

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Цыбиков Бэлкит Батоевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 20.02.2026 15:27:45
Уникальный программный ключ:
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова»
Факультет Ветеринарной Медицины**

«СОГЛАСОВАНО»

Заведующий выпускающей кафедрой
Ветеринарно-санитарная экспертиза,
микробиология и патоморфология

К.ВЕТ.Н., ДОЦЕНТ

уч. ст., уч. зв.

Алексеева С.М.

подпись

«06» мая 2025 г.

«УТВЕРЖДЕНО»

Декан
Ветеринарной медицины
факультет

К.БИОЛ.Н., ДОЦЕНТ

уч. ст., уч. зв.

Жапов Ж.Н.

подпись

«06» мая 2025 г.

**Рабочая программа
Дисциплины (модуля)**

Б1.В.07.05 Биотехнология в пищевой промышленности

**Направление 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Направленность (профиль) Ветеринарная биотехнология**

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра **Ветеринарно-санитарная экспертиза, микробиология и патоморфология**

Квалификация бакалавр

Форма обучения очная

Форма промежуточной аттестации Зачет, Зачет с оценкой

Объём дисциплины в З.Е. 8

Продолжительность в часах/неделях 288/ 0

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

Распределение часов дисциплины

Курс 4 Семестр 7, 8	Количество часов	Количество часов	Итого
Вид занятий	УП	УП	УП
Лекционные занятия	20	24	44
Лабораторные занятия	40	36	76
Контактная работа	60	60	120
Сам. работа	84	84	168
Итого	144	144	288

Улан-Удэ, 2025 г.

Программу составил(и):
квн, Алексеева Саяна Мункуевна
, О-Чен-Син Юлия Вячеслововна

Программа дисциплины

Биотехнология в пищевой промышленности

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (приказ Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939);

- 13.012. Профессиональный стандарт "РАБОТНИК В ОБЛАСТИ ВЕТЕРИНАРИИ", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 октября 2021 г. N 712н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 16 ноября 2021 г., регистрационный N 65842);

составлена на основании учебного плана:

b360301_o_1_ВБ.plx

утвержденного Ученым советом вуза от от 06.05.2025 протокол №9

Программа одобрена на заседании кафедры

Ветеринарно-санитарная экспертиза, микробиология и патоморфология

Протокол № 6 от 16.01.2025

Зав. кафедрой Алексеева С.М.

подпись

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии факультета Ветеринарной медицины от 11.02.2025г., протокол № 6
Председатель методической комиссии факультета Ветеринарной медицины
Внешний эксперт зам.директора РНПВЛ
(представитель работодателя)
Петруев Д.Н.
подпись И.О. Фамилия

№ п/п	Учебный год	Одобрено на заседании кафедры		Утверждаю Заведующий кафедрой Алексеева С.М.	
		протокол	Дата	Подпись	Дата
1	20__/20__ г.г.	№_____	«__»__20__ г.		«__»__20__ г.
2	20__/20__ г.г.	№_____	«__»__20__ г.		«__»__20__ г.
3	20__/20__ г.г.	№_____	«__»__20__ г.		«__»__20__ г.
4	20__/20__ г.г.	№_____	«__»__20__ г.		«__»__20__ г.
5	20__/20__ г.г.	№_____	«__»__20__ г.		«__»__20__ г.

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

- | | |
|---|--|
| 1 | <p>Цели: - Подготовка выпускников для самореализации в научно-исследовательской и инновационной деятельности, в области современной пищевой биотехнологии</p> <p>- Подготовка выпускника для самореализации в производственно-технологической и проектной деятельности в области современной пищевой биотехнологии</p> <p>- Формирование у выпускника способностей для оценки последствий его профессиональной деятельности для решения практических вопросов в области, пищевой промышленности, с/х и ряда других смежных отраслей промышленности</p> <p>Задачи: Главной задачей дисциплины является изучение традиционных биотехнологических процессов, используемых в различных областях пищевой промышленности, их роль в формировании потребительских свойств продовольственных товаров; современные достижения пищевой биотехнологии и основные направления ее развития.</p> |
|---|--|

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

Блок. Часть	Б1.В.07.05
-------------	------------

ПКС-5: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

Требования к предварительной подготовке обучающегося:

1	4 семестр	Правоведение
2	2 семестр	Общественный проект "Обучение служением"

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

КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

ПКС-5: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;

ИД-1 Знать действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие профессиональную деятельность
ИД-1 Знать: методы критического анализа и оценки современных научных достижений в области права; основные понятия теории государства и права, нормы российских частных и публичных отраслей законодательства.

