

Аннотация рабочей программы дисциплины
МДК.02.02 «Организация работы по производству и переработке продукции
животноводства» специальности среднего профессионального образования
36.02.03 Зоотехния

1. Место дисциплины в структуре ОП СПО

Дисциплина МДК.02.02 «Организация работы по производству и переработке продукции животноводства» является обязательной дисциплиной предметной области 36.02.03 Зоотехния ФГОС среднего общего образования и базовой дисциплиной общеобразовательной подготовки СПО

Дисциплина МДК.02.02 «Организация работы по производству и переработке продукции животноводства» реализуется в 5 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

Содержание дисциплины МДК.02.02 «Организация работы по производству и переработке продукции животноводства» направлено на достижение следующей **цели:**

формирование в сознании студентов образа специалиста, грамотно и компетентно решающего поставленные перед ним задачи его профессиональной деятельности.

-обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

.-обладать профессиональными компетенциями:

ПК 2.2. Организовывать технологические процессы и работы по получению, первичной переработке и хранению продукции животноводства в соответствии с требованиями санитарных правил и охраны труда.

ПК 2.3. Осуществлять контроль своевременности и оценку хода выполнения технологических операций и заданий по производству продукции, ее первичной переработке и хранению исполнителями

ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию, в том числе в электронном виде

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности

соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

определять сроки, набор, последовательность проведения технологических операций и потребность в расходных материалах для их осуществления; определять площади, размеры, количество технологических элементов для выполнения производственных процессов; определять оптимальное время элементов распорядка дня. в зависимости от применяемой технологии, вида сельскохозяйственных животных и их физиологического состояния.

анализировать результаты производственной деятельности структурного подразделения; разрабатывать мероприятия по повышению эффективности работы структурного подразделения.

вести учетно-отчетную документацию, с использованием электронных информационно-аналитических ресурсов.

3. Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 112 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 96 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 8 часов.

4. Содержание дисциплины

Основы организации производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Документооборот в зоотехнии

Организация и условия первичной переработки животных

Основное мясное сырье для промышленной переработки

Пищевая ценность мяса

Пищевая ценность молока и молочных продуктов

Темы практических занятий

Построение структуры управления по заданным параметрам.

Работа с документацией по составлению учета животных и птицы, проведения зооветеринарных мероприятий, учета производимой продукцией.

Изучение материалов по оформлению получаемого мясного сырья и заготовки его в охлажденном и замороженном состоянии

Изучение документов по правилам клеймения туш и полутуш с целью использования на пищевые цели и технические. Оценка мясного и молочного сырья для утилизации.

Изучение материалов связанных с оценкой пищевой ценности мяса убойных животных, птицы, кроликов и других продуктов убоя.

Оценка основных показателей полученного молочного сырья в условиях предприятия – изготовителя.

5. Форма промежуточной аттестации –экзамен.

6. Разработчик программы:

Преподаватель кафедры частная зоотехния ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ»

Пегусов А.С.