

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор

Башкирского филиала Россельхозбанка

А.Н. Самсонов

« _____ » декабря 2020 г.

«СОГЛАСОВАНО»

Заместитель Премьер-министра

Правительства Республики

Башкортостан – министр сельского

хозяйства Республики Башкортостан

И.И. Фазрахманов

« _____ » декабря 2020 г.

«СОГЛАСОВАНО»

И.о. ректора

ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ

И.В. Чудов

« _____ » декабря 2020 г.

Положение

конкурса проектов для участия в образовательной программе
«Школа фермера»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует порядок и условия конкурсного отбора проектов (далее – Проект) акционерного общества «Российский Сельскохозяйственный банк» (далее – АО «Россельхозбанк») при поддержке Министерства сельского хозяйства Республики Башкортостан и федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Башкирский государственный аграрный университет» (далее – ФГБОУ ВО «Башкирский ГАУ»).

1.2. Проект направлен на содействие созданию новых фермерских хозяйств, продвижению фермерства в лучших практиках ведения бизнеса и получению новых знаний.

1.3. Настоящее Положение устанавливает сроки, порядок подачи документов для участия в Проекте, требования к участникам Проекта, критерии отбора участников Проекта.

1.4. Финансирование Проекта осуществляется за счет средств АО «Россельхозбанк».

2. Цели и задачи

2.1. Поддержка в развитие фермерства в Республике Башкортостан, запуск новых малых форм хозяйствования путем обучения субъектов малого предпринимательства в агропромышленном комплексе, с применением передовых методов ведения агробизнеса.

2.2. Поддержка проектов молодых предпринимателей в сфере АПК на всех этапах развития: от разработки идеи до её коммерциализации.

2.3. Повышение финансовой грамотности.

2.4. Оказание содействия в повышении квалификации и отраслевой поддержки фермеров (лучшие практики, эксперты, обмен опытом).

2.5. Повышение лояльности и продвижение бренда Россельхозбанка - «Свой Банк для фермеров».

3. Организационный комитет

3.1. Организационный комитет Проекта (далее – Оргкомитет), осуществляет работу по подготовке и проведению конкурсного отбора проектов для участия в обучающей программе «Школа фермера».

3.2 Состав организационного комитета:

Самсонов А.Н. - директор Башкирского филиала АО «Россельхозбанк»;

Фазрахманов И.И. - заместитель Премьер-министра Правительства Республики Башкортостан – министр сельского хозяйства Республики Башкортостан;

Габитов И.И. – ректор ФГБОУ ВО «Башкирский ГАУ».

4. Условия участия

В конкурсе могут принимать участие главы крестьянских (фермерских) хозяйств и граждане, ведущие личное подсобное хозяйство, зарегистрированные на сельской территории Республики Башкортостан, имеющие высшее, средне профессиональное образование.

5. Порядок организации и проведения конкурсного отбора

5.1. Для участия в обучающей программе «Школа фермера» объявляется конкурс с представлением конкурсных материалов: эссе, презентация и/или видеоролик.

Конкурс проводится с 30 декабря по 10 февраля.

Начало приема документов	30 декабря 2020 года
Завершение приема документов	20 января 2021 года
Экспертиза заявок	20 января – 27 января 2021 года
Подведение итогов 1- го этапа	28, 29 января 2021 года
Рассмотрение и защита конкурсных проектов, прошедших во 2-ой этап	2 – 4 февраля 2021 года
Утверждение списка участников, прошедших конкурсный отбор для участия в Проекте	9,10 февраля 2021 года

5.2. Для участия в конкурсе до года на электронную почту konkursmcx@mail.ru направляется заявка (Приложение 1), эссе и презентация и/или видеоролик проекта по направлениям **водоплавающая птица, пчеловодство.**

5.3. Эссе проекта должно быть оформлено согласно требованиям: печатная версия (не более 5 страниц формата А4, шрифт Times New Roman, кегль 14, интервал 1,5).

Презентация оформляется в программе Microsoft PowerPoint или аналогичной.

