

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Цыбиков Бэлкто Батоевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 20.05.2026 17:11:31  
Уникальный программный ключ:  
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р.  
Филиппова»  
Технологический факультет**

**«СОГЛАСОВАНО»**  
Заведующий выпускающей кафедрой  
Технология производства,  
переработки

**К.Т.Н., ДОЦЕНТ**

уч. ст., уч.

**Дагбаева Т.Ц.**

подпись

**«28» апреля 2026**

**«УТВЕРЖДЕНО»**

Декан  
Технологический факультет

**К.С.-Х.Н., ДОЦЕНТ**

уч. ст., уч. зв.

**Ачитуев В.А.**

подпись

**«28» апреля 2026**

**Рабочая программа  
Дисциплины (модуля)**

**Б1.О.18 Основы биотехнологии**

**Направление 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной  
продукции**

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра **Технология производства, переработки и стандартизации с.-х. продукции**  
Квалификация Бакалавр  
Форма обучения очная  
Форма промежуточной аттестации Экзамен  
Объём дисциплины в З.Е. 4  
Продолжительность в часах/неделях 144/ 0  
Статус дисциплины в учебном плане относится к обязательной части блока 1 "Дисциплины" ОПОП является дисциплиной обязательной для изучения

**Распределение часов дисциплины**

Курс 3, 4 Семестр 6, 7	Количество часов	Итого
Вид занятий	УП	УП
Лекционные занятия	17	17
Лабораторные занятия	17	17
Практические занятия	34	34
Контактная работа	68	68
Сам. работа	58	49
Контроль	18	18
Итого	144	144

Улан-Удэ, 2026г.

Программу составил(и):
к.т.н., доцент Доржиева Нина Васильевна

Программа дисциплины

**Основы биотехнологии**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669);

составлена на основании учебного плана:

b350307\_o\_4.plx

утвержденного Ученым советом вуза от 28.04.2026 протокол № 8

Программа одобрена на заседании кафедры

**Технология производства, переработки и стандартизации с.-х. продукции**

Протокол № 5 от 18.12.2025

Зав. кафедрой Дагбаева Т.Ц.

\_\_\_\_\_

подпись

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии « Технологический факультет» от « 21 » января_ 2026 г., протокол №_5__	
Председатель методической комиссии « Технологический факультет» к.т.н, доцент Семенова Елена Георгиевна	
Внешний эксперт (представитель работодателя)	Заместитель председателя комитета, начальник отдела пищевой и перерабатывающей промышленности <u>Министерства сельского хозяйства и продовольствия РБ</u>
_____	Селицкая Людмила Евгеньевна
подпись	И.О. Фамилия

№ п/п	Учебный год	Одобрено на заседании кафедры		Утверждаю Заведующий кафедрой Дагбаева Т.Ц.	
		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 Цели: Формирование основы необходимых теоретических знаний об использовании биотехнологических процессов при переработке животного и растительного сырья для производства пищевой и кормовой продукции высокого качества; приобретение знаний по основам промышленного производства ферментов, пищевого и кормового белка, витаминов, других биологически активных веществ и генномодифицированных источников пищи.
- Задачи: Изучение основ биотехнологических процессов, приемов и методов переработки первичного животного и растительного сырья при получении пищевой продукции и кормов, биотрансформации вторичных сырьевых ресурсов перерабатывающих предприятий и их отходов; освоение принятых методов контроля качества и безопасности биотехнологических продуктов; ознакомление со способами культивирования ряда биообъектов, продуцирующих биологически активные вещества.