ИД-2 уметь проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, которые необходимо решить для ее достижения; анализировать альтернативные варианты для достижения намеченных результатов; использовать нормативно-правовую документацию в сфере профессиональной деятельности.
ИД-2 Уметь: получать новые правовые знания на основе анализа, синтеза и др.; находить современную актуальную и достоверную информацию об изменениях в законодательстве, правилах и положениях, регулирующих профессиональную деятельность.

ИД-3 Владеть методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки потребности в ресурсах, навыками работы с нормативно-правовой документацией.

ИД-3 Владеть: навыками исследования правовой проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; нормативно- правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности

Знать и понимать ИД-1 Знать действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие профессиональную деятельность	
ИД-1 Знать: методы критического анализа и оценки современных научных достижений в области права; основные понятия теории государства и права, нормы российских частных и публичных отраслей законодательства. :	
Уровень 1	ИД- 1 Не имеет фрагментарные, неполные знания по методам представления и описания результатов проектной деятельности; методам, критериям и параметрам оценки результатов выполнения проекта; принципам, методам и требованиям, предъявляемым к проектной работе
Уровень 2	ИД-1 Имеет фрагментарные, неполные знания по методам представления и описания результатов проектной деятельности; методам, критериям и параметрам оценки результатов выполнения проекта; принципам, методам и требованиям, предъявляемым к проектной работе
Уровень 3	ИД-1 Допускает незначительные нарушения и не в полной мере знает методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе
Уровень 4	ИД-1 Знает методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе
Уметь делать (действовать) ИД-2 уметь проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, которые необходимо решить для ее достижения; анализировать альтернативные варианты для достижения намеченных результатов; использовать нормативно-правовую документацию в сфере профессиональной деятельности. ИД-2 Уметь: получать новые правовые знания на основе анализа, синтеза и др.; находить современную актуальную и достоверную информацию об изменениях в законодательстве, правилах и положениях, регулирующих профессиональную деятельность. :	
Уровень 1	ИД- 2 Не умеет обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы.
Уровень 2	ИД - 2 Несистематическое использование умений обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы.
Уровень 3	ИД-2 В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы использование умений обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы.
Уровень 4	ИД -2 Умеет обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы.
Владеть навыками (иметь навыки) ИД-3 Владеть методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки потребности в ресурсах, навыками работы с нормативно-правовой документацией.	
ИД-3 Владеть: навыками исследования правовой проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; нормативно- правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности	
:	
Уровень 1	ИД-3 Не владеет всеми необходимыми навыками, управления проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределения заданий и мотивации к достижению целей; управления разработок технического задания проекта, управления реализации. Имеющийся опыт фрагментарен
Уровень 2	ИД-3 владеет не всеми необходимыми навыками, управления проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределения заданий и мотивации к достижению целей; управления разработок технического задания проекта, управления реализации. Имеющийся опыт фрагментарен
Уровень 3	ИД-3 в целом владеет необходимыми навыками управления проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределения заданий и мотивацией к достижению целей; управления разработкой технического задания проекта, управления реализации
Уровень 4	ИД-3 владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт управления проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределения заданий и мотивацией к достижению целей; управления разработкой технического задания проекта, управления реализации.