Видеоролик должен быть не более 3-х мин.

5.4. Заявки, полученные после даты, указанной в п. 5.2, не рассматриваются и к участию в Конкурсе не допускаются.

5.5. От каждого участника на Конкурс может быть представлен только один проект.

5.5 Рассмотрение конкурсных материалов осуществляется на заседаниях Экспертного жюри.

5.6. Решение Экспертного жюри утверждается ее председателем.

5.7 Победители Конкурса получают сертификаты на бесплатное обучение в ФГБОУ ВО «Башкирский ГАУ» по 252 часовой программе профессиональной переподготовки по направлениям «Ремесленные сыры» или «Мясное скотоводство» с выдачей диплома установленного образца.

5.7 Начало обучения – сентябрь 2020 года. Срок обучения – 2 месяца.

В период обучения предусмотрено прохождение стажировки на ведущих предприятиях и фермерских хозяйствах Республики Башкортостан. Учебный план программы профессиональной переподготовки представлен в Приложение 2.

5.8 Список участников, прошедших конкурсный отбор для участия в Проекте будет размещен на сайтах <https://www.rshb.ru/>, <https://www.bsau.ru/>, <https://agriculture.bashkortostan.ru/> не позднее 15 февраля 2021 года.

6. Экспертное жюри Конкурса и порядок оценки Конкурсных работ

6.1. Экспертное жюри Конкурса на участие в проекте создается с целью проведения оценки поступивших заявок.

6.2. Состав экспертного жюри формируется из представителей Россельхозбанка, Министерства сельского хозяйства Республики Башкортостан, ФГБОУ ВО «Башкирский ГАУ», независимых экспертов Общественного совета МСХ РБ, профсоюзной организации агропромышленного комплекса Республики Башкортостан.

7. Прочие условия участия в Конкурсе

7.1. Все конкурсные работы, поданные на Конкурс, обратно не возвращаются и не рецензируются.

7.2. Все авторские права на работы, представленные на Конкурс, принадлежат их участникам. Организаторы Конкурса оставляют за собой право использовать конкурсные работы в некоммерческих целях, но с обязательным указанием автора.

ЗАЯВКА
на участие в конкурсе конкурса проектов «Школа фермера РСХБ»

		Примечание
Название направления		
Название проекта		
Краткое описание проекта		
ФИО участника		
Название КФХ и его специализация		
Адрес регистрации		
Дата регистрации КФХ		
Контактный номер телефона		
Электронный адрес		

С условиями конкурса ознакомлен(а) и согласен(а):

Дата _____

Подпись: _____ / _____

Я, _____, даю согласие на обработку персональных данных. Полученные данные будут использоваться исключительно в целях, необходимых для проведения конкурса
Дата _____ 2020 г. Подпись _____

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ОБУЧЕНИЯ

Группа № 1

«Агробизнес фермерского хозяйства» (специализация «Технологии производства продукции птицеводства (водоплавающая птица)»)

Срок обучения: 273 часа; **Форма обучения:** очно, с отрывом от работы, с использованием дистанционных образовательных технологий, **Режим занятий:** 8 часов в день; **Итоговый контроль знаний:** защита выпускной аттестационной работы

