

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**



УТВЕРЖДАЮ:
Декан экономического факультета
А.В. Агибалов
17 июня 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по дисциплине **Б1.В.ДВ.14.01** Технология производства, переработки и хранения
продуктов животноводства
для направления 38.03.01 Экономика академического бакалавриата
профиль «Бухгалтерский учет, анализ и аудит»

Квалификация выпускника бакалавр

Факультет экономический

Кафедра частной зоотехнии

Преподаватель, подготовивший рабочую программу:

к. с.-х. н., доцент Артемов Е.С.

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 38.03.01 Экономика (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. №1327).

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры частной зоотехнии (протокол № 10 от 09.06. 2020 г.).

Заведующий кафедрой,
доктор с.-х. наук, профессор



А.В. Востроилов

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией экономического факультета (протокол №11 от 16.06.2020 г).

Председатель методической комиссии _____ Запорожцева Л.А.



Рецензент: главный бухгалтер ООО «Эконива – Продукты питания» Мокроусова Н.Н.

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

Цель дисциплины – формирование теоретических знаний и практических навыков по основам, методам и способам ведения животноводства.

Задачи дисциплины:

- формирование знаний об основных технологических процессах производства продукции животноводства, для проведения аналитических расчетов и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность аграрных предприятий;
- выработка системного подхода к анализу используемых технологий и разработка рекомендаций по их совершенствованию, в том числе в сферах расчетно-экономической, бухгалтерской, аудиторской деятельности и т.д.;
- создание представления о потребности на перспективу в экономических, материальных, трудовых и интеллектуальных ресурсах, источники их получения, а также уметь четко рассчитать эффективность использования ресурсов в процессе работы аграрных предприятий.

Предмет дисциплины – технология производства продукции животноводства, в том числе молока и говядины, свинины, яиц и мяса птицы, шерсти и баранины, а также основные способы хранения и первичной переработки продукции.

Дисциплина относится к вариативной части блока дисциплин по выбору.

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

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ОПК-2	способность осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения профессиональных задач	<p>знать: технологии производства, принципы оптимизации составных частей системы, основные экономические показатели, характеризующие производство продукции животноводства,</p> <p>уметь: оценивать экономическую эффективность различных технологий, уметь давать им оценку, вскрывать причины экономических просчетов в сельскохозяйственном производстве, анализировать и находить пути их решения, с использованием кредитования и страхования;</p> <p>иметь навыки: составления основных планов по производству основных видов животноводческой продукции и расчета экономической эффективности и анализа производства продукции</p>
ПК-1	способность собрать и проанализировать исходные данные, необходимые для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующей	<p>знать: нормативно-правовую документацию, необходимую для осуществления производства животноводческой продукции, перспективы их использования;</p> <p>уметь: самостоятельно находить и анализировать материалы по отрасли животноводства, применять в производстве достижения науки и передового опыта;</p> <p>иметь навыки: определения передовых технологий, с использованием высокопроизводительной техники, с учетом ресурсосбе-</p>

	щих субъектов	режения, экологической безопасности и экономической эффективности.
--	---------------	--

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Виды работ	Очная форма обучения		Заочная форма обучения
	всего зач. ед./ часов	объём часов	всего часов
		2 семестр	2 курс
1.Общая трудоёмкость дисциплины	3/108	3/108	3/108
2.Общая контактная работа	42,65	42,65	10,65
3.Общая самостоятельная работа (по учебному плану)	65,35	65,35	97,35
4.Контактная работа при проведении учебных занятий, в т.ч.	42,5	42,5	10,5
лекции	22	22	6
практические занятия	20	20	4
лабораторные работы	-	-	-
групповые консультации	0,5	0,5	0,5
5.Самостоятельная работа при проведении учебных занятий	56,5	56,5	88,5
6.Контактная работа промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч.	0,15	0,15	0,15
курсовой проект	-	-	-
курсовая работа	-	-	-
зачет	0,15	0,15	0,15
экзамен	-	-	-
7.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	-	-	-
8.Вид промежуточной аттестации (зачёт, экзамен, курсовой проект (работа))	зачет	зачет	зачет

4. Содержание дисциплины

4.1. Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план)