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

Блок.Часть | Б1.О

ОПК-4: Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности

**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**

1	5 семестр	Технология производства продукции животноводства
2	4 семестр	Производство продукции животноводства
3	3 семестр	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов
4	5 семестр	Процессы и аппараты перерабатывающих производств
5	5 семестр	Производство продукции овцеводства и козоводства
6	4 семестр	Птицеводство
7	3 семестр	Растениеводство

**Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:**

1	7 семестр	Технология хранения и переработки продукции животноводства
2	8 семестр	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
3	7 семестр	Оборудование перерабатывающих производств
4	8 семестр	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

**ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, КРИТЕРИЕВ И ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В РАМКАХ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)****КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ****ОПК-4: Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;****ОПК-4.1. ИД-1 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции****ОПК-4.2. ИД-2 Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции****ОПК-4.3. ИД-3 Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства****Знать и понимать Знает: современные технологии производства сельскохозяйственной продукции и обосновывать их применение в профессиональной деятельности:**

Уровень 1	ИД-1 не знает и не понимает, как обосновывать и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции ИД-2 не знает и не понимает, как использовать справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции ИД-3 не знает и не понимает, как обосновывать элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
Уровень 2	ИД-1 плохо знает и плохо понимает, как обосновывать и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции ИД-2 плохо знает и плохо понимает, как использовать справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции ИД-3 плохо знает и плохо понимает, как обосновывать элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
Уровень 3	ИД-1 знает и понимает, как обосновывать и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции ИД-2 знает и понимает, как использовать справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции ИД-3 знает и понимает, как обосновывать элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства



Уровни сформированности компетенций							
компетенция не сформирована	минимальный		средний		высокий		
Оценки формирования компентенций							
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)
<b>Раздел 1. 1. Основы биотехнологического производства ценных веществ</b>							
1.1	1.1 Основные этапы и направления развития биотехнологии. Объекты биотехнологии	Лек	6	2	ОПК-4		Лекция-визуализация
1.2	1.2 Способы и этапы культивирования	Лек	6	2	ОПК-4		Лекция-визуализация
1.3	1.3 Получение и использование аминокислот, белка	Лек	6	2	ОПК-4		Лекция-визуализация
1.4	1.4 Получение ферментов, липидов, витаминов	Лек	6	2	ОПК-4		Лекция-визуализация
1.5	Объекты биотехнологии (вирусы, грибы, бактерии, клетки и ткани растений, животных )	Лаб	6	2	ОПК-4		Работа в малых группах
1.6	Объекты биотехнологии (вирусы, грибы, бактерии, клетки и ткани растений, животных )	Пр	6	4	ОПК-4		Устный опрос
1.7	Оборудование для культивирования микроорганизмов	Лаб	6	2	ОПК-4	2	Работа в малых группах
1.8	Оборудование для культивирования микроорганизмов	Пр	6	4	ОПК-4		Устный опрос
1.9	Биотехнология получения L-форм аминокислот	Лаб	6	2	ОПК-4	2	Работа в малых группах
1.10	Биотехнология получения L-форм аминокислот	Пр	6	4	ОПК-4		Устный опрос
1.11	Биотехнология получения липидов, витаминов	Лаб	6	2	ОПК-4	2	Работа в малых группах
1.12	Биотехнология получения липидов, витаминов	Пр	6	4	ОПК-4		Устный опрос