№ п/п	Наименование разделов, разделов, тем	Всего часов	в том числе		
			Лекции	Практические, лабораторные, семинарские и выездные занятия	Самостоятельная работа
	Общее количество часов по теоретическому модулю	142	48	54	40
1	Организация крестьянского (фермерского) хозяйства	28	12	8	8
1.1	Организационно-правовые формы предпринимательства в АПК. КФХ как субъект предпринимательской деятельности.	2	2		
1.2	Официальные процедуры: государственная регистрация, открытие банковского счета, лицензирование, сертификация.	4	2	2	
1.3	Правовое обеспечение профессиональной деятельности фермерского хозяйства. Юридическая ответственность. Особенности трудовых, договорных отношений.	2	2		
1.4	Учредительные документы крестьянского (фермерского) хозяйства. Оценка земельных участков и оформление договора на аренду земли	8	2	2	4
1.5	Основы сельскохозяйственной потребительской кооперации. Порядок создания сельскохозяйственного потребительского кооператива	8	2	2	4
1.6	Зарубежный опыт фермерства в области птицеводства и пчеловодства	2	2		
	Экзамен по разделу: Организация крестьянского (фермерского) хозяйства	2		2	
2	Экономика отрасли и управление фермерским хозяйством.	30	9	13	8
2.1	Экономика птицеводства (показатели, экономическая эффективность, выявление резервов и пути повышения эффективности)	8	2	2	4
2.2	Государственная система налогообложения. Налогообложение КФХ.	4	2	2	
2.3	Организация бухгалтерского учета и отчетности в фермерском хозяйстве	6	2	4	
2.4	Организация и оплата труда в фермерском хозяйстве	6	1	1	4
2.5	Финансовая грамотность предпринимательства (страхование рисков, лизинговые программы, кредитование малого бизнеса, кредитные продукты Россельхозбанка)	2	1	1	
2.6	Управление качеством сельскохозяйственной продукции. Российские и международные стандарты качества. Обеспечение качества и безопасности продуктов птицеводства и пчеловодства	2	1	1	
	Экзамен по разделу: Экономика и управление фермерским хозяйством	2		2	
3	Государственное регулирование и меры поддержки малых форм хозяйствования	18	7	7	4
3.1	Государственное регулирование и государственный контроль в сфере предпринимательской деятельности	1	1		

3.2	Формы, программы государственной поддержки малого и среднего предпринимательства в АПК	2	2		
3.3	Региональные и муниципальные программы поддержки малого бизнеса - МФХ	4	2	2	
3.4	Комплексные программы поддержки и развития малого предпринимательства в сельской местности. Комплексное развитие сельских территорий. Механизм взаимодействия с органами власти	2	2		
3.5	Оформление документов на получение государственной/ региональной поддержки	8		4	4
Зачет по разделу: Государственное регулирование и меры государственной поддержки МФХ		1		1	
4	Предпринимательство и бизнес-планирование МФХ в АПК	22	5	9	8
4.1	Предпринимательская идея и ее выбор. Документальное оформление предпринимательской идеи	2	1	1	
4.2	Технологии поиска предпринимательских ниш. Бизнес-модель развития предприятия	2	1	1	
4.3	Составление бизнес-плана: структура, оформление, технико-экономическое обоснование проекта. Особенности бизнес-планирования в производстве продукции животного происхождения	12	1	5	6
4.4	Расчет критериев эффективности бизнес-проекта. Оценка рисков	4	1	1	2
4.5	Организация инвестиционного процесса и обеспечение инвестпроекта. Привлечение инвесторов.	1	1		
Зачет по разделу: Предпринимательство и бизнес планирование МФХ в АПК		1		1	
5	Маркетинг и логистика сельскохозяйственной продукции	44	15	17	12
5.1	Маркетинговые исследования и анализ потенциальных и действующих рынков сбыта фермерской продукции	6	2	2	2
5.2	Разработка оптимального продуктового предложения для монетизации спроса: качество, фирменный стиль, упаковка, цена, спецификация, сертификация	4	2	2	
5.3	Методы эффективных продаж. Поиск эффективных каналов реализации фермерской продукции	2	1	1	
5.4	Организация эффективной оптовой торговли. Развитие региональной дистрибуции. Особенности работы с федеральными и региональными торговыми сетями	4	2	2	
5.5	Организация фирменной розничной торговли. Эффективные приемы мерчандайзинга. Нетрадиционные каналы сбыта	2	1	1	
5.6	Брендинг и продвижение на рынке сельскохозяйственной продукции и продовольствия. Разработка плана продвижения продукции и брендинга (реклама, стимулирование сбыта, персональные продажи, связи с общественностью). Выбор методов продвижения продукции и создание эффективных рекламных продуктов. (практикум)	6	2	2	2
5.7	Цифровой маркетинг и Интернет продажи. Разработка дорожной карты цифрового маркетинга фермерского хозяйства. Сайты, мобильные приложения, посадочные страницы, электронная торговля. Приемы создания продающего сайта	6	1	1	4
5.8	Логистика сельскохозяйственной продукции. Разработка оптимальных транспортно-логистических схем.	8	4	4	
5.9	Передовой опыт маркетинга на рынке продукции птицеводства	4			4
Экзамен по разделу: Маркетинг и логистика сельскохозяйственной продукции		2		2	
	Общее количество часов по модулю специализации «Технологии производства продукции птицеводства (водоплавающая птица)»	116	59	25	32
6	«ИНТЕНСИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА МЯСА ВОДОПЛАВАЮЩЕЙ ПТИЦЫ»	74	38	10	26
6.1	Повышение экономической эффективности производства мяса водоплавающей птицы	2	2		