Раздел дисциплины	Лекции	ПЗ	СР
очная форма обучения			
Раздел 1. Технология производства животноводческой продукции	12	18	20
1.1. Технология производства молока и говядины	4	6	5
1.2. Технология производства свинины	4	4	5
1.3. Технология производства шерсти и баранины	2	4	5
1.4. Технология производства яиц и мяса птицы	2	4	5
Раздел 2. Технология переработки и хранения животноводческой продукции	10	2	36,5
2.1. Технология переработки и хранения молока	4	2	8
2.2. Технология переработки и хранения мяса	3	-	8
2.3. Технология переработки и хранения яиц	1	-	7
2.4. Технология переработки и хранения шерсти	1	-	7
2.5. Технология переработки и хранения козвенного сыра	1	-	6,5
Всего	22	20	56,5
заочная форма обучения			
Раздел 1. Технология производства животноводческой продукции:	6	4	36
1.1. Технология производства молока и говядины	2	1	9
1.2. Технология производства свинины	2	1	9
1.3. Технология производства шерсти и баранины	1	1	9
1.4. Технология производства яиц и мяса птицы	1	1	9
Раздел 2. Технология переработки и хранения животноводческой продукции	-	-	52,5
2.1. Технология переработки и хранения молока	-	-	11
2.2. Технология переработки и хранения мяса	-	-	11
2.3. Технология переработки и хранения яиц	-	-	11
2.4. Технология переработки и хранения шерсти	-	-	11
2.5. Технология переработки и хранения козвенного сыра	-	-	8,5
Всего	6	4	88,5

4.2. Содержание разделов учебной дисциплины

Раздел 1. Технология производства животноводческой продукции

Тема 1.1. Технология производства молока и говядины

Хозяйственно-биологические особенности крупного рогатого скота.

Структура и воспроизводство стада крупного рогатого скота.

Выращивание молодняка.

Содержание крупного рогатого скота в зимний и летний периоды.

Технология мясного скотоводства.

Породы крупного рогатого скота разводимые в ЦЧР.

Тема 1.2. Технология производства свинины

Хозяйственно- биологические особенности свиней.

Структура и воспроизводство стада свиней.

Кормление и содержание свиноматок, молодняка свиней.

Породы свиней разводимые в ЦЧР.

Тема 1.3. Технология производства шерсти и баранины

Хозяйственно-биологические особенности овец.

Структура и воспроизводство стада овец.

Кормление и содержание овец в зимний и летний периоды.

Осеменение, окот и стрижка овец.

Породы овец разводимые в ЦЧР.

Тема 1.4. Технология производства яиц и мяса птицы

Хозяйственно-биологические особенности птиц.

Технология производства куриных яиц.

Технология производства мяса бройлеров.

Раздел 2. Технология переработки и хранения животноводческой продукции

Тема 2.1. Технология хранение и первичная переработка молока

Первичная переработка и хранение молока.

Химический состав молока, пороки молока, первичная обработка молока, хранение молока.

Тема 2.2. Технология хранение и первичная переработка мяса

Первичная обработка и хранение мяса.

Химический состав мяса, изменение мяса при хранении, созревание мяса, хранение мяса.

Тема 2.3 Технология хранение и первичная переработка яиц

Первичная обработка и хранение яиц.

Химический состав яиц и строение яиц, сортировка яиц, хранение яиц, переработка яиц.

Тема 2.4. Технология хранение и первичная переработка шерсти

Первичная обработка и хранение яиц.

Классировка шерсти, хранение шерсти.

Тема 2.5. Технология хранение и первичная переработка кожевенного сырья

Первичная обработка и хранение кожевенного сырья.

Классификация сырья, первичная обработка, хранение и оценка кожевенного сырья.

