2020 г.

Технология первичной переработки продуктов животноводства

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Учебный план b36030203_20_12_3М.plx.plx
Направление - Зоотехния

Квалификация бакалавр

Форма обучения очная

Общая трудоемкость 4 ЗЕТ

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 60
самостоятельная работа 55
часов на контроль 26,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 7

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
	9 2/6			
Неделя	уп	рп	уп	рп
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	20	20	20	20
Лабораторные	20	20	20	20
Практические	20	20	20	20
Консультации	2		2	
Контактная работа во	0,3		0,3	
В том числе инт.	10	10	10	10
Итого ауд.	60	60	60	60
Контактная работа	62,3	60	62,3	60
Сам. Работа	55	55	55	55
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	141,7	144	141,7

Рабочая программа дисциплины

Технология первичной переработки продуктов животноводства

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния (приказ Минобрнауки России от 22.09.2017 г. № 972)

составлена на основании учебного плана:

Направление - Зоотехния

утвержденного учёным советом вуза от 26.03.2020 протокол № 40.

Разработчик (и) РПД:

доц. Васильев С.С.; ст. преп. Сидоров А.А. 

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от 30 03 2020 г. № 28/1

Срок действия программы: уч.г.

Зав. кафедрой  Гоголева П.А.

Руководитель направления

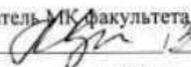
Черноградская Н.М. 

Зав. профилирующей кафедры

Черноградская Н.М. 

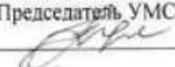
Протокол заседания кафедры от 30 03 2020 г. № 31

Председатель МК факультета

 Заварзина А.Н.

Протокол заседания МК факультета от 15 04 2020 г. № 5/1

Председатель УМС ФГБОУ ВО Якутская ГСХА

 Заварзина А.А.

Протокол заседания УМС от 23 04 2020 г. № 4

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

23.05.2020 г.

N 6 О. Захаров

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2020-2021 учебном году на заседании кафедры
Общей зоотехнии

Протокол от 22 05 2020 г. № 30
Зав. кафедрой Черноградская Н.М. *Н.М.*

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

24.05.2021 г.

N 5 А. Дядько

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Общей зоотехнии

Протокол от 05 04 2021 г. № 5
Зав. кафедрой Черноградская Н.М. *Н.М.*

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

16.05.2022 г.

N 5 О. Захаров

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Общей зоотехнии

Протокол от 30 04 2022 г. № 33/2
Зав. кафедрой Черноградская Н.М. *Н.М.*

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

16 05 2023 г.

N 23 О. Захаров

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Общей зоотехнии

Протокол от 10 05 2023 г. № 25
Зав. кафедрой Захарова Л.Н. *О. Захаров*

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
N.B. 18.06.2024 г.



Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры **Общей зоотехнии**

Протокол от 11.06.2024 г. № 28
Зав. кафедрой Захарова Л.Н. 

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры **Общей зоотехнии**

Протокол от _____ 2025 г. № ____
Зав. кафедрой Захарова Л.Н.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры **Общей зоотехнии**

Протокол от _____ 2026 г. № ____
Зав. кафедрой Захарова Л.Н.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2027 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры **Общей зоотехнии**

Протокол от _____ 2027 г. № ____
Зав. кафедрой Захарова Л.Н.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

целью учебной дисциплины является формирование у студентов теоретических знаний и практических умений в области управления технологическими процессами производства продуктов из сырья мясной и молочной промышленности, их оптимизации на основе системного подхода и использование современных технико-технологических решений, направленных на рациональное использование сырья и получение продуктов с заданными качественными характеристиками.

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

ОПК-1	
Знать:	
Уровень 1	Частично знает, как анализировать и планировать технологические процессы как объекты
Уровень 2	Способен знать, как анализировать и планировать технологические процессы как объекты
Уровень 3	Хорошо знает методы, как анализировать и планировать технологические процессы как объекты
Уметь:	
Уровень 1	Может частично проводить, анализировать и планировать технологические процессы как объекты управления
Уровень 2	анализировать и планировать технологические процессы как объекты управления
Уровень 3	хорошо анализировать и планировать технологические процессы как объекты управления
Владеть:	
Уровень 1	Частично обладает способностью анализировать и планировать технологические процессы как объекты управления
Уровень 2	обладает способностью анализировать и планировать технологические процессы как объекты
Уровень 3	в полном объеме владеет способностью анализировать и планировать технологические процессы как объекты управления

