

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

УТВЕРЖДАЮ



Декан факультета технологии
и товароведения
Высоцкая Е.А.

«26» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине **Б1.В.ДВ.02.02 «Основы документооборота и отчетности на предприятиях отрасли»**

Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения – прикладной бакалавриат

квалификация выпускника – бакалавр

Факультет технологии и товароведения

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

д.т.н., профессор Дерканосова Н.М.

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г. № 199.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров (протокол № 9 от 10 июня 2019 года).

Заведующий кафедрой  Дерканосова Н.М.

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета технологии и товароведения (протокол № 10 от 18 июня 2019).

Председатель методической комиссии  А.А. Колобаева

1. Предмет. Цели и задачи дисциплины, её место в структуре образовательной программы

Предметом дисциплины являются вопросы организации учета и контроля движения сырья и полуфабрикатов на предприятиях пищевой промышленности, перечня документов и механизмов документооборота в организации производства продуктов питания животного происхождения.

Цель изучения дисциплины: сформировать основы учета затрат на производство, а также контроля за использованием материальных ресурсов и денежных средств.

Задачи дисциплины:

-изучить общие принципы учета затрат на производство, документирования фактов хозяйственной жизни;

- изучить основы ведения учета затрат на производство, обеспечению эффективного документооборота на предприятиях мясной и молочной промышленности, контролю за использованием материальных ресурсов и денежных средств.

Место дисциплины в структуре образовательной программы. Данная дисциплина относится к дисциплинам вариативной части блока «Дисциплины».

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

Компетенция		Планируемые результаты обучения
код	название	
ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	знать: - нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила, применяемые для производства продуктов питания животного происхождения; уметь: - использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в процессе производства продуктов питания животного происхождения; иметь навыки и /или опыт деятельности: - разработки нормативных и технических документов на продукцию и процессы, в том производства продуктов питания животного происхождения
ПК-3	способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	знать: - основы национальной, международной и региональной стандартизации; - порядок разработки, утверждения, внесения изменений и отмены нормативных и технических документов организаций, в том числе технических условий; уметь: - использовать лучшие практики национальной, международной и региональной стандартизации в управленческой деятельности организаций научно-производственной и производственной направленности в области пищевых продуктов, в том числе продуктов животного происхождения; иметь навыки и /или опыт деятельности:

		- разработки нормативных и технических документов на продукцию и процессы, в том числе производства продуктов питания животного происхождения
ПК-6	способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды и формы учетно-отчетных документов, технической документации; бухгалтерский учет и организацию труда в АПК; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять материальный баланс сырья и готовой продукции; составлять отчет: по движению первичной учетной документации, по приемке мяса и молока и их переработке; - самостоятельно определять структуру и содержание нормативных и технических документов в организации, касающихся объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок предприятия в области производства продуктов питания животного происхождения; <p>иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способами оформления учетно-отчетной документации и управления технологическими процессами -разработки нормативной и технической документации на результаты исследований и разработок, объектов интеллектуальной собственности предприятия в области производства продуктов питания животного происхождения
ПК-8	способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства; современные тенденции и приоритетные направления развития отрасли в организации производственных процессов; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать основные нормы расхода сырья и вспомогательных материалов, анализировать причины брака выпуска продукции и расчета баланса производства; осуществлять контроль материальных потоков производства; -разрабатывать и принимать участие в реализации мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на сокращение расхода материалов, снижение трудоемкости, повышение производительности труда <p>иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья; знаниями расчета технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