1.13	1.1 Основные этапы и направления развития биотехнологии. Объекты биотехнологии	Ср	6	6	ОПК-4		Проверка конспекта
1.14	1.2 Способы и этапы культивирования	Ср	6	6	ОПК-4		Проверка конспекта
1.15	1.3 Получение и использование аминокислот, белка	Ср	6	6	ОПК-4		Проверка конспекта
1.16	1.4 Получение ферментов, липидов, витаминов	Ср	6	6	ОПК-4		Проверка конспекта
<b>Раздел 2. 2. Биотехнология переработки продукции растениеводства и животноводства</b>							
2.1	2.1 Современное состояние пищевой биотехнологии. Биотехнология при производстве продукции растениеводства	Лек	6	2	ОПК-4		Лекция-визуализация
2.2	2.2 Биотехнологии при производстве мясной продукции	Лек	6	2	ОПК-4		Лекция-визуализация
2.3	2.3 Биотехнологии при производстве молочной продукции	Лек	6	2	ОПК-4		Лекция-визуализация
2.4	Пищевые биотехнологии. Бродильные производства, хлебопечение	Лаб	6	2	ОПК-4	2	Работа в малых группах
2.5	Пищевые биотехнологии. Бродильные производства, хлебопечение	Пр	6	4	ОПК-4		Устный опрос
2.6	Биотехнология кисломолочных продуктов	Лаб	6	2	ОПК-4	2	Работа в малых группах
2.7	Биотехнология кисломолочных продуктов	Пр	6	4	ОПК-4		Устный опрос
2.8	Биотехнологические процессы в производстве мясных и рыбных продуктов	Лаб	6	2	ОПК-4	2	Работа в малых группах
2.9	Биотехнологические процессы в производстве мясных и рыбных продуктов	Пр	6	6	ОПК-4		Устный опрос
2.10	2.1 Современное состояние пищевой биотехнологии. Биотехнология при производстве продукции растениеводства	Ср	6	6	ОПК-4		Проверка конспекта
2.11	2.2 Биотехнологии при производстве мясной продукции	Ср	6	6	ОПК-4		Проверка конспекта
2.12	2.3 Биотехнологии при производстве молочной продукции	Ср	6	6	ОПК-4		Проверка конспекта
<b>Раздел 3. 3. Основы генетической и клеточной инженерии</b>							
3.1	3.1 Генетически модифицированные продукты	Лек	6	3	ОПК-4		Лекция-визуализация

3.2	Биотехнологические процессы в производстве мясных и рыбных продуктов	Лаб	6	3	ОПК-4	Работа в малых группах
3.3	Биотехнологические процессы в производстве мясных и рыбных продуктов	Пр	6	4	ОПК-4	Устный опрос
3.4	3.1 Генетически модифицированные продукты	Ср	6	7	ОПК-4	Проверка конспекта

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

**ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**

Основная литература

Л1.1	Шевелуха В.С. Сельскохозяйственная биотехнология:Рек. Мин.обр. и науки в кач. учебника для студ. по с/х, естественнонаучным и педагогическим спец.. - М.: Высшая школа, 2008. - 710
Л1.2	Мишанин Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 720 – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/175152">https://e.lanbook.com/book/175152</a>

Дополнительная литература

Л2.1	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: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=356155">https://znanium.com/catalog/document?id=356155</a>
Л2.2	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: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=380407">https://znanium.com/catalog/document?id=380407</a>
Л2.3	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", 2023. - 318 – Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=426142">https://znanium.com/catalog/document?id=426142</a>
Л2.4	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", 2025. - 318 – Режим доступа: <a href="https://znanium.ru/catalog/document?id=447823">https://znanium.ru/catalog/document?id=447823</a>
Л2.5	Гусейнова Б. М., Салманов М. М., Ашурбеков И. М. Пищевая биотехнология [Электронный ресурс]:учебно-методическое пособие к практическим занятиям для студентов 3 курса технологического факультета по направлению подготовки - 19.03.04 "технология продукции и организация общественного питания". - Махачкала: ДагГАУ имени М.М.Джамбулатова, 2020. - 75 – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/159428">https://e.lanbook.com/book/159428</a>
Л2.6	Рябичева А. Е., Стрельцов В. А. Пищевая биотехнология [Электронный ресурс]:учебно-методическое пособие для самостоятельной работы студентами направления 19.03.03 «продукты питания животного происхождения» профиль «технология мяса и мясных продуктов». - Брянск: Брянский ГАУ, 2022. - 53 – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/304994">https://e.lanbook.com/book/304994</a>
Л2.7	Абакумова Е. А., Лодыгин А. Д. Пищевая биотехнология : лабораторный практикум [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Ставрополь: СКФУ, 2020. - 118 – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/386639">https://e.lanbook.com/book/386639</a>

**МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

Номер аудитории	Назначение	Оборудование и ПО	Адрес
120	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (120)	22 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, интерактивный комплекс с рельсовой системой Lumien, стенды.  1 посадочное место, рабочее место преподавателя, доска учебная, учебная мебель, 3 стенда. Радиокласс (радиомикрофон) Сонет-PCM РМ- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) Портативный ручной видеувеличитель (ЭРВУ) RUBY Джойстик компьютерный Joystick SimplyWorks беспроводной Клавиатура Clevu с большими кнопками и накладкой (беспроводная) Стол СИ-1, регулируемый по высоте Список	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус

		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	
123	Лекторий для агроэкологических объединений Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (123)	56 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, интерактивная панель	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус
125a	Учебная лаборатория по биохимии сельскохозяйственной продукции Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (125 а)	24 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, интерактивный комплекс с рельсовой системой Lumien, стенды, шкаф вытяжной общего назначения ПР.ШВ.123.215.К12, шкаф вытяжной общего назначения ПР.ШВ.123.215.К12, мойка полипропилен, вентилятор осевой, фотоколориметр КФК-3КМ, весы аналитические DA-124С, штатив лабораторный ПЭ-2710 для бюреток, мешалка магнитная Elmi MS-01, спектофотометр Юнико 1201	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус
145	Специализированная аудитория по оценке качества с.-х. сырья и продукции переработки Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (145)	18 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, Интерактивный комплекс, стенды, рН-тестер для сыра, анализатор молока Клевер -2, анализатор жидкости ультразвуковой Уликор, прибор для определения объема хлеба, прибора для определения пористости хлеба «УОП-1», аналог прибора Чижовой (с аттестацией), рН-метр карманный (с поверкой)	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус
127	Специализированная аудитория по стандартизации, метрологии и подтверждению соответствия Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (127)	24 посадочных места, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, Интерактивный комплекс, Рельсовая система Lumien, 23.8" Монитор ARDOR GAMING PORTAL AF24H1 белый, ПЭВМ BasicRay B102 G3R PC-96007. 450W/ H610/ Core i5-12400 / DDR5 16GB / SSD 256GB / без OS, Клавиатура+мышь проводная A4Tech Fstyler F1512 белый	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный 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»	<a href="http://znanium.ru/">http://znanium.ru/</a>
Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»	<a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>

Электронно-библиотечная система Издательства «Юрайт»	<a href="http://urait.ru/">http://urait.ru/</a>
--	---

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)	<a href="https://openedu.ru/course/">https://openedu.ru/course/</a>
Профессиональные базы данных	<a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>

3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в академии:

Биотехнология : учебно-методическое пособие для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 36.03.02 Зоотехния / М-во сел.хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова ; сост. Е. Г. Семенова. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2018. - 47 с. <http://bgsha.ru/art.php?i=1295>

Семенова, Е.Г. Методические указания и вопросы для самостоятельной работы студентов технологического факультета по дисциплине "Технология хранения, переработки и стандартизация продукции растениеводства / Е. Г. Семенова:ФГБОУ ВО БГСХА, 2017. - 28 с. <http://bgsha.ru/art.php?i=2333>

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ 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 Acadmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acadmc. 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 <a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>
Справочно-поисковая система «Консультант Плюс»	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>

3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса

4. 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	<a href="http://bgsha.ru/">http://bgsha.ru/</a>	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
Личный кабинет	<a href="http://lk.bgsha.ru/">http://lk.bgsha.ru/</a>	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
АС Деканат	в локальной сети академии	-
Корпоративный портал академии	<a href="http://portal.bgsha.ru/">http://portal.bgsha.ru/</a>	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
ИС «Планы»	в локальной сети академии	-
Портфолио обучающегося	<a href="http://lk.bgsha.ru/">http://lk.bgsha.ru/</a>	Самостоятельная работа
Сайт научной библиотеки	<a href="http://elib.bgsha.ru/">http://elib.bgsha.ru/</a>	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
Электронная библиотека БГСХА	<a href="http://elib.bgsha.ru/">http://elib.bgsha.ru/</a>	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
Доржиева Нина Васильевна	Высшее, специальность Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, квалификация технолог сельскохозяйственного производства	к.т.н., доцент (без ученого звания)

**ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

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:

- 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.

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.