МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

Кафедра Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УиВР
_____ А.Г. Черкашина
23 мая 2019 г.

Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания**

Учебный план b380301_19_1_Э.plx
Направление 38.03.01 Экономика
Направленность (профиль) "Экономика предприятий АПК"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
в том числе:
аудиторные занятия 62
самостоятельная работа 46

Виды контроля в семестрах:
зачеты 2

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
Недель	21			
Вид занятий	УП	РПД	УП	РПД
Лекции	42	42	42	42
Практические	20	20	20	20
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	62	62	62	62
Контактная работа	62	62	62	62
Сам. работа	46	46	46	46
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа дисциплины

Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 38.03.01 ЭКОНОМИКА (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 12.11.2015г. №1327)

составлена на основании учебного плана:

Направление 38.03.01 Экономика

Направленность (профиль) "Экономика предприятий АПК"

утвержденного учёным советом вуза от 04.04.2019 протокол № 23.

Разработчик (и) РПД:

ст. преподаватель, Дармаева Г.Г.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от 08 04 2019 г. № 57

Срок действия программы: уч.г.

Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Руководитель направления:

/Терютина М.М. /

Зав.профилирующей кафедры

/Терютина М.М. /

Протокол заседания кафедры от 13 мая 2019 г. № 19-05

Председатель МК факультета

/ Скрябина А.В. /

Протокол заседания МК факультета от 21 мая 2019 г. № 5

Председатель УМС ФГБОУ ВО Якутская ГСХА

/ Сивцев Н.А. /

Протокол заседания УМС от 23 мая 2019 г. № 7

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Изучение основ производства, переработки и хранения сельскохозяйственного сырья

Для достижения поставленной цели в дисциплине рассматриваются следующие вопросы:

- требования к качеству произведенного сельскохозяйственного сырья;
- основы материального расчета при переработке сельскохозяйственного сырья;
- технология первичной обработки сырья;
- технология производства готовой продукции из сельскохозяйственного сырья;
- технология хранения готовой продукции.

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

ОПК-2: способностью осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения профессиональных задач	
Знать:	
Уровень 1	имеет поверхностное представление о технологии производства, переработки и хранении с\х сырья
Уровень 2	основы технологии производства, переработки и хранении с\х сырья
Уровень 3	современные напрвления в технологии производства, переработки и хранении с\х сырья
Уметь:	
Уровень 1	составлять схемы первичной обработки сырья
Уровень 2	составлять схемы первичной обработки сырья и технологии переработки с/х сырья
Владеть:	
Уровень 1	навыками составления схем первичной обработки сырья
Уровень 2	навыками составления схем первичной обработки сырья и технологии переработки с\х сырья
Уровень 3	навыками составления схем первичной обработки, технологии переработки и хранении с/х сырья

ПК-9: способностью организовать деятельность малой группы, созданной для реализации конкретного экономического проекта	
Знать:	
Уровень 1	методырасчета материального расчета сырья при первичной оборабоотки
Уровень 2	методы расчета материального баланса сырья при первичной обработки , основных продуктов переработки с/х сырья

ОПК-2: способностью осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения профессиональных задач	
Уметь:	
Уровень 3	составлять схемы первичной обработки , технологии переработки и хранения с/х сырья

ПК-9: способностью организовать деятельность малой группы, созданной для реализации конкретного экономического проекта	
Знать:	
Уровень 3	методами расчета материального расчета сырья и продуктов его переработки
Уметь:	
Уровень 1	рассчитывать материальный баланс сырья при первичной обработке сырья
Уровень 2	рассчитывать материальный баланс сырья при первичной обработки , основных продуктов переработки с/х сырья
Уровень 3	рассчитывать материальный баланс сырья и продуктов его переработки
Владеть:	
Уровень 1	навыками расчета материального баланса сырья при первичной оборабоотке сырья
Уровень 2	навыками расчета материального баланса сырья при первичной обработке сырья и основных продуктов переработки с\х сырья
Уровень 3	навыками расчета материального баланса сырья при первичной обработке сырья и продуктов его переработки