4.3. Перечень тем лекций

№ п/п	Тема лекции	Объем, час.	
		форма обучения	
		очная	заочная
1	Раздел 1. Технология производства животноводческой продукции	12	6
2	1.1. Технология производства молока и говядины	4	2
3	1.2. Технология производства свинины	4	2
4	1.3. Технология производства шерсти и баранины	2	1
5	1.4. Технология производства яиц и мяса птицы	2	1
6	Раздел 2. Технология переработки и хранения животноводческой продукции	10	-
7	2.1. Технология переработки и хранения молока	4	-
8	2.2. Технология переработки и хранения мяса	3	-
9	2.3. Технология переработки и хранения яиц	1	-
10	2.4. Технология переработки и хранения шерсти	1	-
11	2.5. Технология переработки и хранения кожевенного сырья	1	-
Всего		22	6

4.4. Перечень тем практических занятий

№№ п/п	Тема практического занятия	Объем, час.	
		форма обучения	
		очная	заочная
1	Раздел 1. Технология производства животноводческой продукции	18	4
2	1.1. Анализ мясной продуктивности сельскохозяйственных животных	2	1
3	1.2. Планирование производства молока и говядины	2	
4	1.3. Планирование удоев по группе коров	2	
5	1.4. Планирование производства свинины	4	
6	1.5. Расчет экономической эффективности использования свиноматок	2	1
7	1.6. Расчет выхода продукции овцеводства в зависимости от структуры стада	2	1
8	1.7. Шерстная продуктивность овец		
9	1.8. Планирование производства яиц на птицефабрике	4	1
10	Раздел 2. Технология переработки и хранения животноводческой продукции	2	-
11	2.1. Технология первичной переработки и хранения молока	2	-
Итого		20	4

4.5. Перечень тем лабораторных работ

«Не предусмотрены».

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

4.6.1. Подготовка к аудиторным занятиям

Перечень методических рекомендаций обучающимся по закреплению и углублению полученных на аудиторных занятиях знаний и навыков, подготовке к предстоящим занятиям:

1. сравнительный анализ сведений по изучаемой теме, полученных из различных источников (лекций, учебников, практикума и т.д.)
 2. устный пересказ изученного материала;
 3. взаимоконтроль и взаимопроверка знаний студентов;
 4. применение полученных знаний при анализе практических ситуаций;
 5. подбор материалов периодической печати по изучаемой теме;
- Для подготовки к конкретным темам занятий студентам могут быть даны иные рекомендации.

4.6.2. Перечень тем курсовых работ
«Не предусмотрены»

4.6.3. Перечень тем рефератов, расчетно-графических работ
«Не предусмотрены».

4.6.4. Перечень тем для самостоятельного изучения обучающимся

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объем, ч	
			форма обучения	
			очная	заочная
1	Раздел 1. Технология производства животноводческой продукции		20	36
2	1.1. Технология производства молока и говядины	Родионов Г.В. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства: учебник / Г.В. Родионов, Л.П. Табакова, В.И. Остроухова - Москва: Лань, 2018 - 334 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] Стр. 3-73	5	9
3	1.2. Технология производства свинины	Родионов Г.В. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства: учебник / Г.В. Родионов, Л.П. Табакова, В.И. Остроухова - Москва: Лань, 2018 - 334 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] Стр. 74-116	5	9
4	1.3. Технология производства шерсти и баранины	Родионов Г.В. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства: учебник / Г.В. Родионов, Л.П. Табакова, В.И. Остроухова - Москва: Лань, 2018 - 334 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] Стр. 117-183	5	9
5	1.4. Технология производства яиц и мяса птицы	Родионов Г.В. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства: учебник / Г.В. Родионов, Л.П. Табакова, В.И. Остроухова - Москва: Лань, 2018 - 334 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] Стр. 184-225	5	9
6	Раздел 2. Технология переработки и хранения животноводческой продукции		36,5	52,5

7	2.1. Технология переработки и хранения молока	Родионов Г. В. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебник / Родионов Г. В., Табакова Л. П., Остроухова В. И. - Санкт-Петербург: Лань, 2018 - 336 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]	8	11
8	2.2. Технология переработки и хранения мяса	Родионов Г. В. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебник / Родионов Г. В., Табакова Л. П., Остроухова В. И. - Санкт-Петербург: Лань, 2018 - 336 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]	8	11
9	2.3. Технология переработки и хранения яиц	Родионов Г. В. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебник / Родионов Г. В., Табакова Л. П., Остроухова В. И. - Санкт-Петербург: Лань, 2018 - 336 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]	7	11
10	2.4. Технология переработки и хранения шерсти	Родионов Г. В. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебник / Родионов Г. В., Табакова Л. П., Остроухова В. И. - Санкт-Петербург: Лань, 2018 - 336 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]	7	11
11	2.5. Технология переработки и хранения кожевенного сырья	Родионов Г. В. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебник / Родионов Г. В., Табакова Л. П., Остроухова В. И. - Санкт-Петербург: Лань, 2018 - 336 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]	6,5	8,5
Всего			56,5	88,5