6.2	Резервы повышения производительности труда и снижения себестоимости мясной продукции водоплавающей птицы	2	2		
6.3	Современные тренды развития мирового и российского птицеводства	2	2		
6.4	Биологические особенности и хозяйственно-полезные качества водоплавающей птицы	2	2		
6.5	Экстерьерные и конституциональные особенности водоплавающей птицы	4		2	2
6.6	Современные породы и кроссы водоплавающей птицы	4	2		2
6.7	Использование достижений генетики в организации племенной работы	2	2		
6.8	Современные методы разведения сельскохозяйственной птицы	2	2		
6.9	Интенсивные технологические приемы выращивания ремонтного молодняка и содержания уток родительского стада	4	2		2
6.10	Особенности выращивания и содержания мускусных уток и мулардов	4	2		2
6.11	Пути интенсификации производства мяса уток	2			2
6.12	Технология выращивания ремонтного молодняка гусей	4	2		2
6.13	Интенсификация производства мяса гусей	2			2
6.14	Современные породы и гибридные формы гусей	4	2		2
6.15	Методы повышения воспроизводительных качеств гусей	2	2		
6.16	Оценка качества инкубационных яиц	2		2	
6.17	Пути повышения вывода суточного молодняка водоплавающей птицы	2			2
6.18	Определение пола суточного молодняка сельскохозяйственной птицы различными методами	2		2	
6.19	Оценка качества суточного молодняка	2		2	
6.20	Интенсификация производства мяса гусей	4			4
6.21	Использование нетрадиционных кормов и кормовых добавок в утководстве и гусеводстве	4	2		2
6.22	Современные технологические приемы выращивания и содержания гусей	2			2
6.23	Технология переработки продуктов птицеводства	4	4		
6.24	Способы переработки птичьего помета	4	4		
6.25	Особенности кормления водоплавающей птицы. Методы контроля полноценного кормления.	4	4		
Экзамен по разделу: Интенсивные технологии производства мяса водоплавающей птицы		2		2	
7	«ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ МЯСА ВОДОПЛАВАЮЩЕЙ ПТИЦЫ»	42	21	15	6
7.1	Современные тренды развития мирового и российского птицеводства	2	2		
7.2	Резервы повышения производительности труда и снижения себестоимости переработки мясной продукции водоплавающей птицы	2	2		
7.3	Технология первичной обработки водоплавающей птицы	2	2		
7.4	Технология обработки субпродуктов. Рациональное использование	2			2
7.5	Вторичные продукты убоя птицы. Переработка кератинсодержащего сырья и их промышленное использование	2			2
7.6	Морфологический состав, свойства и пищевая ценность мяса уток и гусей	2	2		
7.6	Холодильная обработка как способ консервирования мяса. Виды холодильной обработки мясного сырья	2			2
7.7	Классификация полуфабрикатов. Ассортимент полуфабрикатов. Технологические схемы производства полуфабрикатов и фасованного мяса	2	2		
7.8	Требования к сырью и ее разделка для производства полуфабрикатов. Вспомогательное сырье и материалы для производства полуфабрикатов	2	2		
7.9	Технология производства натуральных, рубленых полуфабрикатов, полуфабрикатов в тесте	2		2	
7.10	Подготовка основного сырья, вспомогательных материалов, посолочных	2	2		