3. Объём дисциплины и виды работ

Виды работ	Очная форма обучения		Заочная форма обучения
	всего зач.ед./ часов	объём часов	
			7 семестр
Общая трудоёмкость дисциплины	4/144	144	144
Общая контактная работа*	52,65	52,65	12,65
Общая самостоятельная работа (по учебному плану)	91,35	91,35	131,35
Контактная работа** при проведении учебных занятий, в т.ч.	52,5	52,5	12,5
лекции	26	26	6
практические занятия	26	26	6
лабораторные работы			
групповые консультации	0,5	0,5	0,5
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий ***	82,5	82,5	122,5
Контактная работа текущего контроля, в т.ч.	-	-	-
защита контрольной работы	-	-	-
защита расчетно-графической работы	-	-	-
Самостоятельная работа текущего контроля, в т.ч.	-	-	-
выполнение контрольной работы	-	-	-
Выполнение расчетно-графической работы	-	-	-
Контактная работа промежуточной аттестации обучающихся (КТР), в т.ч.	0,15	0,15	0,15
курсовая работа	-	-	-
курсовой проект	-	-	-
зачет	0,15	0,15	0,15
экзамен	-	-	-
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч.	8,85	8,85	8,85
выполнение курсового проекта	-	-	-
выполнение курсовой работы	-	-	-
подготовка к зачету	8,85	8,85	8,85
подготовка к экзамену	-	-	-
Вид промежуточной аттестации	зачет	зачет	зачет

4. Содержание дисциплины

4.1. Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план)

№ п/п	Раздел дисциплины	Л	ПЗ	ЛР	СР
очная форма обучения					

1	Раздел 1. Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях отрасли	8	-	-	10
2	Раздел 2. Производственный учет	8	4	-	40
3	Раздел 3. Автоматизированные системы учета	10	22	-	32,5
заочная форма обучения					
1	Раздел 1. Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях отрасли	1	-	-	30
2	Раздел 2. Производственный учет	2	2	-	40
3	Раздел 3. Автоматизированные системы учета	3	4	-	52,5

4.2. Содержание разделов учебной дисциплины

4.2.1 Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях отрасли. Характеристика основных типов предприятий. Ассортимент выпускаемых продуктов и значение в питании населения. Задачи производственного учета на предприятии мясной, молочной и рыбной отрасли.

Структура и характеристика производства мясных, молочных и рыбных продуктов. Краткая характеристика производства. Основные виды сырья мясной, молочной и рыбной отрасли. Побочные продукты переработки сельскохозяйственных животных. Ассортимент выпускаемой продукции. Основные материалы и вспомогательное сырье в технологии мясных и молочных продуктов. Материальный баланс сырья и продуктов в производственном учете. Расчет сырья и продуктов переработки скота и птицы. Системы учета затрат на производственную деятельность

4.2.2 Производственный учет. Современные концепции производственного учета. Виды учета, приемы и способы ведения в условиях рыночной экономики. Производственный учет как важнейший элемент управления предприятием производственного учета в снабженческо-заготовительной деятельности. Организация заготовок сырья на мясоперерабатывающих предприятиях. Учет производственных запасов.

Производственный учет в молочной промышленности. Поступление и использование сырья в производстве. Готовая продукция. Возвратные отходы и продукция. Учет движения готовой продукции. Сопутствующая продукция из вторичного сырья.

Производственный учет в мясной промышленности. Колбасное производство. Консервное производство. Производство полуфабрикатов. Особенности учета мясных полуфабрикатов. Хранение мясного сырья на холодильнике.

4.2.3 Автоматизированные системы учета. Автоматизированные системы в организации учета и отчетности на предприятиях мясной промышленности. Теоретические основы создания автоматизированных систем учета и обработки информации. Организационная модель автоматизации мясоперерабатывающего предприятия. Модель автоматизированной системы учета товарно-материальных ценностей в технологических процессах. Краткая характеристика программных средств на рынке.

4.3. Перечень тем лекций

№ п/п	Тема лекции	Объём, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная
Раздел 1. Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях отрасли			
1	Характеристика основных типов предприятий. Ассортимент выпускаемых продуктов и значение в питании населения. Задачи производственного учета на предприятии мясной, молочной и рыбной отрасли. Структура и характеристика производства мясных, молочных и рыбных продуктов. Краткая характеристика производства. Основные виды сырья мясной, молочной и рыбной отрасли.	8	1
Итого по разделу 1		8	1
Раздел 2. Производственный учет			
1	Современные концепции производственного учета. Виды учета, приемы и способы ведения в условиях рыночной экономики. Производственный учет как важнейший элемент управления предприятием производственного учета в снабженческо-заготовительной деятельности. Организация заготовок сырья на мясоперерабатывающих предприятиях. Учет производственных запасов	4	1
2	Производственный учет в молочной промышленности Производственный учет в мясной промышленности	4	1
Итого по разделу 2		8	2
Раздел 3. Автоматизированные системы учета			
1	Автоматизированные системы в организации учета и отчетности на предприятиях мясной промышленности. Теоретические основы создания автоматизированных систем учета и обработки информации. Организационная модель автоматизации мясоперерабатывающего предприятия.	4	1
2	Модель автоматизированной системы учета товарно-материальных ценностей в технологических процессах. Краткая характеристика программных средств на рынке	6	2
Итого по разделу 3		10	3
Всего		26	6

4.4. Перечень тем практических занятий.