ДПК-1: способностью использовать технологические процессы производства, переработки и хранения продукции растениеводства, животноводства для анализа и планирования деятельности предприятий АПК

Знать:	
Уровень 1	требования к качеству сырья животного происхождения, основные технологические процессы его переработки и хранения
Уровень 2	требования к качеству сырья живот.происхождения, технологические процессы его переработки, особенности деятельности предприятий АПК
Уровень 3	требования к качеству сырья живот.происхождения, технологические процессы его переработки, особенности деятельности предприятий АПК, современные тенденции развития технологии переработки продукции животноводства
Уметь:	
Уровень 1	работать с нормативной документацией по переработке с\х сырья, ориентироваться в основных технологических процессах переработки и хранения сырья
Уровень 2	работать с нормативной документацией по переработке с\х сырья, ориентироваться в технологических процессах переработки и хранения сырья, в особенностях деятельности предприятий АПК
Уровень 3	работать с нормативной документацией по переработке с\х сырья, ориентироваться в технологических процессах переработки и хранения сырья, в особенностях деятельности предприятий АПК и современных тенденциях их развития
Владеть:	
Уровень 1	навыками работы с нормативной документацией
Уровень 2	информацией о назначении, содержании технологических процессов переработки и хранени с\х сырья, особенностях деятельности предприятий АПК
Уровень 3	информацией о факторах, влияющих на эффективность технологических процессов, современных тенденциях развития АПК

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	**Знать:**
2.1.1	методы расчета материального баланса при перерработке сырья жипотного происхождения, технологические процессы переработки и хранения сырья ЖП, нормативные требования к качеству сырья.
2.2	**Уметь:**
2.2.1	рассчитывать материальный баланс, ориентироваться в технологических процессах переработки и хранения с\х сырья, нормативной документации, современных тенденциях развития предприятий АПК,
2.3	**Владеть:**
2.3.1	методами расчета материального баланса, навыками составления технологических схем, работы с нормативной документацией.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В
3.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
3.1.1	Введение в специальность
3.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
3.2.1	Менеджмент
3.2.2	Организация маркетинга предприятий АПК
3.2.3	Экономика отраслей АПК
3.2.4	Организация сельскохозяйственного производства
3.2.5	Планирование на предприятиях АПК
3.2.6	Составление технологической карты производственных процессов

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	
Недель	21			
Вид занятий	УП	РПД	УП	РПД
Лекции	42	42	42	42
Практические	20	20	20	20
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	62	62	62	62
Контактная работа	62	62	62	62
Сам. работа	46	46	46	46
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.Технология производства, переработки и хранения молока			ОПК-2, ПК-9, ДПК-1			
1.1	цели и задачи дисциплины. Химический состав и пищевая ценность молока /Лек/	2	2	ОПК-2, ДПК-1	О1, Д1	0	
1.2	Производство, первичная переработка и хранение молока /Лек/	2	4	ОПК-2, ДПК-1	О1, Д1	0	
1.3	Ознакомеление к с требованиями к качеству молока-сырья /Пр/	2	2	ОПК-2, ДПК-1	О1, Д1	0	
1.4	Технология производства и хранения питьевого молока и сливок /Лек/	2	4	ОПК-2, ДПК-1	О1, Д1	0	
1.5	Составление технологических схем по производству питьевого молока и сливое /Пр/	2	2	ОПК-2, ДПК-1	О1, Д1	0	
1.6	Технология производства и хранения кисломолочных продуктов /Лек/	2	4	ОПК-2, ДПК-1	О1, Д1	0	
1.7	Составление технологических схем по производству кисломолочных продуктов /Пр/	2	2	ОПК-2, ДПК-1	О1, Д1	0	
1.8	Технология производства и хранения масла и спредов /Лек/	2	4	ОПК-2, ДПК-1	О1, Д1	0	
1.9	Составление технологических схем по производству масла /Пр/	2	2	ОПК-2, ДПК-1	О1, Д1	0	
1.10	Методы расчета материального баланса молочных продуктов /Лек/	2	4	ПК-9	О1, Д1	2	
1.11	Расчет материального баланса молочных продуктов /Пр/	2	2	ПК-9	О1, Д1	0	
	Раздел 2.Технология производства, переработки и хранения мяса						
2.1	Химический состав и пищевая ценность мяса /Лек/	2	2	ОПК-2, ДПК-1	О2.Д2	0	