	ингредиентов, пряностей, многофункциональных добавок				
7.11	Классификация колбасных и целномышечных изделий. Общая технологическая схема производства колбас, целномышечных продуктов	2	2		
7.12	Посол мясного сырья. Влияние поваренной соли на коллоидно-химическое состояние и технологические свойства мясных систем	2	2		
7.13	Пищевые и функциональные добавки. Особенности использования колбасных оболочек, пищевых покрытий	2		2	
7.14	Составление фарша для колбасных изделий различных ассортиментных групп	2		2	
7.15	Приготовление и шприцевание рассолов при производстве целномышечных и реструктурированных продуктов. Механическая обработка сырья при посоле	2		2	
7.16	Тепловая обработка, сушка и охлаждение колбасных, целномышечных, реструктурированных и кулинарных изделий из мяса водоплавающей птицы	2		2	
7.17	Основное технологическое оборудование при производстве полуфабрикатов, колбасных изделий, целномышечной продукции	2		2	
7.18	Управление качеством и принципы системы ХАССП. Современные системы менеджмента безопасности пищевой продукции	1	1		
7.19	Контроль производства и безопасности мяса и мясных продуктов. Требования к сырью, материалам и готовой продукции	1	1		
7.20	Производство продукции категории «Халаль»	1	1		
7.21	Системы качества «Халаль». Стандарты	1		1	
Экзамен по разделу: Технология переработки мяса водоплавающей птицы		2		2	
ИТОГО ОБЪЕМ ТЕОРЕТИЧЕСКИХ ВЫПОЛНЕНИЕ ВЫПУСКНОЙ РАБОТЫ		15			
ИТОГО ЧАСОВ		273			

Группа № 2

«Агробизнес фермерского хозяйства» (специализация «Пчеловодство»)

Срок обучения: 273 часа; **Форма обучения:** очно, с отрывом от работы, с использованием дистанционных образовательных технологий, **Режим занятий:** 8 часов в день; **Итоговый контроль знаний:** защита выпускной аттестационной работы

№ п/п	Наименование разделов, разделов, тем	Всего часов	в том числе		
			Лекции	Практические, лабораторные, семинарские и выездные занятия	Самостоятельная работа
	Общее количество часов по теоретическому модулю	142	48	54	40
1	Организация крестьянского (фермерского) хозяйства	28	12	8	8
1.1	Организационно-правовые формы предпринимательства в АПК. КФХ как субъект предпринимательской деятельности.	2	2		
1.2	Официальные процедуры: государственная регистрация, открытие банковского счета, лицензирование, сертификация.	4	2	2	
1.3	Правовое обеспечение профессиональной деятельности фермерского хозяйства. Юридическая ответственность. Особенности трудовых, договорных отношений.	2	2		
1.4	Учредительные документы крестьянского (фермерского) хозяйства. Оценка земельных участков и оформление договора на аренду земли	8	2	2	4
1.5	Основы сельскохозяйственной потребительской кооперации. Порядок создания сельскохозяйственного потребительского кооператива	8	2	2	4
1.6	Зарубежный опыт фермерства в области птицеводства и пчеловодства	2	2		
Экзамен до разделу: Организация крестьянского (фермерского) хозяйства		2		2	