№ п/п	Тема практического занятия	Объём, ч	
		форма обучения	
		очная	очная

Раздел 1. Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях отрасли			
1	Практические занятия не предусмотрены	-	-
Итого по разделу 1		-	-
Раздел 2. Производственный учет			
1	Структура предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности. Основы сырьевого расчета. Виды и формы документов, правила их оформления. Роль технологической документации в повышении качества продукции. Системы учета затрат на производственную деятельность. Основное и вспомогательное производство. Организация производственной заготовительной деятельности.	22	2
Итого по разделу 2		4	2
Раздел 3 Автоматизированные системы учета			
1	Виды учета и отчетности. Основы создания автоматизированных систем учета и обработки информации	4	4
Итого по разделу 3		22	4
Всего		26	6

4.5. Перечень тем лабораторных работ

Не предусмотрены.

4.6. Виды самостоятельной работы студентов и перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

4.6.1. Подготовка к учебным занятиям

При подготовке обучающихся к занятиям могут быть реализованы следующие формы работы:

- работа с лекционным материалом;
- закрепление знаний, полученных на практических занятиях;
- проработка учебного материала по учебникам.

4.6.2. Перечень тем курсовых проектов

Не предусмотрены.

4.6.3. Перечень тем рефератов, контрольных, расчетно-графических работ

Не предусмотрены.

4.6.4. Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объём, ч	
			очная	очная
Раздел 1. Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях отрасли				
1	Основные типы предприятий молочной промышленности	Голубева, Л. В. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли [Текст] : .— Москва : ГИОРД, 2010 .— 634 с. — Рекомендовано Учебно-методическим объединением	10	30

№ п/ п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объём, ч	
			форма обучения	
			очная	очная
		вузов России по образованию в области технологии сырья и продуктов животного происхождения в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению 260300 «Технология сырья и продуктов животного происхождения» по специальности 260303 «Технология молока и молочных продуктов» .— 35 экз. — ISBN 978-5-98879-119-5 .— URL:http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4897 (С.11-13)		
Итого по разделу 1			10	30
Раздел 2. Производственный учет				
1	Учет заготовок молочного сырья	Буянова, И. В. Технология молока и молочных продуктов. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли : / Буянова И.В. — Москва : КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2014 .— "Рекомендовано Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Московский государственный университет пищевых производств» в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки 260200 «Продукты питания животного происхождения» Регистрационный номер рецензии № 2632 от 05 декабря 2013 (МГУП им. И. Федорова)" .— ISBN 978-5-89289-838-6 .— URL:http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=60190 . (С.8-16)	20	20
2	Виды производственного учета	Голубева, Л. В. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли [Текст] : .— Москва : ГИОРД, 2010 .— 634 с. — Рекомендовано Учебно-методическим объединением вузов России по образованию в области технологии сырья и продуктов животного происхождения в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению 260300 «Технология сырья и продуктов животного происхождения» по	20	20

№ п/ п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объём, ч	
			форма обучения	
			очная	очная
		специальности 260303 «Технология молока и молочных продуктов» .— 35 экз. — ISBN 978-5-98879-119-5 .— URL:http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4897 (С. 29-100)		
Итого по разделу 2			40	40
Раздел 3. Автоматизированные системы учета				
1	Автоматизированный системы учета товарно-материальных ценностей	Буянова, И. В. Технология молока и молочных продуктов. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли : / Буянова И.В. — Москва : КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2014 .— "Рекомендовано Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Московский государственный университет пищевых производств» в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки 260200 «Продукты питания животного происхождения» Регистрационный номер рецензии № 2632 от 05 декабря 2013 (МГУП им. И. Федорова)" .— ISBN 978-5-89289-838-6 .— <URL:http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=60190>.(С.99-110)	20,5	16
Итого по разделу 3			32,5	52,5
Всего			82,5	122,5

4.6.5. Другие виды самостоятельной работы обучающихся

Не предусмотрено.