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	Знать:
2.1.1	роль продуктов животноводства в обеспечении полноценного питания; состав, свойства, биологическую и пищевую ценность; требования к сырью; технологические процессы производства различных молочных и мясных продуктов; основной ассортимент вырабатываемой продукции, особенности их производства; новейшие технологические процессы и технологии, внедряемые в молочной и мясной промышленности; методы контроля сырья, технологических процессов и готовой продукции, а также требования стандартов; основные факторы, влияющие на выход молочных и мясных продуктов, эффективность их производства; факторы, влияющие на качество готовой продукции (ПК – 12, ПК – 16)
2.2	Уметь:
2.2.1	применять полученные знания в конкретных производственных условиях; вести целенаправленную работу по улучшению состава и повышению качества сырья; выбирать наиболее рациональные технологические схемы и режимы выработки молочных продуктов с учетом конкретных условий производства и требований потребителя; организовать безотходное производство переработки молока, выработки молочных продуктов; обосновать выбор ассортимента вырабатываемой молочной продукции; организовать работу по повышению эффективности производства молочных продуктов и улучшению их качества; производить материальные расчеты сырья и готовой продукции; (ПК-12,
2.3	Владеть:
2.3.1	отличной способностью осуществлять лабораторный и производственный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения; описывать полученные результаты, формулировать выводы; обобщать полученные результаты по заданным и определенным критериям; проведения контроля безопасности пищевых продуктов и методами современных измерений; обработки и оформления результатов измерений (ПК- 12, ПК-16)

	Раздел 1. Введение (мясо) История развития мясной отрасли в РФ и РС(Я)						
1.1	Введение (мясо) История развития мясной отрасли в РФ и РС (Я) (Л)	7	2	ОПК-1	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1,	0	
1.2	История развития мясной отрасли в РФ и РС (Я) (СРС)	7	2	ОПК-1	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1,	0	
	Раздел 2. Состав и свойства мяса						
2.1	Состав и свойства мяса /Лек/	7	2	ОПК-1	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1,	0	
2.2	Состав и свойства мяса. Определение свежести мяса. Способы хранения мяса. Появление пороков мяса при длительном и неправильном хранении (ЛЗ)	7	2	ОПК-1	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1, Л.2.2	0	
2.3	Состав и свойства мяса. Промышленное понятие "мясо". Пищевая, биологическая и промышленная ценность мяса. Факторы, влияющие на питательную ценность мяса	7	1	ОПК-1	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1, Л.2.2	0	
2.4	Состав и свойства мяса /Ср/	7	2	ОПК-1	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1,	0	
	Раздел 3. Технологический процесс переработки скота.						
3.1	Технологический процесс переработки скота (Л)	7	2	ОПК-1	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1,	0	
3.2	Технологический процесс переработки скота (СРС)	7	2	ОПК-1	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1,	0	
	Раздел 4. Общая технология производства колбасных изделий и полуфабрикатов						
4.1	Общая технология производства колбасных изделий и полуфабрикатов. /Лек/	7	2	ОПК-1 ОПК-1	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1, Л.2.2	4	
4.2	Определение качества сырья и вспомогательных материалов. Способы приготовления фарша. Требования к готовым колбасным изделиям (ЛЗ)	7	2	ОПК-1	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1, Л.2.2	2	
4.3	Упаковка, маркировка и хранение готовой продукции. Определение качества пельменей. Дегустация (ПЗ)	7	1	ОПК-1	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1, Л.2.2	4	
4.4	Общая технология производства колбасных изделий и полуфабрикатов /Ср/	7	2	ОПК-1	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1, Л.2.2	0	
	Раздел 5. Раздел 5. Технология переработки птицы						
5.1	Технология переработки птицы (Л) /	7	4	ОПК-1	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1,	0	
5.2	Сортировка, взвешивание, маркировка и упаковка Определение категории упитанности тушек птицы (ЛЗ)	7	2	ОПК-1 ОПК-1	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1, Л.2.2	0	
5.3	Определение выхода мяса птицы. Расчеты (ПЗ)	7	1	ОПК-1	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1,	0	
5.4	Технология переработки птицы (СРС)	7	1	ОПК-1	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1,	0	

