

**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	3 2	общие сведения о молочном скотоводстве
	У 3	ведения первичной документации;	3 3	общие сведения о мясном скотоводстве
	У 4	требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготовляемое молоко	3 4	требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготовляемое молоко
			3 5	требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое 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 товароведения и экспертизы товаров Саушкина Е.М.**