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

№ п/п	Форма занятия	Тема занятия	Интерактивный метод	Объем, ч.
1	Занятие лекционного типа	Технология производства молока и говядины	- Лекция-визуализация	2
2	Занятие лекционного типа	Технология производства свинины	- Круглый стол (дискуссия, дебаты) - Case-study (анализ конкретных ситуаций, ситуационный анализ)	2
3	Занятие лекционного типа	Технология производства шерсти и баранины	- Круглый стол (дискуссия, дебаты) - Case-study (анализ конкретных ситуаций, ситуационный анализ)	2
4	Занятие лекционного типа	Технология производства яиц и мяса птицы	- Круглый стол (дискуссия, дебаты) - Case-study (анализ конкретных ситуаций, ситуационный анализ)	2

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

Тип рекоменда- ций	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Количество экз. в биб- лиотеке
1	2	3
1.1. Основная литература	Родионов Г. В. Частная зоотехния и технология производ- ства продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебник / Родионов Г. В., Табакова Л. П., Остроухова В. И. - Санкт-Петербург: Лань, 2018 - 336 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: https://e.lanbook.com/book/99524	ЭИ
1.2. Дополни- тельная литера- тура	Банникова Н. В. Теория и практика бизнес-планирования производственной деятельности в сфере животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Банникова Н. В., Костюченко Т. Н., Ермакова Н. Ю., Вайцеховская С. С., Во- робьева Н. В., Пупынина Е. Г., Тенищев А. В., Тельнова Н. Н., Орел Ю. В., Байчерова А. Р., Сидорова Д. В., Грачева Д. В., Черемных М. Б. - Ставрополь: СтГАУ, 2017 - 113 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: https://e.lanbook.com/book/107220	ЭИ
	Востроилов А. В. Практикум по животноводству: учеб. по- сobie для студентов вузов, обучающихся по специальнос- тям "Технология производства и переработки сельскохо- зяйственной продукции" и "Зоотехния" / А. В. Востроилов, И. Н. Семенова - СПб.: ГИОРД, 2011 - 365 с.	31
	Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки 111100- "Зоотехния" / под ред. Л.Ю. Киселева - Санкт-Петербург: Лань, 2013 - 448 с., [8] л. цв. ил.	40
	Родионов Г. В. Животноводство [Электронный ресурс] / Ро- дионов Г. В., Арилов А. Н., Арылов Ю. Н., Тюрбеев Ц. Б.; Юлдашбаев Ю.А., Табакова Л.П., Монгуш С.Д., Донгак М.И. - Санкт-Петербург: Лань, 2014 - 640 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=44762	ЭИ
	Степанов Д. В. Практические занятия по животноводству: учебное пособие для студентов, обучающихся по направле- ниям агрономического образования / Д. В. Степанов, Н. Д. Родина, Т. В. Попкова; под ред. Д. В. Степанова - Санкт- Петербург: Лань, 2012 - 348 с.	22
	Технологические основы производства и переработки про- дукции животноводства: Учеб.пособие для студентов вузов / А. В. Архипов [и др.]; под ред. В. И. Фисинина, Н. Г. Ма- карцева - М.: Изд-во МГТУ, 2003 - 808с.	76
	Технология хранения, переработки и стандартизация жи- вотноводческой продукции: учебник для бакалавров, обу- чающихся по направлению 110900 "Технология производ- ства и переработки сельскохозяйственной продукции" /	129