	Раздел 6. Раздел 6. Производство пищевых животных жиров.						
6.1	Производство пищевых животных жиров (Л)	7	4	ОПК-1	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1,	0	
6.2	определение качества пищевых животных жиров (ЛЗ)	7	2	ОПК-1	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1,	0	
6.3	Вычисление выхода жиров (ПЗ)	7	1	ОПК-1	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1,	0	
6.4	Производство пищевых животных жиров (СРС)	7	1	ОПК-1	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1,	0	
	Раздел 7. Введение. (Молоко) Пищевая ценность, химический состав и свойства молока. Порокимолока	7	1				
7.1	Пищевая ценность, химический состав и свойства молока. Порокимолока/Лек/	7	3	ОПК-1	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1, Л.2.2	2	
7.2	Химический состав и свойства молока. Определение качества	7	2	ОПК-1	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1,	2	
7.3	Химический состав и свойства молока. Расчеты по определению СВ, СОМО. Решение задач. /Пр/	7	2	ОПК-1	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1, Л.2.2	2	
	Раздел 8. Раздел 8. Первичная обработка молока	7	1				
8.1	Первичная обработка молока/Лек/	7	2	ОПК-1	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1,	0	
8.2	Очистка молока от механических примесей. Охлаждение, хранение /Лаб	7	2	ОПК-1	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1, Л.2.2	0	
8.3	Работа с нормативно-техническими документами. /Пр/	7	2	ОПК-1	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1,	0	
8.4	Первичная обработка молока – сохранение первоначальных свойств молока. /Ср/	7	1	ОПК-1	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1, Л.2.2	0	
	Раздел 9. Механическая и тепловая обработка молока	7	1				
9.1	Механическая и тепловая обработка молока /Лек/	7	2	ОПК-1	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1,	0	
9.2	Контроль температурных режимов сепарирования молока. Определение содержания массовой доли жира в сливках и обезжиренном молоке. /Лаб/	7	1	ОПК-1	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1, Л.2.2	0	
9.3	Определение выхода сливок и обезжиренного молока. Решение задач. /Пр/	7	2	ОПК-1	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1, Л.2.2	0	

9.4	Факторы, влияющие на процесс отделения молочного жира. Пастеризация молока – залог здорового питания./Ср/	7	1	ОПК-1	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1, Л.2.2	0	
	Раздел 10. Технология пастеризованного и стерилизованного молока.	7	1				
10.1	Технология пастеризованного и стерилизованного молока. /Лек/	7	2	ОПК-1 ОПК-1 ОПК-1	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1, Л.2.2	0	
10.2	Контроль эффективности пастеризации молока и сливок. Определение органолептических и физико-химических показателей питьевого молока и сливок. /Лаб/	7	1	ОПК-1	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1, Л.2.2	2	
10.3	Расчеты по нормализации молока и сливок. Решение задач. /Пр/	7	2	ОПК-1	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1,	0	
10.4	Питьевое молоко биологический ценный продукт питания. /Ср/	7	1	ОПК-1	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1,	0	
	Раздел 11. Технология кисломолочных и диетических продуктов	7	1				
11.1	Технология кисломолочных и диетических продуктов /Лек/	7	2	ОПК-1 ОПК-1	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1, Л.2.2	2	
11.2	Определение качества кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок. Производство в лабораторных условиях кефира (сората, йогурта) и контроль качества /Лаб/	7	1	ОПК-1	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1, Л.2.2	0	
11.3	Нормализация сырья для производства кисломолочных продуктов. Баланс жира. Решение задач. /Пр /	7	1	ОПК-1	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1, Л.2.2	0	
11.4	Понятие о кисломолочных продуктах. Приготовление и применение бактериальных заквасок. Диетические и лечебные свойства кисломолочных продуктов./Ср/	7	1	ОПК-1	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1, Л.2.2	0	
	Раздел 12. Технология масла коровьего. Технология сыра, мороженого, молочных консервов	7	1				
12.1	Технология масла коровьего. Технология сыра, мороженого, молочных консервов /Лек/	7	2	ОПК-1	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3 Л.2.1, Л.2.2,	0	
12.2	Определение массовой доли влаги в масле, сырое. Контроль эффективности пастеризации. Расчеты по определению массовой доли жира. /Лаб /	7	1	ОПК-1	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1, Л.2.2	2	

12.3	Регулирование влаги в масле. Вычисление недостающей воды. Решение задач по производству масла. Составление баланса жир /Пр/	7	1	ОПК-1	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.1.4	2	
12.4	1. Масло коровье - один из наиболее питательных молочных продуктов. 2. Методы и способы производства. 3. Особенности производства масла любительского. 4. Классификация сыров. Основные требования к качеству сыря. 5. Пороки масла при хранении. 6. Причины появления различных пороков сыра и их устранение. 7. Понятие о мороженом. 8. Требования, предъявляемые к качеству молока для производства молочных консервов./Ср/	7	1	ОПК-1	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.1.4	0	
12.5	/Экзамен/	7				0	

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

<p>Система контроля за ходом и качеством усвоения студентами содержания данной дисциплины включает следующие виды:</p> <p>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).</p> <p>Выполнение этих работ является обязательным для всех студентов, а результаты являются основанием для выставления оценок (баллов) текущего контроля.</p> <p>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.</p> <p>Итоговый контроль – оценка уровня освоения дисциплины по окончании ее изучения в форме зачета (экзамена).</p> <p>Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) включает в себя:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Фонд оценочных средств прилагается к рабочей программе дисциплины как приложение.</p> <p>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,</p>
--

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

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

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

7.1.1. Основная литература

Л 1.1	Киселев Л.Ю.	Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства	Москва: ЭБС, Лань, 2012
Л 1.2	Шарафутдинов Г.С. и др	Стандартизация, технология переработки и хранения продуктов животноводства	Москва: ЭБС, Лань, 2016