Уровни сформированности компетенций							
компетенция не сформирована	минимальный			средний		высокий	
Оценки формирования компетенций							
Оценка «неудовлетворительно» - уровень 1	Оценка «удовлетворительно» - уровень 2			Оценка «хорошо» - уровень 3		Оценка «отлично» - уровень 4	
Характеристика сформированности компетенции							
Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач			Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач		Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач	
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ							
Код занятия	Наименование разделов (этапов) и тем	Вид работ	Семестр	Часов	Компетенции	Интеракт.	Примечание (используемые интерактивные формы, форма текущего контроля успеваемости)
	Раздел 1. Лекции						
1.1	Современное состояние пищевой биотехнологии в мире.	Лек	7	2	ПКС-5		
1.2	Сырьевые ресурсы биотехнологии	Лек	7	2	ПКС-5	2	Лекция-дискуссия
1.3	Источники углерода, азота и фосфора, как основных компонентов питательных сред.	Лек	7	2	ПКС-5	2	Лекция-дискуссия
1.4	Методы получения промышленных штаммов микроорганизмов.	Лек	7	2	ПКС-5	2	Лекция-визуализация

1.5	Использование дрожжей, плесневых грибов и бактерий в пищевой промышленности	Лек	7	2	ПКС-5		
1.6	Технология ферментных препаратов и их использование в пищевой промышленности	Лек	7	2	ПКС-5		
1.7	Технология, аппаратное оформление процессов культивирования продуцентов ферментов	Лек	7	2	ПКС-5	2	Лекция-визуализация
1.8	Технология получения и использования дрожжевых культур в пищевой промышленности	Лек	7	2	ПКС-5		
1.9	Производство спирта	Лек	7	2	ПКС-5		
1.10	Хлебопекарное производство	Лек	7	2	ПКС-5		
1.11	Биотехнологические процессы получения пищевых кислот	Лек	8	2	ПКС-5	2	Лекция-дискуссия
1.12	Требования, предъявляемые к культурам молочнокислых микроорганизмов и бифидобактерий, при приготовлении заквасок.	Лек	8	4	ПКС-5		
1.13	Продукты брожения, вызываемые клостридиями:	Лек	8	2	ПКС-5		Лекция-визуализация
1.14	Молочнокислое брожение и биотехнология заквасок	Лек	8	4	ПКС-5		
1.15	Направления использования БАД в технологии функциональных продуктов питания	Лек	8	4	ПКС-5		
1.16	Получение пищевых веществ методами биотехнологии.	Лек	8	2	ПКС-5	2	
1.17	Технология получения белково-витаминных и белково-липидных концентратов на основе биомассы дрожжей	Лек	8	2	ПКС-5		
1.18	Методы выделения, очистки и получения товарных форм целевых продуктов	Лек	8		ПКС-5		
1.19	Технологические особенности выделения продуктов из культуральной жидкости и биомассы микроорганизмов	Лек	8	2	ПКС-5		

1.20	Методы очистки, концентрирования и сушки целевых продуктов.	Лек	8	2	ПКС-5		
	Раздел 2. Лабораторные						
2.1	. Современное состояние пищевой биотехнологии в мире.	Лаб	7	4	ПКС-5		
2.2	Сырьевые ресурсы биотехнологии	Лаб	7	4	ПКС-5	2	Тестирование
2.3	Источники углерода, азота и фосфора, как основных компонентов питательных сред.	Лаб	7	4	ПКС-5		
2.4	Методы получения промышленных штаммов микроорганизмов.	Лаб	7	4	ПКС-5	2	Работа в малых группах
2.5	Использование дрожжей, плесневых грибов и бактерий в пищевой промышленности	Лаб	7	4	ПКС-5		Проверка конспектов
2.6	Технология ферментных препаратов и их использование в пищевой промышленности	Лаб	7	4	ПКС-5	2	Работа в малых группах
2.7	Технология, аппаратное оформление процессов культивирования продуцентов ферментов	Лаб	7	4	ПКС-5	2	Работа в малых группах
2.8	Технология получения и использования дрожжевых культур в пищевой промышленности	Лаб	7	4	ПКС-5	2	
2.9	Производство спирта	Лаб	7	4	ПКС-5		
2.10	Хлебопекарное производство	Лаб	7	4	ПКС-5	2	Работа в малых группах
2.11	Биотехнологические процессы получения пищевых кислот	Лаб	8	2	ПКС-5	2	Опрос
2.12	Требования, предъявляемые к культурам молочнокислых микроорганизмов и бифидобактерий, при приготовлении заквасок.	Лаб	8	2	ПКС-5	2	Работа в малых группах
2.13	Продукты брожения, вызываемые клостридиями:	Лаб	8	4	ПКС-5	2	
2.14	Молочнокислое брожение и биотехнология заквасок	Лаб	8	4	ПКС-5	2	Работа в малых группах

