

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

Федеральное государственное бюджетное образовательное

ФИО: Цыбиков Бэлкто Батович

учреждение высшего образования

Должность: Ректор

«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова»

Дата подписания: 02.06.2026 11:19:51

Уникальный программный ключ:

056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

Экономический факультет

«СОГЛАСОВАНО»

Заведующий выпускающей кафедрой
Экономика и организация АПК

К.Э.Н., доцент

уч. ст., уч. зв.

Шобдоева Н.В.

подпись

«20» января 2026 г.

«УТВЕРЖЕНО»

Декан
Экономический факультет

К.Э.Н., доцент

уч. ст., уч. зв.

Баньева М.А.

подпись

«23» января 2026 г.

**Рабочая программа
Дисциплины (модуля)**

ФТД.01 Гастрономия

**Направление подготовки 38.04.01 Экономика
Направленность (профиль) Комплексное развитие сельских территорий**

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедры **Технология производства, переработки и стандартизации с.-х. продукции**

Квалификация **Магистр**

Форма обучения **заочная**

Форма промежуточной аттестации **Зачет**

Объём дисциплины в З.Е. **2**

Продолжительность в часах/неделях **72/0**

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

Распределение часов дисциплины

Курс 2 Семестр	Количество часов	Итого
Вид занятий	УП	УП
Лекционные занятия	6	6
Практические занятия	6	6
Контактная работа	12	12
Сам. работа	56	56
Итого	72	72

Улан-Удэ, 2026 г.

Программу составил(и):

кандидат технических наук, Семенова Елена Георгиевна

Программа дисциплины

Гастрономия

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 38.04.01 Экономика (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 939);

- 08.037. Профессиональный стандарт "БИЗНЕС-АНАЛИТИК", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22 ноября 2023 г. N 821н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2023 г., регистрационный N 76611);

составлена на основании учебного плана:

m380401_z_2_КРСТ.plx

утвержденного Ученым советом вуза от _____ протокол № _____

Программа одобрена на заседании кафедры

Экономика и организация АПК

Протокол № 6 от 23.01.2026

Зав. кафедрой Шобдоева Н.В.

подпись

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии Экономический факультет от «13» января 2026 г., протокол №5

Председатель методической комиссии Экономический факультет

Внешний эксперт (представитель работодателя) _____ Консультант отдела экономики Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Бурятия _____

