

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Кудрявцев Максим Геннадьевич

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 01.07.2025 09:54:00

Уникальный программный ключ:

790a1a8df2525774421adc1fc96453f0e902bfb0

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА
ИМЕНИ В.И. ВЕРНАДСКОГО»
(Университет Вернадского)**

Принято Ученым советом
Университета Вернадского
«21» ноября 2024 г. протокол №4



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Технология мясных изделий и деликатесов

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) программы Технология переработки сельскохозяйственного сырья

Квалификация бакалавр

Форма обучения очная

Балашиха 2024

Рабочая программа дисциплины «Технология производства мясных продуктов» разработана в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль: технология производства и переработки продукции животноводства

1. Цели и задачи дисциплины:

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

Задачи дисциплины:

освоение принципов и подходов технологии переработки сельскохозяйственного сырья на основе эффективного использования материалов, оборудования, расчетов параметров технологических процессов.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

2.1 Профессиональные компетенции

Задача профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции. Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю) (код и наименование индикатора достижения компетенций*)
Реализация технологий производства продукции животноводства	ПКО-4 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	ИД-1ПК-4 Реализует технологии производства продукции животноводства

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина «Технология производства мясных продуктов» для студентов, обучающихся по программе подготовки бакалавра направления «Технология производства и переработки с.-х. продукции» относится к дисциплинам обязательной части. Освоение дисциплины «Технология производства мясных продуктов» необходимо как предшествующее для дисциплины «Оценка качества с.-х. сырья и продуктов переработки».

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 со сроком 5 лет.

№ п.п.	Вид учебной работы	Всего часов (академических)
1.	Контактная работа обучающихся с преподавателем всего:	29
1.1.	Аудиторная работа (всего)	28
	В том числе:	-
	Занятия лекционного типа (ЗЛТ)	12
	Занятия семинарского типа (ЗСТ) в т.ч.:	-
	Практические, семинарские занятия (ПЗ/СЗ)	-
	Лабораторные занятия (ЛЗ)	16
1.2	Внеаудиторная работа обучающихся с преподавателем в электронной информационно-образовательной среде*	1
2.	Самостоятельная работа*	142
	В том числе:	
2.1.	Изучение теоретического материала	72
2.2.	Написание курсового проекта (работы)	72
2.3.	Написание контрольной работы	-
2.4.	Другие виды самостоятельной работы (реферат)	-
3.	Промежуточная аттестация в форме контактной работы (экзамен)	9
	Общая трудоемкость час (академический)* зач. ед.	180 5

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий.

№ п/п	Наименование темы	Всего академ. часов	Лекции	Практические, семинарские занятия	Лабораторн ые занятия	Самостояте льная работа
Модуль 1.	Введение. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов.	24	2	-	2	20
Модуль 2.	Технология сублимированных мясных продуктов.	34	2	-	2	30
Модуль 3.	Производство сырых полуфабрикатов.	42	2	-	4	36
Модуль 4.	Производство колбасных, соленых и копченых изделий.	46	4	-	4	38
Модуль 5.	Производство баночных консервов	34	2	-	4	28

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.

6.1 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине «Технология производства мясных продуктов»

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения (ПРО) соотнесенные с индикаторами достижения компетенций	Наименование оценочных средств	Вид и форма контроля ПРО Текущий контроль (опрос; собеседование; рецензия; выступление с докладом и тд.)	Вид и форма аттестации компетенции на основе ее индикаторов Промежуточная аттестация (экзамен; зачет; защита курсовой работы (проекта); защита отчета по практике; защита отчета по НИР и др.)
ПКО-4 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	ИД-1ПК-4 Реализует технологии производства продукции животноводства	Знать: - современные тенденции и приоритетные направления развития отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании ресурсов; - сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; - основные технологические процессы получения продуктов заданного качества и свойств Уметь: - вести расчет основных технологических процессов производства мясопродуктов; - оценивать изменение качества мяса и получаемых продуктов в результате действия различных факторов; - составлять рецептуры и технологических схемы производства сбалансированных по составу биологически полноценных мясных продуктов. Владеть: - теоретическими и практическими основами в области переработки мясного сырья с использованием современных достижений научно-технического прогресса, методов планирования эксперимента, средств вычислительной техники; - навыками применения прогрессивных и ресурсосберегающих технологий производства и переработки продукции животноводства; - знаниями технологических процессов переработки мяса, которые обеспечивают выпуск продукции, отвечающей требованиям к качеству.	Задача (практическое задание), тест, курсовая работа	Опрос на лабораторном занятии, решение тестов различной сложности в ЭИОС, собеседование по курсовой работе	защита курсовой работы экзамен