Л 1.3	Любимов А.И. и др	Практикум по производству продуктов	Москва: КолосС, 2013
7.1.2. Дополнительная литература			
Л 2.1	Родионов Г.В. и др	Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства	Москва: Лань, 2017
Л 2.2	Личко Н.М.	Стандартизация и подтверждение соответствия с/х	Москва: ДеЛи плюс,
7.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем			
7.3.1.1	LIBREOFFICE (открытоелицензионноесоглашениеNUGeneralPublicLicense		
7.3.1.2	DoctorWeb (лицензионныйдоговор)		
7.3.1.3	ПО «Визуальная студия тестирования». Комплекс для создания тестов и тестирования. (лицензионныйдоговор № 1942 от 28 мая 2014 года).		
7.3.1.4	Adobe Reader		
7.3.2 Перечень информационных справочных систем			
7.3.2.1	Э1 Электронная - библиотечная системе издательства «Лань»: http://e.lanbook.com/ ;		
7.3.2.2	Э2 Национальный цифровой ресурс Руконт: http://rucont.ru/collections/1122		
7.3.2.3	Э3 Электронный ресурс издательства «ЮРАЙТ»;		
7.3.2.4	Э4 Электронный каталог Научной библиотеки ЯГСХА на АИБС «Ирбис64»;		
7.3.2.5	Э5 Электронный ресурс «Научно-издательский центр ИНФРА-М»;		
7.3.2.6	Э6 Научная электронная библиотека Elibrary.ru		
7.3.2.7	Э7 Сайт библиотеки: http://nlib.yxaa.ru/ ;		
7.3.2.8	Э8 Электронная библиотека и база для исследований и учебных курсов в области экономики, управления,		
7.3.2.9	Э9 Moodle.yxaa/ru		
7.3.2.10	Э 10. справочно- правовая система Консультант Плюс, версия Проф;		
7.3.2.11	Э 11. ru.wikipedia ;		
7.3.2.12	Э 12. справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ http://www.gramota.ru/ ;		
7.3.2.13	Э 13. федеральный портал Российское образование http://www.edu.ru/ ;		
7.3.2.14	Э 14. федеральный образовательный портал http://ecsocman.hse.ru/ ;		
8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)			
Кабинет Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования			
1.302 Лаборатория «Молока и молочных продуктов» Сепаратор, приборы по определению качества молока: милкотестер, милкоксан, ИРМА, Лактан, Клевер, термостат. термостат ТС-80, рефрактометр ИРФ-464, ИРФ-464Б, ИРФ-454, электропечь «Лысьва», анализатор «Клевер-1М», перемешиватель лаб. ЛАБПУО-2, весы лаб. Анализ. ВЛР-200, центрифуга ЦЛМ-1-12, сепаратор, маслобойка электрическая, редуктазник, микроскоп БМ-51-2, печь Чицова, шкаф для химреактивов ЛАБ-800 ШР, аквадистилятор ДЭ -4, муфельная печь, весы СМП-84, весы лаб. техн., холодильник «Атлант», шкаф для посуды ЛАБ-800 ШЛ, стол для весов ЛАБ-1200. Плакаты, муляжи, таблицы, учебные видеофильмы, демонстративные материалы, 2.311 Лекционная аудитория с мультимедийным оборудованием HP Pavilion Slimline Athlon Dual Core 2.1GHz/RAM 1GB/GeForce 7300LE/DVD-RW/HDD 160Gb/ Проектор KSP-4000S LCD Projector			
УП: b36030201_17_4_3и.plx стр. 12 Монитор -ЖК сенсорный ESP E-Learning Desk KPC370 учебные видеофильмы, демонстративные материалы			
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
«Методические указания по выполнению лабораторных и практических занятий» определяют общие требования, правила и организацию проведения лабораторных работ с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении в объеме курса в соответствии с действующими стандартами. (moodle.yxaa.ru); «Методические указания по выполнению самостоятельной работы» предназначены для выполнения работы в рамках реализуемых основных образовательных программ, соответствующих требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования. (moodle.yxaa.ru).			

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-монокюль для просмотра LevenhukWise 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://moodle.yxaa.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. <http://www.yxaa.ru/index.php/blogi-prepodavatelej> - «4 портфолио» - Проект создан на ресурсе: <http://4portfolio.ru> Веб- портфолио располагается на динамическом веб-сайте, 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)», договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям №033/16 от 02 августа 2016;
- Доступ к электронному ресурсу издательства «ЮРАЙТ», договор на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС №126 от 22 августа 2016;
- Доступ к ресурсу «Научно-издательский центр ИНФРА-М». Договор № 1773 от 18.07.2016
- 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»;

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