Жербанова Чимита Зоригтуевна

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	<p>Цели: формирование у обучающихся представлений о гастрономии и гастрономическом туризме, как о перспективном направлении в развитии сельских территорий.</p> <p>Задачи: изучить сущность, специфические особенности и содержание гастрономического туризма, его историю и тенденции развития в России и за рубежом; изучить классификацию и характеристику видов гастрономического туризма; - изучить ресурсы, необходимые для проектирования гастрономических туров и особенности их организации; ознакомиться с гастрономическими направлениями, учитываемыми при организации гастрономических туров, а также с международными программами развития гастрономического туризма</p>	
ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ И МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ		
Блок.Часть	ФТД	
ПКС-4: Способен разрабатывать и применять экологические и биологические технологии ведения сельского хозяйства, позволяющие оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции, улучшить качество региональных продуктов питания и услуг		
Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:		
1	3 семестр	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, КРИТЕРИЕВ И ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В РАМКАХ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)		
КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ		
<p>ПКС-4: Способен разрабатывать и применять экологические и биологические технологии ведения сельского хозяйства, позволяющие оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции, улучшить качество региональных продуктов питания и услуг;</p> <p>ИД-1 Обладает знаниями о продвинутых экологических и биологических технологиях ведения сельского хозяйства, для оптимизации сельскохозяйственного производства</p> <p>ИД-2 Разрабатывает и применяет экологические и биологические технологии ведения сельского хозяйства, позволяющие оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции и улучшить качество региональных продуктов питания и услуг</p>		
Знать и понимать основы саморазвития, самореализации, использования творческого потенциала в профессиональной деятельности; экологические и биологические технологии ведения сельского хозяйства, позволяющие оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции, показатели качества региональных продуктов питания и услуг:		
Уровень 1	<p>ИД-1 Не знает о продвинутых экологических и биологических технологиях ведения сельского хозяйства, для оптимизации сельскохозяйственного производства</p> <p>ИД-2 Не знает как разрабатывать и применять экологические и биологические технологии ведения сельского хозяйства, позволяющие оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции и улучшить качество региональных продуктов питания и услуг</p>	
Уровень 2	<p>ИД-1 Плохо знает о продвинутых экологических и биологических технологиях ведения сельского хозяйства, для оптимизации сельскохозяйственного производства</p> <p>ИД-2 Плохо знает как разрабатывать и применять экологические и биологические технологии ведения сельского хозяйства, позволяющие оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции и улучшить качество региональных продуктов питания и услуг</p>	
Уровень 3	<p>ИД-1 Знает в целом о продвинутых экологических и биологических технологиях ведения сельского хозяйства, для оптимизации сельскохозяйственного производства</p> <p>ИД-2 Знает в целом как разрабатывать и применять экологические и биологические технологии ведения сельского хозяйства, позволяющие оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции и улучшить качество региональных продуктов питания и услуг</p>	
Уровень 4	<p>ИД-1 Знает в совершенстве о продвинутых экологических и биологических технологиях ведения сельского хозяйства, для оптимизации сельскохозяйственного производства</p> <p>ИД-2 Знает в совершенстве как разрабатывать и применять экологические и биологические технологии ведения сельского хозяйства, позволяющие оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции и улучшить качество региональных продуктов питания и услуг</p>	
Уметь делать (действовать) применять знания для саморазвития, самореализации, использовать творческий потенциал в профессиональной деятельности; разрабатывать и применять экологические и биологические технологии ведения сельского хозяйства, позволяющие оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции, улучшать качество региональных продуктов питания и услуг.:		
Уровень 1	<p>ИД-1 Не умеет применять знания о продвинутых экологических и биологических технологиях ведения сельского хозяйства, для оптимизации сельскохозяйственного производства</p> <p>ИД-2 Не умеет разрабатывать и применять экологические и биологические технологии ведения сельского хозяйства, позволяющие оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции и улучшить качество региональных продуктов питания и услуг</p>	
Уровень 2	<p>ИД-1 Плохо умеет применять знания о продвинутых экологических и биологических технологиях ведения сельского хозяйства, для оптимизации сельскохозяйственного производства</p> <p>ИД-2 Плохо умеет разрабатывать и применять экологические и биологические технологии ведения сельского хозяйства, позволяющие оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции и улучшить качество региональных продуктов питания и услуг</p>	
Уровень 3	<p>ИД-1 Умеет в целом применять знания о продвинутых экологических и биологических технологиях ведения сельского хозяйства, для оптимизации сельскохозяйственного производства</p>	

