

**АННОТАЦИЯ**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**«Организация производства в мясной отрасли»**

**1. Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.03 Продукты питания животного происхождения (направленность «Технология мяса и мясных продуктов»)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 12 марта 2015 г. № 199.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций: ПК-1; ПК-2; ПК-5; ПК-7; ПК-11.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

**Знания:**

требований к содержанию и оформлению нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил;

основных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия

методов входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов;

требований к нормам расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции;

специфики понимания организационных подходов при разработке технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения.

**Умения:**

отметить практическое назначение нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе;

осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия;

организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов;

применять методологию норм расчета расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции;

раскрыть смысл мероприятий по организации технологических операций в технологическом процессе производства продуктов питания животного происхождения.

**Навык:**

владение навыками оценочной методологии;

владеть методологией обеспечения защиты персонала в экстренных случаях в работе тепло-, энергооборудования и других объектов жизнеобеспечения предприятия;

контроля качества готовой продукции;

**Опыт деятельности:**

владение методологией норм расчета расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции;

определение параметров технологических процессов;

работа с литературой и нормативной документацией, регламентирующей порядок организации технологических операций в технологическом процессе производства продуктов питания животного происхождения.

**3. Содержание программы учебной дисциплины:**

Раздел 1 «АПК в условиях рынка»    Раздел 3 «Оборотный капитал предприятия»    Раздел 5 «Себестоимость продукции и эффективность производства»  
Раздел 2 «Основной капитал предприятия»    Раздел 4 «Трудовые ресурсы предприятия»    Раздел 6 «Методы ценообразования на предприятии»

**4. Форма промежуточной аттестации:** зачет, экзамен.

**5. Разработчик:** к с.-х.н, доцент, кафедры пищевых технологий Кустова О.С.