Тип рекомендаций	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Количество экз. в библиотеке
1	2	3
	[В.И. Манжесов [и др.]; Воронеж. гос. аграр. ун-т ; под общ. ред. В.И. Манжесова - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2012 - 533 с.	
	Федоренко И. Я. Ресурсосберегающие технологии и оборудование в животноводстве: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению "Агроинженерия" / И. Я. Федоренко, В. В. Садов - Санкт-Петербург: Лань, 2012 - 297 с.	5
2.2. Методические издания	Технология производства, переработки и хранения продуктов животноводства [Электронный ресурс]: методические указания по самостоятельной работе обучающихся. Направление подготовки: 38.03.01 Экономика (академического бакалавриата). Профиль: «Бухгалтерский учет, анализ и аудит» / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост. Е. С. Артемов] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2019 [ПТ] URL: http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m153180.pdf	ЭИ
2.3. Периодические издания	Достижения науки и техники АПК: ежемесячный теоретический и научно-практический журнал / Министерство сельского хозяйства РФ - Москва: Агропрмиздат, 1988-	В подписке
	Пищевая и перерабатывающая промышленность: Реферативный журнал - Москва: ЦНСХБ, 2000-	В подписке
	Химия и технология пищевых продуктов [Электронный ресурс]: Реферативный журнал / ВИНТИ РАН - Москва: ВИНТИ РАН, 2000- - CD-ROM	В подписке

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

1. Официальный сайт Правительства Российской Федерации <http://www.gov.ru>
2. Официальный сайт Президента Российской Федерации <http://www.kremlin.ru>
3. Официальный сайт Минфина РФ: <http://minfin.ru/ru/>
4. Счетная палата Российской Федерации <http://www.ach.gov.ru>
5. Professional Risk Managers' International Association <http://www.prmia.org>
6. Global Association of Risk Professionals <http://www.garp.com>
7. International Organization of Securities Commissions <http://www.iosco.org>
8. Basle Committee on Banking Supervision <http://www.bis.org>
9. Гильдия Инвестиционных и Финансовых Аналитиков <http://www.gifa.ru>
10. Национальная Фондовая Ассоциация <http://www.nfa.ru>
11. Центр Статистических Исследований <http://www.riskcontrol.ru>
12. Финансовый словарь <http://www.xfin.ru>
13. Главное финансовое управление Воронежской области <http://www.gfu.vrn.ru/>
14. Воронежская областная Дума <http://www.vrnoblduma.ru/>

ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ, ДОСТУП К КОТОРЫМ ОБЕСПЕЧИВАЕТСЯ НА ОСНОВАНИИ ПРЯМЫХ ДОГОВОРОВ

Перечень документов, подтверждающих наличие/право использования

цифровых (электронных) библиотек, ЭБС (за период, соответствующий сроку получения образования по ОП)			
Учебный год	№ п/п	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия
2017/2018	1.	Контракт № 633/ДУ от 04.07.2017 (ЭБС «ЛАНЬ»)	08.08.2017 – 08.08.2018
	2.	Контракт № 1305/ДУ от 29.12.2016 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	09.01.2017 – 31.12.2017
	3.	Контракт № 240/ДУ от 19.02.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	09.01.2018 – 31.12.2018
	4.	Контракт № 587/ДУ от 20.06.2017 («Национальный цифровой ресурс «Рукопт»)	20.06.2017 – 20.06.2018
	5.	Контракт № 1281/ДУ от 12.12.2017 (ЭБС E-library)	12.12.2017 – 11.12.2018
	6.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 -28.03.2022
	7.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно
2018/2019	1.	Контракт № 784/ДУ от 24.09.2018 (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2018 – 24.09.2019
	2.	Контракт № 240/ДУ от 19.02.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	09.01.2018 – 31.12.2018
	3.	Контракт № 1184/ДУ от 28.12.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2019 – 31.12.2019
	4.	Контракт 626/ДУ от 25.07.2018 (ЭБС ЮРАЙТ)	25.07.2018 – 30.07.2019
	5.	Договор на безвозмездное использование произведений в ЭБС ЮРАЙТ № 4-ИУ от 04.07.2018	04.07.2018 – 31.07.2019
	6.	Лицензионный контракт № 4319/18 627/ДУ от 25.07.2018 (ЭБС IPRbooks)	25.07.2018 – 25.01.2019
	7.	Лицензионный контракт № 1172/ДУ от 24.12.2018 (ЭБС IPRbooks)	25.01.2019 – 31.07.2019
	8.	Контракт № 1281/ДУ от 12.12.2017 (ЭБС E-library)	12.12.2017 – 11.12.2018
	9.	Контракт № 919/ДУ от 22.10.2018 (ЭБС E-library)	22.10.2018 – 21.10.2019
	10.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017, Национальная электронная библиотека (НЭБ)	28.03.2017 -28.03.2022
	11.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно
2019/2020	1.	Контракт № 488/ДУ от 16.07.2019 (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2019 – 24.09.2020
	2.	Контракт № 4204 ЭБС/959/ДУ от 24.12.2019 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2020-31.12.2020
	3.	Контракт № 1184/ДУ от 28.12.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2019 – 31.12.2019
	4.	Договор на безвозмездное использование произведений в ЭБС ЮРАЙТ № 7-ИУ от 11.06.2019	01.08.2019 – 30.07.2020
	5.	Контракт № 487/ДУ от 16.07.2019 (ЭБС IPRbooks)	01.08.2019 - 31.07.2020
	6.	Контракт № 919/ДУ от 22.10.2018 (ЭБС E-library)	22.10.2018 – 21.10.2019
	7.	Контракт № 878/ДУ от 28.11.2019 (ЭБС E-library)	28.11.2019-27.11.2020
	8.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 -28.03.2022
	9.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно
2020/2021	1.	Контракт № 503-ДУ от 14.09.2020. (ЭБС «ЛАНЬ»)	14.09.2020 – 13.09.2021
	2.	Контракт № 4204эбс-959-ДУ от 24.12.2019. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2020 – 31.12.2020
	3.	Контракт № 392 от 03.07.2020. (ЭБС ЮРАЙТ – (ВО))	01.08.2020 – 31.07.2021
	4.	Контракт № 426-ДУ от 27.07.2020. ЭБС (ЭБС IPRbooks)	01.08.2020 – 31.07.2021
	5.	Контракт № 878/ДУ от 28.11.2019 (ЭБС E-library)	28.11.2019-27.11.2020

	6.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 -28.03.2022
	7.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно

6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины

6.3.1. Компьютерные обучающие и контролирующие программы

№	Вид учебного занятия	Наименование программного обеспечения	Функция программного обеспечения		
			контролирующая	моделирующая	обучающая
1	Занятие лекционного типа	MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	-	-	+
2	Занятие семинарского типа	MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, eLearning server	+	+	+

6.3.2. Аудио- и видеопособия

№	Вид работы	Название
1.	Учебный фильм	Виды откорма крупного рогатого скота
2.	Учебный фильм	Новые технологии в птицеводстве

6.3.3. Компьютерные презентации учебных курсов

Презентации по разделам 1. «Технология производства животноводческой продукции» и 2. «Технология переработки и хранения животноводческой продукции»

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 и учебно-наглядные пособия, видеопроекционное оборудование для презентаций; средства звуковоспроизведения; экран; выход в локальную сеть и Интернет, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
Учебная аудитория для индивидуальных и групповых консультаций: комплект учебной мебели, компьютеры, принтеры, сканер	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 352, 377, 376
Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119 120, 122,

<p>оборудование и учебно-наглядные пособия, 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, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, eLearning server</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, 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, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров и оргтехники</p>	<p>123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), 232а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, 117, 118</p>
--	--

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
Организация производства на предприятиях АПК	организации производства и предпринимательской деятельности в АПК	согласовано
Экономика отраслей АПК	экономики АПК	согласовано

Приложение 1

Лист периодических проверок рабочей программы

Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность, подпись	Дата	Потребность в корректировке	Перечень пунктов, стр., разделов, требующих изменений
<p>Зав. кафедрой Востроилов А.В.</p> 	<p>Протокол № 10 от 09.06.2020 г.</p>	<p>Рабочая программа актуализирована на 2020-2021 учебный год для набора 2017г.</p>	

Зав. кафедрой Востроилов А.В. 	Протокол № 10 от 10.06.2021 г.	Рабочая программа актуализирована на 2021-2022 учебный год для набора 2017 года	

Приложение 2

Лист изменений рабочей программы

Номер изменения	Номер протокола заседания	Страницы с изменениями	Перечень откорректированных	Подпись заведующего кафедрой
-----------------	---------------------------	------------------------	-----------------------------	------------------------------