6.2 Краткая характеристика оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Курсовая работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект заданий по курсовой работе по вариантам
2	Задача (лабораторные задание)	Средство оценки умения применять полученные теоретические знания в практической ситуации.	Задача (практическое задание)
3	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий

6.3 Критерии и шкалы для интегрированной оценки уровня сформированности компетенций

Оценки сформированности компетенций при сдаче экзамена

Критерии сформированности компетенции	Оценки сформированности TM компетенций			
	неудовлетворительно не зачтено	удовлетворительно зачтено	хорошо зачтено	отлично зачтено
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
Наличие умений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продemonстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами.	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме
Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов
Характеристика сформированности TM компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач.	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется дополнительная	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)

		практика по большинству практических задач.		задач.
Уровень сформированности компетенций	Низкий	Ниже среднего	Средний	Высокий

6.4 Типовые контрольные задания или иные оценочные материалы, для оценки сформированности компетенций, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

1. Задачи (практическое задание):

Задание 1. Рассчитать количество говяжьих туш, другого сырья, пряностей и материалов, необходимых для производства 800 кг колбасы вареной говяжьей высшего сорта (ГОСТ 23670) в смену. Масса туш 150 кг, выход жилованного мяса 69%.

2. Курсовая работа:

Вопросы для выполнения курсовой работы размещены в методических указаниях по изучению дисциплины и выполнению курсовой работы.

Примерные темы курсовых работ на выбор студента на примере любого конкретного мясного продукта (например, «анализ технологии производства колбасы сырокопченой «Браунгшвейская», «анализ технологии производства мясных баночных консервов «Мясо тушеное» и т.д.):

1. Анализ технологии производства вареных колбас, ее совершенствование.
2. Анализ технологии производства полукопченых колбас, ее совершенствование.
3. Анализ технологии производства ливерных колбас, ее совершенствование.
4. Анализ технологии производства зельца (студня, холодца), ее совершенствование.
5. Анализ технологии производства сырокопченых колбас, ее совершенствование.
6. Анализ технологии производства сосисок и сарделек, ее совершенствование.
7. Анализ технологии производства мясных баночных консервов, ее совершенствование.
8. Анализ технологии производства рубленых полуфабрикатов, ее совершенствование.
9. Анализ технологии производства полуфабрикатов в тесте из мяса убойных животных и птицы, ее совершенствование.

3. Тесты:

1. При какой температуре мясо считается замороженным?
 1. -2 °С
 2. -4 °С
 3. -6 °С
2. Максимально допустимая температура при сублимационной сушке?
 1. 55-65 °С
 2. 65-80 °С
 3. 60-90 °С
3. В какой из групп находятся только порционные полуфабрикаты из свинины?
 1. котлета натуральная, гуляш, мясо для шашлыка
 2. шашлык, эскалоп, рагу
 3. шницель, вырезка свиная, эскалоп
4. При какой температуре проводят холодное копчение?
 1. 16-20 °С
 2. 18-22 °С
 3. 22-23 °С
5. Чему равна температура парного мяса?
 1. 17-20 °С
 2. 20-30 °С
 3. 30-37 °С

6. При изготовлении сырокопченых колбас батоны подвергают длительной осадке. Сколько суток занимает эта операция?
1. 5-7 суток
 2. 7-10 суток
 3. 10-12 суток
7. Укажите среднее количество добавляемого к мясным продуктам глутамината натрия?
1. 1 %
 2. 3 %
 3. 4 %
8. На каком принципе основано производство баночных мясных консервов?
1. абиоз
 2. анабиоз
 3. ценобиоз
9. Как называется дефект при котором обнаруживается деформация концов банки в виде уголков у фальцев?
1. «Птички»
 2. «Язычок»
 3. «Зубец»
10. Степень измельчения сырья для пюреобразных детских мясных консервов?
1. 0.15-0.2 мм
 2. 0.8-1.5 мм
 3. 2-3 мм

6.5 Требования к процедуре оценивания текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине.

