

Аннотация рабочей программы дисциплины ОПЦ.01 «Производство продукции животноводства» специальности среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, направленности Производство молочных продуктов, Производство продуктов питания из мясного сырья

1. Место дисциплины в структуре ОППССЗ

Учебная дисциплина ОПЦ.01 «Производство продукции животноводства» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОП СПО в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

2. Цель и задачи дисциплины, планируемые результаты освоения

дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1	У 1	правильно оформлять учетно-отчетную документацию	З 1	учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения
ПК 2.1	У 2	общие сведения о молочном скотоводстве	З 2	общие сведения о молочном скотоводстве
	У 3	ведения первичной документации;	З 3	общие сведения о мясном скотоводстве
	У 4	требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко	З 4	требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко
			З 5	требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо
ОК 01	Уо 1	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 1	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 2	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Зо 2	методы работы в профессиональной и смежных сферах
ОК 07	Уо 3	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Зо 3	пути обеспечения ресурсосбережения

3. Количество часов на освоение программы дисциплины.

Учебная нагрузка (всего) – 72 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки - 64 часов; консультации – 2 часа; промежуточная аттестация – 6 часов.

4. Содержание дисциплины.

Раздел I. Общее животноводство

Раздел II. Технология производства молока и говядины

Раздел III. Технология производства свинины

Раздел IV. Технология производства продукции овцеводства

Раздел V. Технология производства продукции птицеводства

Раздел VI. Биологические основы безопасности животноводческого сырья

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен

6. Разработчик рабочей программы – к.с.-х.н., доцент кафедры пищевых систем и технологий Саушкина Е.М.