4.7. Перечень тем и видов занятий, проводимых в интерактивной форме

№ п/п	Форма занятия	Тема занятия	Интерактивный метод	Объём, ч
1	Практические занятия	«Компьютерные программы расчета сырья и готовой продукции» Изучение интерфейса программ «Галактика пищевая промышленность», «1С:Предприятие», «ПАРСУС Предприятие-8»	Решение ситуационных задач	22

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Полное описание фонда оценочных средств текущей и промежуточной аттестации обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы представлены в фонде оценочных средств по данной дисциплине (в виде отдельного документа).

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы	Кол-во экз. в библиотеке
1	Голубева, Л. В. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли [Текст] : .— Москва : ГИОРД, 2010 .— 634 с. — Рекомендовано Учебно-методическим объединением вузов России по образованию в области технологии сырья и продуктов животного происхождения в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению 260300 «Технология сырья и продуктов животного происхождения» по специальности 260303 «Технология молока и молочных продуктов» .— 35 экз. — ISBN 978-5-98879-119-5 .— <URL: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4897 >.	Электр. ресурс
2	Буянова, И. В. Технология молока и молочных продуктов. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли : / Буянова И.В. — Москва : КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2014 .— "Рекомендовано Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Московский государственный университет пищевых производств» в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки 260200 «Продукты питания животного происхождения» Регистрационный номер рецензии № 2632 от 05 декабря 2013 (МГУП им. И. Федорова)" .— ISBN 978-5-89289-838-6 .— <URL: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=60190 >.	Электр. ресурс
3	Потипаева, Н. Н. Технология мяса и мясных продуктов. Производственный учет и отчетность [Электронный ресурс] / Потипаева Н. Н., Патракова И. С., Серегин С. А., : КемГУ, 2013 .— 34 с. — Книга из коллекции КемГУ - Технологии пищевых производств .— <URL: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45638 >.	Электр. ресурс

6.1.2. Дополнительная литература

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы	Кол-во экз. в библиотеке
1	Кодекс/Техэксперт [Электронный ресурс]: профессиональная информационно-справочная система / Информационно-правовой консорциум "Кодекс", ООО "Информационно-Технологический Партнер" - Санкт-Петербург: Б.и., 2016	Электр. ресурс

6.1.3. Методические издания

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы	Кол-во экз. в библиотеке
-------	---------------------------------	--------------------------

1	Дерканосова Н.М. Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Основы документооборота и отчетности на предприятиях отрасли»/ Н.М. Дерканосова, С.А. Шеламова. – Воронеж. – ВГАУ, 2019. – 11 с.	Электр. ресурс
---	---	----------------

6.1.4. Периодические издания

№ п/п	Перечень периодических изданий
1	Пищевая промышленность: Ежемесячный теоретический и научно- практический журнал - Москва: Пищевая промышленность, 1994-
2	Стандарты и качество: международное периодическое издание для профессионалов стандартизации и управления качеством / учредитель : ООО РИА "Стандарты и качество" - Москва: Стандарты и качество, 1968-
3	Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции: [журнал] / учредитель : ФГБОУ ВО "Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I" - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2013-
4	Товаровед продовольственных товаров: ежемесячный журнал / учредитель : ООО "Издательский дом "Панорама" - Москва: Индепендент Масс Медиа, 2006-
5	Хранение и переработка сельхозсырья: теоретический журнал / учредитель : ООО Издательство "Пищевая промышленность" - Москва: Пищевая промышленность, 1993-

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины

1. Электронные полнотекстовые ресурсы Научной библиотеки ВГАУ (<http://library.vsau.ru/>)