Система оценивания результатов обучения студентов в университете подразумевает проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации в соответствии с утвержденными в установленном порядке учебными планами по направлениям подготовки.

Для текущего контроля знаний и промежуточной аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующих основных профессиональных образовательных программ создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить сформированность компетенций.

Текущий контроль предусматривает систематическую проверку качества полученных студентами знаний, умений и навыков по всем изучаемым дисциплинам (модулям).

Формы текущего контроля знаний в межсессионный период:

- модульно-рейтинговая система с использованием тестовых инструментов информационной образовательной среды (на платформе дистанционного обучения);
- собеседование по курсовой работе.

Устное собеседование по выполненным курсовым работам проводится в межсессионный период или в период лабораторно-экзаменационной сессии до сдачи экзамена по соответствующей дисциплине.

Контрольные задания по дисциплине (курсовая работа) выполняется студентами в межсессионный период с целью оценки результатов их самостоятельной учебной деятельности.

Формы текущего контроля знаний на учебных занятиях,

- решение тестов различной сложности в ЭИОС;
- устный, письменный опрос (индивидуальный, фронтальный).

Помимо перечисленных форм, могут быть установлены другие формы текущего контроля знаний студентов. Перечень форм текущего контроля знаний, порядок их проведения, используемые инструменты и технологии, критерии оценивания отдельных форм текущего контроля знаний устанавливаются преподавателем, ведущим дисциплину, и фиксируются в рабочей программе дисциплины.

Промежуточная аттестация предназначена для объективного подтверждения и оценивания достигнутых результатов обучения после завершения изучения дисциплины (модуля), прохождения практики, выполнения курсовой работы (проекта), а также для оценивания эффективности организации учебного процесса.

Формы промежуточной аттестации:

- защита курсовых работ (проектов) по дисциплине
- экзамен.

Экзамен проводится в формах: тестирования, в том числе и компьютерного, устного и письменного опроса, по тестам или билетам, в соответствии с программой учебной дисциплины.

Рекомендуемые формы проведения экзамена:

- устный экзамен по билетам;
- письменный экзамен по вопросам, тестам;
- компьютерное тестирование.

Курсовая работа (проект) оценивается по пятибалльной системе.

Защита курсовой работы, как правило, оценивается по следующим критериям:

- степень усвоения обучающимся понятий и категорий по теме курсового исследования;
- умение работать с документальными и литературными источниками;
- умение формулировать основные выводы по результатам анализа конкретного материала;
- грамотность и стиль изложения материала;
- самостоятельность работы, оригинальность мышления в осмыслении материала;
- наличие презентации;
- умение доложить полученные результаты.

7. Материально-техническое обеспечение, необходимое для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

7.1. Перечень учебных аудиторий для проведения учебных занятий, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения по дисциплине (модулю).

Виды учебных занятий	№ учебной аудитории и помещения для самостоятельной работы	Наименование учебной аудитории для проведения учебных занятий и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность учебных аудиторий и помещений для самостоятельной работы оборудованием и техническими средствами, компьютерной техникой	Приспособленность учебных аудиторий и помещений для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья
Лекции	436	Учебная аудитория	Проектор Acer x1130p; Экран настенный моторизированный SimSCREEN	да
	442	Учебная аудитория	Проектор AcerP7270i Экран настенный рулонный PROJECTA	да
Лабораторные занятия	436	Учебная аудитория	Проектор Acer x1130p; Экран настенный моторизированный SimSCREEN	да
	442	Учебная аудитория	Проектор AcerP7270i Экран настенный рулонный PROJECTA	да
	413	Учебная аудитория	Аквадистиллятор Весы лабораторные Весы	да