2	Экономика отрасли и управление фермерским хозяйством.	30	9	13	8
2.1	Экономика пчеловодства (показатели, экономическая эффективность, выявление резервов и пути повышения эффективности)	8	2	2	4
2.2	Государственная система налогообложения. Налогообложение КФХ.	4	2	2	
2.3	Организация бухгалтерского учета и отчетности в фермерском хозяйстве	6	2	4	
2.4	Организация и оплата труда в фермерском хозяйстве	6	1	1	4
2.5	Финансовые грамотность предпринимательства (страхование рисков, лизинговые программы, кредитование малого бизнеса, кредитные продукты Россельхозбанка)	2	1	1	
2.6	Управление качеством сельскохозяйственной продукции. Российские и международные стандарты качества. Обеспечение качества и безопасности продуктов птицеводства и пчеловодства	2	1	1	
Экзамен по разделу: Экономика и управление фермерским хозяйством		2		2	
3	Государственное регулирование и меры поддержки малых форм хозяйствования	18	7	7	4
3.1	Государственное регулирование и государственный контроль в сфере предпринимательской деятельности	1	1		
3.2	Формы, программы государственной поддержки малого и среднего предпринимательства в АПК	2	2		
3.3	Региональные и муниципальные программы поддержки малого бизнеса - МФХ	4	2	2	
3.4	Комплексные программы поддержки и развития малого предпринимательства в сельской местности. Комплексное развитие сельских территорий. Механизм взаимодействия с органами власти	2	2		
3.5	Оформление документов на получение государственной/ региональной поддержки	8		4	4
Зачет по разделу: Государственное регулирование и меры государственной поддержки МФХ		1		1	
4	Предпринимательство и бизнес-планирование МФХ в АПК	22	5	9	8
4.1	Предпринимательская идея и ее выбор. Документальное оформление предпринимательской идеи	2	1	1	
4.2.	Технологии поиска предпринимательских ниш. Бизнес-модель развития предприятия	2	1	1	
4.3.	Составление бизнес-плана: структура, оформление, технико-экономическое обоснование проекта. Особенности бизнес-планирования в производстве продукции животного происхождения	12	1	5	6
4.4.	Расчет критериев эффективности бизнес-проекта. Оценка рисков	4	1	1	2
4.5.	Организация инвестиционного процесса и обеспечение инвестпроекта. Привлечение инвесторов.	1	1		
Зачет по разделу: Предпринимательство и бизнес планирование МФХ в АПК		1		1	
5.	Маркетинг и логистика сельскохозяйственной продукции	44	15	17	12
5.1.	Маркетинговые исследования и анализ потенциальных и действующих рынков сбыта фермерской продукции	6	2	2	2
5.2.	Разработка оптимального продуктового предложения для монетизации спроса: качество, фирменный стиль, упаковка, цена, спецификация, сертификация	4	2	2	
5.3.	Методы эффективных продаж. Поиск эффективных каналов реализации фермерской продукции	2	1	1	
5.4.	Организация эффективной оптовой торговли. Развитие региональной дистрибуции. Особенности работы с федеральными и региональными торговыми сетями	4	2	2	
5.5.	Организация фирменной розничной торговли. Эффективные приемы мерчандайзинга. Нетрадиционные каналы сбыта	2	1	1	