№	Название	Размещение
1	Лань	https://e.lanbook.com
2	ZNANIUM.COM	http://znanium.com/
3	ЮРАЙТ	http://www.biblio-online.ru/
4	IPRbooks	http://www.iprbookshop.ru/
5	E-library	https://elibrary.ru/
6	Электронная библиотека ВГАУ	http://library.vsau.ru/

Зарубежные информационные ресурсы

1. AGRICOLA: — Национальная сельскохозяйственная библиотека США (National Agricultural Library) — <http://agricola.nal.usda.gov/>

2. AGRIS : International Information System for the Agricultural Sciences and Technology : Международная информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям. – <http://agris.fao.org/>

3. Agriculture and Farming : agricultural research, farm news, pest management policies, and more : Официальные информационные сервисы Правительства США по сельскому хозяйству. – <http://www.usa.gov/Citizen/Topics/Environment-Agriculture/Agriculture.shtml>

4. CAB Abstracts: сельскохозяйственное бюро британского Содружества (Agricultural Bureau of the British Commonwealth — CAB International). — <http://www.cabdirect.org/>

5. Food Science and Technology Abstracts (FSTA): Международный информационный центр по проблемам продовольствия (International Food Information System) . — <http://www.fstadirect.com/>

6. PubMed Central (PMC) : Электронный архив полнотекстовых журналов по биологии и медицине. – <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/>

7. ScienceResearch.com: Поисковый портал. — <http://www.scienceresearch.com/scienceresearch/about.html>

6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины

6.3.1. Программное обеспечение общего назначения

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows / Linux (ALT Linux)	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений Office MS Windows / OpenOffice / LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ

6.3.2 Профессиональные базы данных и информационные системы

№	Название	Размещение
1.	База данных ФАОСТАТ	http://www.fao.org/faostat/ru/
2.	Портал открытых данных РФ	https://data.gov.ru/
3.	Справочная правовая система Гарант	http://ivo.garant.ru
4.	Справочная правовая система Консультант Плюс	http://www.consultant.ru/
5.	Профессиональные справочные системы «Кодекс»	https://техэксперт.сайт/sistema-kodeks
6.	Аграрная российская информационная система	http://www.aris.ru/
7.	Информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям	http://agris.fao.org/

6.3.3. Аудио- и видеопособия - не предусмотрено

6.3.4. Компьютерные презентации учебных курсов - не предусмотрено

7. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test, eLearning server	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (практические занятия), текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 119, 122

образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test, eLearning server, Adobe Reader / DjVu Reader	
Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test, eLearning server	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.168
Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test, eLearning server, Adobe Reader / DjVu Reader	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.232а
Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test, eLearning server	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.115, 116, 122 (с 16 до 20 ч.)
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 117, 118
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 165а

8. Междисциплинарные связи




Протокол

согласования рабочей программы с другими дисциплинами

Наименование дисциплины, с которой проводилось согласование	Кафедра, с которой проводилось согласование	Предложения об изменениях в рабочей программе. Заключение об итогах согласования
Техническое регулирование, стандартизация и метрология отрасли	Кафедра товароведения и экспертизы товаров	Нет Согласовано
Технология продуктов животного происхождения	Кафедра товароведения и экспертизы товаров	Нет Согласовано

Биологическая безопасность сырья и продуктов животного происхождения	Кафедра товароведения и экспертизы товаров	Нет Согласовано
--	--	--------------------

Приложение 2
Лист периодических проверок рабочей программы

Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность, подпись	Дата	Потребность в корректировке	Перечень пунктов, стр., разделов, требующих изменений
Дерканосова Н.М., зав. кафедрой товароведения и экспертизы товаров 	10.06.2020	Нет Рабочая программа актуализирована для 2020-2021 учебного года	нет
Председатель методической комиссии ФТТ Колобаева А.А.	22.06.2021 год	Нет Рабочая программа актуализирована на 2021-2022 учебный год	Нет
Колобаева А.А., председатель методической комиссии ФТТ 	21.06.2022, протокол №10	Есть Рабочая программа актуализирована для 2022-2023 учебного года	п. 6.3, 6.3.1.; п. 7.
Колобаева А.А., председатель методической комиссии ФТТ 	20.06.2023	Нет Рабочая программа актуализирована для 2023-2024 учебного года	нет