

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

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность Технология мяса и мясных продуктов, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 936 от 11.08.2020.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-4 - Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения

Индикаторы достижения компетенции:

ОПК-4.1 - Организует технологические процессы производства продуктов животного происхождения;

ОПК-5 - Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения

Индикаторы достижения компетенции:

ОПК-5.1. - Организует производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией;

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: экзамен.

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