2.2	Методы расчета материального баланса продуктов переработки мяса /Лек/	2	4	ПК-9	О2.Д2	0	
2.3	ознакомление с методами расчета материального баланса /Пр/	2	2	ОПК-2, ДПК-1	О2.Д2	2	
2.4	Первичная обработка мяса /Лек/	2	2	ОПК-2, ДПК-1	О2.Д2	0	
2.5	Составление технологических схем по первичной обработке мяса /Пр/	2	2	ОПК-2, ДПК-1	О2.Д2	0	
2.6	Технология производства вареных колбас /Лек/	2	4	ОПК-2, ДПК-1	О2.Д2	0	
2.7	Составление технологических схем по производству вареных колбас /Пр/	2	2	ОПК-2, ДПК-1	О2.Д2	0	
2.8	технология производства и хранения копченых колбас /Лек/	2	4	ОПК-2, ДПК-1	О2.Д2	0	
2.9	составление технологических схем по производству вареных колбас /Пр/	2	2	ОПК-2, ДПК-1	О2.Д2	0	
2.10	технология производства мясных полуфабрикатов /Лек/	2	4	ОПК-2, ДПК-1	О2.Д2	0	
2.11	составление технологических схем по производству мясных полуфабрикатов /Пр/	2	2	ОПК-2, ДПК-1	О2.Д2	0	
2.12	Технология производства сыра и сырных продуктов /Ср/	2	8	ОПК-2, ДПК-1	О1, Д1	0	
2.13	Технологич производства молочных консервов /Ср/	2	8	ОПК-2, ДПК-1	О1, Д1	0	
2.14	Технология производства мороженого /Ср/	2	8	ОПК-2, ДПК-1	О1, Д1	0	
2.15	Технология убоя скота /Ср/	2	8	ОПК-2, ДПК-1	О2.Д2	0	
2.16	технология первичной обработки и хранения мяса птицы /Ср/	2	8	ОПК-2, ДПК-1	О2.Д2	0	
2.17	технология производства продукции из мяса птицы /Ср/	2	2	ОПК-2, ДПК-1	О2.Д2	0	
2.18	технология производства мясных консервов /Ср/	2	4	ОПК-2, ДПК-1	О2.Д2	0	
	зачет			ОПК-2, ДПК-1, ПК-9	О1, Д1,О2.Д2		

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)

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

О1Буянова, И.В. Технология молока и молочных продуктов. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли : учебное пособие / И.В. Буянова. — 2-е изд. — Кемерово : КемГУ, 2014. — 160 с.

О2 Рогов И. А. Технология мяса и мясных продуктов. Кн.1, 2: учебник. -М.: КолосС, 2007.-564 с.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Д1Проектирование, строительство и инженерное оборудование предприятий молочной промышленности : учебное пособие / Л.В. Голубева, Г.И. Касьянов, А.В. Кочерга, Н.В. Тимошенко. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 416 с.

Д2Мышалова, О.М. Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР : учебное пособие / О.М. Мышалова. — Кемерово : КемГУ, 2010. — 210 с. — ISBN 978-5-89289-602-3. — Текст :

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

7.3.1.1	Windows Vista TM Home Basic K OEMAct
7.3.1.2	LIBREOFFICE

7.3.2 Перечень информационных справочных систем

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

№ 1.204: Аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации.

№ 1.227 Аудитория для проведения занятий семинарского типа групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации:.

№ 2.114 Мультимедийный зал научной библиотеки (для самостоятельной работы студентов с выходом в сеть Интернет)

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

Методические указания для проведения практических занятий по дисциплине Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства.

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 соответствие 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.ysaa.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 инфомационном портале академии http://stud.ysaa.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.