	ИД-2 Умеет в целом разрабатывать и применять экологические и биологические технологии ведения сельского хозяйства, позволяющие оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции и улучшить качество региональных продуктов питания и услуг
Уровень 4	ИД-1 Умеет в совершенстве применять знания о продвинутом экологических и биологических технологиях ведения сельского хозяйства, для оптимизации сельскохозяйственного производства ИД-2 Умеет в совершенстве разрабатывать и применять экологические и биологические технологии ведения сельского хозяйства, позволяющие оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции и улучшить качество региональных продуктов питания и услуг
Владеть навыками (иметь навыки) навыками применения знаний для саморазвития, самореализации, использования творческого потенциала; навыками разработки и применения экологических и биологических технологий ведения сельского хозяйства, позволяющих оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции, улучшения качества региональных продуктов питания и услуг:	
Уровень 1	ИД-1 Не владеет навыками применения знаниями о продвинутом экологических и биологических технологиях ведения сельского хозяйства, для оптимизации сельскохозяйственного производства ИД-2 Не владеет навыками разрабатывать и применять экологические и биологические технологии ведения сельского хозяйства, позволяющие оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции и улучшить качество региональных продуктов питания и услуг
Уровень 2	ИД-1 Плохо владеет навыками применения знаний о продвинутом экологических и биологических технологиях ведения сельского хозяйства, для оптимизации сельскохозяйственного производства ИД-2 Плохо владеет навыками разрабатывать и применять экологические и биологические технологии ведения сельского хозяйства, позволяющие оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции и улучшить качество региональных продуктов питания и услуг
Уровень 3	ИД-1 Владеет в целом навыками применения знаний о продвинутом экологических и биологических технологиях ведения сельского хозяйства, для оптимизации сельскохозяйственного производства ИД-2 Владеет в целом навыками разрабатывать и применять экологические и биологические технологии ведения сельского хозяйства, позволяющие оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции и улучшить качество региональных продуктов питания и услуг
Уровень 4	ИД-1 Владеет в совершенстве навыками применения знаний о продвинутом экологических и биологических технологиях ведения сельского хозяйства, для оптимизации сельскохозяйственного производства ИД-2 Владеет в совершенстве навыками разрабатывать и применять экологические и биологические технологии ведения сельского хозяйства, позволяющие оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции и улучшить качество региональных продуктов питания и услуг

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	Курс	Часов	Компетенции	Интеракт.	Примечание (используемые интерактивные формы, форма текущего контроля успеваемости)
Раздел 1. Гастрономия: современные тенденции и перспективы							
1.1	Введение в гастрономию	Лек	2	1	ПКС-4	1	Лекция-визуализация
1.2	Гастрономия: современные тенденции и перспективы	Ср	2	16	ПКС-4		Работа с литературой и интернет-ресурсами, подготовка сообщений
Раздел 2. География туризма							
2.1	Гастрономическая карта мира	Лек	2	1	ПКС-4	1	Лекция -визуализация
2.2	Основные гастрономические события в мире	Лек	2	1	ПКС-4		Проблемная лекция.
2.3	Традиции и культура питания народов мира	Лек	2	1	ПКС-4		Лекция-визуализация
2.4	Гастрономическая карта Республики Бурятия	Пр	2	1	ПКС-4		Устный опрос

2.5	Быт, культура и традиции в питании у бурят	Пр	2	1	ПКС-4	1	Работа в малых группах
2.6	Основные гастрономические события в мире и в условиях Бурятии	Пр	2	1	ПКС-4	1	Работа в малых группах
2.7	География туризма	Ср	2	16	ПКС-4		Работа с литературой и интернет-ресурсами, подготовка сообщений
Раздел 3. Методология разработки гастрономического тура							
3.1	Особенности, этапы и условия разработки гастрономического тура	Лек	2	1	ПКС-4		Лекция-визуализация
3.2	Разработка гастрономического тура в условиях сельских территорий Бурятии	Пр	2	1	ПКС-4		Устный опрос
3.3	Методология разработки гастрономического тура	Ср	2	12	ПКС-4		Работа с литературой и интернет-ресурсами, подготовка сообщений
Раздел 4. Энология и экстремальная кухня							
4.1	Энология. Безопасность туристов при употреблении национальных продуктов	Лек	2	1	ПКС-4		Проблемная лекция.
4.2	Расчет пищевой ценности продукта	Пр	2	1	ПКС-4		Работа в малых группах
4.3	Санитарно-гигиенические нормы и требования к пищевой продукции	Пр	2	1	ПКС-4		Устный опрос
4.4	Энология и экстремальная кухня	Ср	2	12	ПКС-4		Работа с литературой и интернет-ресурсами, подготовка сообщений

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

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основная литература

ЛП.1	Трухачев А.В., Таранова И.В. Туризм. Введение в туризм [Электронный ресурс]: Учебник. - Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, 2013. - 396 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=76215
ЛП.2	Покровский Н.Е., Черняева Т.И. Туризм: от социальной теории к практике управления [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Университетская книга, 2020. - 424 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=367703
ЛП.3	Бабиков В. А., Пономаренко С. В. Туристско-рекреационный потенциал сельского туризма в республике Бурятия: учебно-методическое пособие. - Улан-Удэ: Изд-во БГСХА, 2016. - 194