2.15	Направления использования БАД в технологии функциональных продуктов питания	Лаб	8	4	ПКС-5	4	
2.16	Получение пищевых веществ методами биотехнологии.	Лаб	8	4	ПКС-5		
2.17	Технология получения белково-витаминных и белково-липидных концентратов на основе биомассы дрожжей	Лаб	8	4	ПКС-5	4	Работа в малых группах
2.18	Методы выделения, очистки и получения товарных форм целевых продуктов	Лаб	8	4	ПКС-5		
2.19	Технологические особенности выделения продуктов из культуральной жидкости и биомассы микроорганизмов	Лаб	8	4	ПКС-5		
2.20	Методы очистки, концентрирования и сушки целевых продуктов	Лаб	8	4	ПКС-5		
Раздел 3. Самостоятельная работа							
3.1	Основные типы биотехнологических продуктов	Ср	7	20	ПКС-5		
3.2	Асептика биотехнологических процессов	Ср	7	15	ПКС-5		
3.3	Роль биотехнологии в производстве пищевых добавок (подсластителей, ароматизаторов и др.)	Ср	7	18	ПКС-5		
3.4	Применение ферментов при выработке фруктовых соков.	Ср	7	16	ПКС-5		
3.5	Консервированные овощи и другие продукты.	Ср	7	15	ПКС-5		
3.6	Продукты из сои. Микромицеты в питании человека.	Ср	8	20	ПКС-5		
3.7	Продукты гидролиза крахмала	Ср	8	25	ПКС-5		
3.8	Получение липидов с помощью микроорганизмов	Ср	8	20	ПКС-5		
3.9	Производство и применение витаминов	Ср	8	19	ПКС-5		

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

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основная литература

Л1.1	Неверова О. А., Просеков А. Ю., Гореликова Г. А., Позняковский В.М. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 318 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=356155
Л1.2	Неверова О. А., Просеков А. Ю., Гореликова Г. А., Позняковский В.М. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 318 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=380407

Л1.3	ред. В. А. Панфилов Теоретические основы пищевых технологий: в 2-х книгах.: - М.: КолосС, 2009. - 608		
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)			
Номер аудитории	Назначение	Оборудование и ПО	Адрес
600	Помещение для самостоятельной работы обучающихся (600)	12 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, аудиторная доска, 10 персональных компьютеров, Терминалы (тонкий клиент) + монитор Beng 17 + клав. + мышь + сетевой фильтр (10 шт.), Терминал N-Computing L300, доступ в интернет Список ПО: Антивирус Kaspersky; Microsoft Office ProPlus 2016; Microsoft OfficeStd 2016; Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic; Microsoft Office Professional Plus 2007; LibreOffice; Adobe Reader DC; VLC Media Player.	670010, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Добролюбова, д. №2В , Морфологический корпус
663	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (663)	20 посадочных мест, рабочее место преподавателя, учебная мебель, доска учебная, интерактивная панель, микроскопы, стенд, центрифуга, холодильник, магнитная мешалка, овоскоп, весы электронные. Терминал N-Computing L300, доступ в интернет	670010, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Добролюбова, д. №2В , Морфологический корпус
620	Учебная аудитория для занятий лекционного типа (620)	120 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, доска учебная, экран настенный, мультимедиа-проектор, портреты. Список ПО: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level , Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE	670010, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Добролюбова, д. №2В , Морфологический корпус

ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ ИНТЕРНЕТ И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ АКАДЕМИИ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)		
1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронно-библиотечные системы - ЭБС)		
Наименование	Доступ	
1	2	
Электронно-библиотечная система Издательства «Znanium»	http://znanium.ru/	
Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»	http://e.lanbook.com/	
Электронно-библиотечная система Издательства «Юрайт»	http://urait.ru/	
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):		
1	2	
Платформа «Открытое образование» (онлайн-курсы по базовым дисциплинам, изучаемым в российских университетах)	https://openedu.ru/course/	
Профессиональные базы данных	http://e.lanbook.com/	
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в академии:		
Вирусология и биотехнология: методические указания и задания для выполнения контрольных работ. Часть 1 / Департамент кадровой политики и образования при МСХ и П РФ, Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова, Каф. ветеринарно-санитарной экспертизы, микробиологии и вирусологии ; сост. Ю. Ж. Будаев [и др.]. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2015. - 34 с. Вирусология и биотехнология: методические указания и задания для выполнения контрольной работы студентами по специальности 36.05.01 - "Ветеринария" и по направлению подготовки 36.03.01 - "Ветеринарно-санитарная экспертиза" (уровень бакалавриата). Часть II / Ю. Ж. Будаев, М. Ц. Гармаев ; Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова, Каф.ветеринарно-санитарной экспертизы, микробиологии и патоморфологии. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2016. - 32 с. Биотехнология: методические рекомендации для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, специальности 36.05.01 Ветеринария / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова ; сост.: О. С. Дансарунова, С. М. Алексеева. - Улан-Удэ : ФГОУ ВО БГСХА, 2021. - 53 с.		
ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ		
1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины		
Наименование программного продукты (ПП)	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт	
Microsoft OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Государственный контракт № 25 от 1 апреля 2008 года	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа	
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса		
Информационно-правовой портал «Гарант»	в локальной сети академии http://www.garant.ru/	
Справочно-поисковая система «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru/	
3. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)		
Наименование ЭИОС и доступ	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
1	2	3
Официальный сайт академии	http://bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
Личный кабинет	http://lk.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
АС Деканат	в локальной сети академии	-
Корпоративный портал академии	http://portal.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
ИС «Планы»	в локальной сети академии	-
Портфолио обучающегося	http://lk.bgsha.ru/	Самостоятельная работа
Сайт научной библиотеки	http://elib.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
Электронная библиотека БГСХА	http://elib.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа

КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЯ)		
ФИО преподавателя	Уровень образования. Специальность и квалификация в соответствии с дипломом. Профессиональная переподготовка	Ученая степень, ученое звание
1	2	3
Алексеева Саяна Мункуевна	доц.	квн
КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЯ)		
ФИО преподавателя	Уровень образования. Специальность и квалификация в соответствии с дипломом. Профессиональная переподготовка	Ученая степень, ученое звание
1	2	3
О-Чен-Син Юлия Вячеслововна	ассистент	
ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ		
<p>Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида. Академия, по заявлению обучающегося, создает специальные условия для получения высшего образования инвалидами и лицам с ограниченными возможностями здоровья:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использование специализированных (адаптированных) рабочих программ дисциплин (модулей) и методов обучения и воспитания, включая наличие альтернативной версии официального сайта организации в сети «Интернет» для слабовидящих; - использование специальных учебников, учебных пособий и других учебно-методических материалов, включая альтернативные форматы печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы); - использование специальных технических средств обучения (мультимедийное оборудование, оргтехника и иные средства) коллективного и индивидуального пользования, включая установку мониторов с возможностью трансляции субтитров, обеспечение надлежащими звуковыми воспроизведениями информации; - предоставление услуг ассистента (при необходимости), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь или услуги сурдопереводчиков / тифлосурдопереводчиков; - проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины (модуля); - проведение процедуры оценивания результатов обучения возможно с учетом особенностей нозологий (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) при использовании доступной формы предоставления заданий оценочных средств и ответов на задания (в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода) с использованием дополнительного времени для подготовки ответа; - обеспечение беспрепятственного доступа обучающимся в учебные помещения, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений); - обеспечение сочетания онлайн и офлайн технологий, а также индивидуальных и коллективных форм работы в учебном процессе, осуществляемом с использованием дистанционных образовательных технологий; - и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение ОПОП ВО. <p>В целях реализации ОПОП ВО в академии оборудована безбарьерная среда, учитывающая потребности лиц с нарушением зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата. Территория соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Вход в учебный корпус оборудован пандусами, стекла входных дверей обозначены специальными знаками для слабовидящих, используется система Брайля. Сотрудники охраны знают порядок действий при прибытии в академию лица с ограниченными возможностями. В академии создана толерантная социокультурная среда, осуществляется необходимое сопровождение образовательного процесса, при необходимости предоставляется волонтерская помощь обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья.</p>		

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ			
Ведомость изменений			
№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обснoвание изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			