5.6.	Брендинг и продвижение на рынке сельскохозяйственной продукции и продовольствия. Разработка плана продвижения продукции и брендинга (реклама, стимулирование сбыта, персональные продажи, связи с общественностью). Выбор методов продвижения продукции и создание эффективных рекламных продуктов. (практикум)	6	2	2	2
5.7.	Цифровой маркетинг и Интернет продажи. Разработка дорожной карты цифрового маркетинга фермерского хозяйства. Сайты, мобильные приложения, посадочные страницы, электронная торговля. Приемы создания продающего сайта	6	1	1	4
5.8.	Логистика сельскохозяйственной продукции. Разработка оптимальных транспортно-логистических схем.	8	4	4	
5.9.	Передовой опыт маркетинга на рынке продукции пчеловодства				4
Экзамен по разделу: Маркетинг и логистика сельскохозяйственной продукции		2		2	
Общее количество часов по модулю специализации «Пчеловодство»		116	60	36	20
6	Пчеловодство	74	40	24	10
6.1	Внешнее и внутреннее строение особей пчелиной семьи. Рост и развитие особей пчелиной семьи. Семья пчел и её гнездо. Биологические особенности роста, развития и зимовки пчелиной семьи	2	2		
6.2	Морфологические особенности строения матки, трутня и рабочей пчелы	2	2		
6.3	Инвентарь по уходу за семьями пчел	4		2	2
6.4	Оснащение рамок проволокой и вошиной	2		2	
6.5	Современные типовые ульи. Устройство зимовников	4		2	2
6.6	Нектароносные растения и процесс выделения нектара. Основные медоносные растения РБ. Создание нектароносного конвейера	4	4		
6.7	Характеристика медоносных растений и их классификация	2		2	
6.8	Факторы, влияющие на продуктивность пчелиных семей. Организация пасеки. Приобретение пчел	2	2		
6.9	Значение кормов для пчел. Современные способы обеспечения полноценных кормов и кормления пчел	2	2		
6.10	Перевозка пчел на медосбор и опыление энтомофильных культур. Главный медосбор и его эффективное использование	2	2		
6.11	Осмотр гнезд пчелиных семей. Приготовление и раздача кормов. Сборка гнезд пчелиных семей на зиму	2		2	
6.12	Научно обоснованная технология обеспечения безотходной зимовки пчелиных семей. Особенности племенной работы в пчеловодстве	4	4		
6.13	Особенности выставки пчел и первые весенние работы на пасеке. Исправление неблагополучно перезимовавших семей	2	2		
6.14	Современные теоретические и практические аспекты получения плодных маток. Смена маток Вывод пчелиных маток	2	2		
6.15	Формирование отводков. Расчет оптимального срока формирования отводка	2		2	
6.16	Размножение пчелиных семей. Опыт работы передовых пчеловодов РФ и РБ	2	2		
6.17	Закономерности роста и развития семей пчел. Определение валовой и товарной продуктивности пчелосемей. Учет на пасеке	2		2	
6.18	Особенности технологии содержания пчёл в ульях различных типов	4		2	2
6.19	Классификация болезней пчел. Незаразные болезни и отравления пчел. Дезинфекция и санитария на пасеке	6	4		2
6.20	Варроатоз. Эффективные меры борьбы	4	4		
6.21	Противоварроатозная обработка пчелиных семей	2		2	

6.22	Нозематоз, гнильцы, аскосфероз. Эффективные меры борьбы	6	2	2	2
6.23	Мед пчелиный: классификация, получение	2	2		
6.24	Воск пчелиный: происхождение, состав, свойства, применение	2	2		
6.25	Экспертиза натуральности меда по ботаническому происхождению	2		2	
6.26	Современные технологии получения маточного молочка, прополиса, цветочной пыльцы и пчелиного яда	2	2		
Экзамен по разделу: Интенсивная технология производства продукции пчеловодства		2		2	
7	Технология переработки продукции пчеловодства	42	20	12	10
7.1	Основы товароведения и технология товарной переработки меда. Созревание меда. ГОСТ на «Мед натуральный». Фасовка. Хранение меда.	8	4		4
7.2	Определение фальсификатов в меде	2		2	
7.3	Определение содержания воды в меде	2		2	
7.4	Определение активности диастазы в меде	2		2	
7.5	Технология переработки воскосырья. ГОСТ на «Воск пчелиный». Основы производства вошины.	4	2		2
7.6	Определение натуральности пчелиного воска. Эмульсия воска	2		2	
7.7	Технология переработки прополиса	3	2		1
7.8	Лекарственные формы прополиса	2		2	
7.9	Технология переработки маточного молока. ГОСТ на «Маточного молочка». Основы производства маточного молочка.	3	2		1
7.10	Переработка, консервирование и использование цветочной пыльцы. ГОСТ «Цветочная пыльца». Перга и ее переработка	6	4		2
7.11	Переработка и хранение яда. ФС «Яд пчелиный». Техника безопасности при получении пчелиного яда.	4	2	2	
7.12	Переработка и консервирование гомогената трутневого расплода	2	2		
Экзамен по разделу Технология переработки продукции пчеловодства		2		2	
ИТОГО ЧАСОВ		273			