Дополнительная литература

ЛП.1	Воскресенский В.Ю. Международный туризм [Электронный ресурс]: Учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Социально-культурный сервис и туризм", "География", "Менеджмент организации", "Экономика и управление на предприятии (по отраслям)": Учебное пособие. - Москва: Издательство "ЮНИТИ-ДАНА", 2017. - 463 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=340903
ЛП.2	Чередниченко Л.Е. Питание как часть национальной культуры народов [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 163 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=351760
ЛП.3	Кнышова Е.Н., Белозерова Ю.М. Менеджмент гостеприимства [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2021. - 512 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=362861
ЛП.4	Кох Г., Фукс М. Производство и рецептуры мясных изделий. Мясная гастрономия: научное издание. - СПб.: Профессия, 2005. - 656
ЛП.5	Миронова Марина Еда без границ. Правила вкусных путешествий: научно-популярная литература. - Москва: Альпина паблишер, 2017. - 224
ЛП.6	Вакуленко С.В. География туризма [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2025. - 282 – Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=459706
ЛП.7	Марушин В. А. Основы туризма. География туризма регионов России [Электронный ресурс]: учебное пособие для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2025. - 232 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/447149

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Номер аудитории	Назначение	Оборудование и ПО	Адрес
-----------------	------------	-------------------	-------

145	<p>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)</p>	<p>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)</p>	<p>670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус</p>
149	<p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, Лаборатория по переработке сельскохозяйственного сырья (149)</p>	<p>20 посадочных мест, 2 стенда. Цех по производству хлебобулочных и кондитерских изделий: Тестомес со съемной дежой HKN-22CN2V, Электрическая печь Hurakan, Духовой шкаф «Абат», Жарочный шкаф, Мельница лабораторная зерновая Stegler LM-100, Миксер планетарный Hurakan HKN-KS5, Миксер планетарный BOSCH. Цех по производству молочных продуктов: Сыроварня «Доктор Губер» AR-2W41-15, Шкаф холодильный Carboma M700GN-1-G-MHC, Весы торговые электронные M-ER 223 AC, Холодильник INDEZIT. Цех по производству мясных и рыбных продуктов: Мясорубка la Minerva A/E 12-05, Фаршемешалка AIRHOT MMe-11, Автоклав стерилизатор домашний бытовой «Домашний погребок», Просеиватель муки вибрационный «Каскад», Тестомес со съемной дежой HKN-20SN2V, Слайсер HKN-HM250, Упаковщик вакуумный Hurakan HKN-VAC260M, Тестораскатка – лапшерезка Hurakan HKN-HM220H, Шкаф холодильный «Снеж» МЛК 250, Электрическая</p>	<p>670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус</p>
		<p>печь Hurakan, Аппарат шоковой заморозки серии LIGHT, Напольные электронные весы Mertech</p>	
123	<p>Лекторий для агроэкологических объединений Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (123)</p>	<p>56 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, интерактивная панель</p>	<p>670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус</p>
120	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (120)</p>	<p>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 PM- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) Портативный ручной видео-</p>	<p>670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус</p>

		увеличитель (ЭРВУ) RUBY Джойстик компьютерный Joystick SimplyWorks беспроводной Клавиатура Clevy с большими кнопками и накладкой (беспроводная) Стол СИ-1, регулируемый по высоте 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	
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»	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:

1. Семенова, Елена Георгиевна. Гастрономия. Методические рекомендации для самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 38.04.01 Экономика / Е.Г. Семенова; ФГБОУ ВО "БГСХА им. В.Р. Филиппова". - Улан-Удэ: Издательство БГСХА имени В. Р. Филиппова, 2020. - 73 с. -URL: <https://elib.bgsha.ru/sotru/00866>

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 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
Семенова Елена Георгиевна	Доцент	кандидат технических наук Доцент

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.

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ

Ведомость изменений

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обнование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			