			Весы торсионные Дозиметр РН-метр портативный Люминескоп Фотометр Холодильник Трихинеллоскоп Считыватель Микроскоп Шкаф вытяжной Баня водяная	
Самостоятельная работа	№ 320 (инж. к.)	Помещение для самостоятельной работы	Персональный компьютер	да
	№ 437 (адм.- лаб. корпус)	Учебная аудитория	Персональный компьютер	да
Проведение групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	436	Учебная аудитория	Проектор Acer x1130p; Экран настенный моторизированный SimSCREEN	да

8. Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем

№	Название программного обеспечения	№ лицензии	Количество, назначение
Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю)			
	Adobe Connect v.8 (для организации вебинаров при проведении учебного процесса с использованием элементов дистанционных образовательных технологий)	8643646	Авторизованный доступ обучающихся и сотрудников РГАЗУ. Используется при проведении лекционных и других занятий в режиме вебинара
	Электронно - библиотечная система AgriLib	Зарегистрирована как средство массовой информации "Образовательный интернет-портал Российского государственного аграрного заочного университета" Свидетельство о регистрации средства массовой информации Эл № ФС 77 - 51402 от 19 октября 2012 г. Свидетельство о регистрации базы данных № 2014620472 от 21 марта 2014 г.	Обучающиеся, сотрудники РГАЗУ и партнеров База учебно - методических ресурсов РГАЗУ и вузов - партнеров
	Система дистанционного обучения Moodle, доступна в сети интернет по адресу www.edu.rgazu.ru .	свободно распространяемая,	Авторизованный доступ обучающихся и сотрудников РГАЗУ. База учебно - методических ресурсов (ЭУМК) по дисциплинам.
	Система электронного документооборота «GS-Ведомости»	Договор №Гс19-623 от 30 июня 2016	Обучающиеся и сотрудники РГАЗУ 122 лицензии Вэб интерфейс без ограничений
	Видеоканал РГАЗУ http://www.youtube.com/rgazu	Открытый ресурс	Без ограничений
Базовое программное обеспечение			
1.	Microsoft DreamSpark Premium (для учащихся, преподавателей и лабораторий) СОСТАВ: Операционные системы: Windows; Средства для разработки и проектирования: Visual Studio Community (для учащихся и преподавателей) Visual Studio Professional (для лабораторий) Visual Studio Enterprise (для учащихся, преподавателей и лабораторий) Windows Embedded Приложения (Visio, Project, OneNote)	1203725791 1203725948 1203725792 1203725947 1203725945 1203725944	Без ограничений
2.	Office 365 для образования	7580631	9145
3.	Dr. WEB Desktop Security Suite	9B69-BRVQ-26GV-4ATS	610
4.	7-Zip	свободно распространяемая	Без ограничений
5.	Mozilla Firefox	свободно распространяемая	Без ограничений
6.	Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	Без ограничений
7.	Opera	свободно распространяемая	Без ограничений
8.	Google Chrome	свободно распространяемая	Без ограничений
9.	Учебная версия Tflex	свободно распространяемая	Без ограничений
10.	Thunderbird	свободно распространяемая	Без ограничений

9. Перечень учебно-методического обеспечения по дисциплине

1. Технология производства мясных продуктов: Методические рекомендации по изучению дисциплины и выполнению курсовой работы / Рос. гос. аграр. заоч. ун-т; Сост. Мышкина М.С., Федосеева Н.А., Балашиха., 2015.

9.1. Перечень основной учебной литературы

1. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции : учеб. для бакалавров / под общ. ред. В. И. Манжесова. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 533 с.
2. Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учеб. пособие для вузов [Электронный ресурс] / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. - СПб.: Лань, 2013. - 172 с. // Электронно-библиотечная система изд.-ва «Лань». - Режим доступа: <https://eJanbook.com/book/5853>
3. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учеб. пособие [Электронный ресурс] / Г.С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н.А. Балакирев и др. - 4-е изд., стер. - СПб: Лань, 2019. - 624 с. // Электронно-библиотечная система изд.- ва «Лань». - Режим доступа: <https://eJanbook.com/book/113611>

9.2. Перечень дополнительной учебной литературы

1. Данилова, Н. С. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов : учеб. пособие для вузов / Н. С. Данилова. - М. : КолосС, 2008. - 277 с.
2. Коснырева, Л. М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров : учеб. для вузов / Л. М. Коснырева, В. И. Криштафович, В. М. Позняковский. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2008. - 320 с.
3. Лихачева, Е. И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: учеб. пособие / Е. И. Лихачева, О. В. Юсова. - М. : АЛЬФА-М : ИНФРА-М, 2011. - 303 с.
4. Скульдицкая, З. М. Технология производства и переработки продукции животноводства : практикум / З. М. Скульдицкая, О. Ю. Петров. - Йошкар-Ола: Мар ГТУ, 2008. - 195с.
5. Стацко, В. П. Колбасы. Колбасные изделия. Продукты из мяса / В. П. Стацко. - Ростов н/Д. : Феникс, 2000. - 351 с.
6. Фейнер, Г. Мясные продукты. Научные основы, технологии, практические рекомендации / Г. Фейнер. - СПб. : Профессия, 2010. - 719с.
7. Чебакова, Г. В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: учеб. пособие для вузов / Г. В. Чебакова, И. А. Данилова. - М. : ИНФРА-М, 2014. - 304 с.
8. Шуварики, А. С. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства: учеб. для вузов / А. С. Шуварики, А. А. Лисенков. - М. : МСХА, 2009. - 606 с.
9. Хлебников, В. И. Экспертиза мяса и мясных продуктов : учеб. пособие для вузов / В. И. Хлебников, И. А. Жебелева, В. И. Криштафович. - М. : Дашков и К", 2008. - 130 с.

9.3. Перечень электронных учебных изданий и электронных образовательных ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Портал [Электронный ресурс]. - <http://www.cnsnb.ru/>
2. Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности им. В.М. Горбатова - Портал [Электронный ресурс]. - <http://www.vniimp.ru>
3. Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности - Портал [Электронный ресурс]. - <http://www.vniipp.ru/index.php?razdel=index>
4. Журнал «Мясные технологии» - Портал [Электронный ресурс]. - <http://www.meatbranch.com/news.html>
5. Журнал «Мясо и специи. Технологии производства» - Портал [Электронный ресурс]. - <http://meat-and-spices.com/>
6. Журнал «Мясная индустрия» - Портал [Электронный ресурс]. - <http://meatind.ru/about/history>
7. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учеб. пособие [Электронный ресурс] / Г.С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н.А. Балакирев и др. - 4-е изд., стер. - СПб: Лань, 2019. - 624 с. // Электронно-библиотечная система изд.- ва

9.4 Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование интернет ресурса, его краткая аннотация, характеристика	Адрес в сети интернет
1.	Электронно-библиотечная система "AgriLib".	http://ebs.rgazu.ru/
2.	Официальный сайт Министерства Сельского хозяйства Российской Федерации	http://www.mcx.ru/

10. Оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки, в которой университет принимает участие на добровольной основе.

В целях совершенствования программы бакалавриата университет при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата привлекает работодателей и их объединения.

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по программе бакалавриата обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин и практик.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по программе бакалавриата в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по программе бакалавриата требованиям ФГОС ВО с учетом соответствующей ПООП.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата планируется осуществляться в рамках профессиональнообщественной аккредитации, проводимой уполномоченными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, освоивших программу бакалавриата, отвечающими требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

11. Особенности организации образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Реализация дисциплины для лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Для адаптации программы освоения дисциплины используются следующие методы:

- для лиц с нарушениями слуха используются методы визуализации информации (презентации, использование компьютера для передачи текстовой информации интерактивная доска, участие сурдолога и др);

- для лиц с нарушениями зрения используются такие методы, как увеличение текста, картинок (в программах Windows), программы-синтезаторы речи, в том числе в ЭБС звукозаписывающие устройства (диктофоны), компьютеры с соответствующим программным аппаратным обеспечением и портативные компьютеризированные устройства.

Для маломобильных групп населения имеется необходимое материальнотехническое обеспечение (пандусы, оборудованные санитарные комнаты, кнопки вызова персонала, оборудованные аудитории для лекционных и практических занятий) возможно применение ассистивных технологий и средств.

Форма проведения текущего контроля и промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере в форме тестирования и т.п.), при необходимости выделяется дополнительное время на подготовку и предоставляются необходимые технические средства.

