

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия»
Агроколледж



рабочая программа дисциплины (модуля)

УП.05.01

УПРАВЛЕНИЕ РАБОТАМИ ПО ПРОИЗВОДСТВУ И ПЕРЕРАБОТКЕ ПРОДУКЦИИ

Учебный план

z36.02.02-22-11-1СЗ.plx

Квалификация

36.02.02 ЗООТЕХНИЯ

Зоотехник

Форма обучения

заочная

Общая трудоемкость

0 ЗЕТ

Часов по учебному плану

72

Виды контроля на курсах:

в том числе:

зачеты с оценкой - 5

контактная работа

72

самостоятельная работа

0

часы на контроль

Распределение часов дисциплины по курсам				
Курс	5		Итого	
	уп	рп		
Практические	72	72	72	72
В том числе в форме практ.подготовки	72	72	72	72
Итого ауд.	72	72	72	72
Контактная работа	72	72	72	72
Итого	72	72	72	72

Кемерово 2022 г.

Программу составил(и):

Преп



Рабочая программа дисциплины

Управление работами по производству и переработке продукции животноводства

разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования - по специальности 36.02.02 ЗООТЕХНИЯ (приказ Минобрнауки России от 12.05.2014 г. № 505)

составлена на основании учебного плана:

36.02.02 ЗООТЕХНИЯ

утвержденного учёным советом вуза от 23.06.2022 протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
агроколледжа

Протокол №1 от 31 августа 2022 г.

Срок действия программы: 2022-2026 уч.г.

Директор агроколледжа  ина Татьяна Борисовна

Рабочая программа одобрена и утверждена методической
комиссией

Протокол №1 от 31 августа 2022 г.

Председатель методической комиссии  Вербицкая Н.В

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году
на заседании кафедры агроколледж

подпись расшифровка

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году
на заседании кафедры агроколледж

подпись расшифровка

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году
на заседании кафедры агроколледж

подпись расшифровка

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году
на заседании кафедры агроколледж

подпись расшифровка

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель:
формирование теоретических знаний и практических навыков по организации переработки продукции животноводства.
Задачи:
- овладеть знаниями по использованию нормативной документации и правилами организации работы на предприятиях переработки продукции животноводства.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА

Цикл (раздел) ОП:	
2.1	Входной уровень знаний:
2.1.1	Безопасность жизнедеятельности
2.1.2	Охрана труда
2.1.3	
2.1.4	Рабочая профессия "Оператор свиноводческих комплексов и механизированных ферм"
2.1.5	Основы ветеринарии
2.1.6	Рабочая профессия "Оператор машинного доения"
2.1.7	Оценка и контроль качества продукции животноводства
2.1.8	Производство и первичная переработка продукции животноводства
2.1.9	Технологии первичной переработки продукции животноводства
2.1.10	Технологии производства продукции животноводства
2.1.11	Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства
2.1.12	Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства
2.1.13	Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства
2.1.14	Производство и первичная переработка продукции животноводства
2.1.15	Анатомия и физиология животных
2.1.16	Биотехника размножения, акушерство и гинекология сельскохозяйственных животных
2.1.17	Кормопроизводство
2.1.18	Основы зоотехнии
2.1.19	Содержание, кормление и разведение сельскохозяйственных животных
2.1.20	Содержание, кормление и разведение сельскохозяйственных животных
2.1.21	Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства
2.1.22	Содержание сельскохозяйственных животных
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
2.2.2	
2.2.3	Защита выпускной квалификационной работы
2.2.4	Экзамен по модулю

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	-основы организации производства и переработки продукции животноводства;
3.1.2	-структуру организации руководимого подразделения;
3.1.3	-характер взаимодействия с другими подразделениями;
3.1.4	-функциональные обязанности работников и руководителей;
3.1.5	-основные производственные показатели работы организации отрасли и его структурных подразделений;
3.1.6	-методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;
3.1.7	-виды, формы и методы мотивации персонала, в т.ч. материальное и нематериальное стимулирование работников;
3.1.8	-методы оценивания качества выполняемых работ.
3.2	Уметь:

3.2.1	-рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели в области животноводства;
3.2.2	-планировать работу исполнителей;
3.2.3	-инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;
3.2.4	-подбирать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
3.2.5	-оценивать качество выполняемых работ.
3.3	Владеть:
3.3.1	-участия в планировании и анализе производственных показателей организации животноводства;
3.3.2	-участия в управлении первичным трудовым коллективом;
3.3.3	-ведения документации установленного образца.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код зан.	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Уровень сформ-ти комп.	Акт. и инт. формы обуч-я.	Литература	Формы контроля
Раздел 1. Практические занятия								
1.1	Определение товарного качества мяса /Пр/	5	14			14	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	Собеседование
1.2	Определение товарного качества молока /Пр/	5	14			14		Собеседование
1.3	Планирование деятельности предприятия по переработке с.-х. продукции /Пр/	5	14			14	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	Собеседование
1.4	Мероприятия по мотивации и стимулированию персонала с.-х. предприятия /Пр/	5	14			14	Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	Собеседование
1.5	Мероприятия по мотивации и стимулированию персонала предприятия по переработке с.-х. продукции /Пр/	5	16			16	Л1.3 Э1 Э2	Собеседование
1.6	/ЗачётСОц/	5	0				Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Вопросы для собеседования:

1. Назовите задачи организации основного производства
2. Какие существуют типы производства, и их технико-экономическая характеристика?
3. Перечислите методы организации производства
4. Назовите виды поточных линий
5. Перечислите параметры поточных линий и их расчет
6. Какие существуют виды заделов в поточном производстве?
7. Дайте понятие производственной мощности предприятия
8. Назовите факторы, определяющие производственную мощность и ее использование.
9. Дайте определение понятию - партия?
10. Назовите способы переработки сырья и факторы, влияющие на качество продукции
11. Организация сбора, доставки, приемки и хранения сырья
12. Организация технологического процесса производства мясных консервов
13. Организация производства быстрозамороженных продуктов
14. Организация производства колбас
15. Виды тары и требования, предъявляемые к ней
16. Организация использования отходов консервного производства
17. Назовите пути повышения эффективности производства по переработки мясной продукции
18. Что такое рынок и конъюнктура продукции и услуг в области животноводства
19. Укажите основные меры по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности.
20. Перечислите основные показатели производства продукции и оказания услуг в области животноводства.

Фонд оценочных средств представлен в приложении к рабочей программе.

6. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**6.1 Перечень программного обеспечения****6.2 Перечень информационных справочных систем****7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Номер ауд.	Назначение	Оборудование и программное обеспечение
3213	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	столы ученические – 12 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья – 28 шт., стол лабораторный -3 шт., проектор – 1 шт., монитор+системный блок - 1 шт., доска меловая -1 шт.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**8.1. Рекомендуемая литература****8.1.1. Основная литература**

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Е. П. Кондратенко, Л. Н. Сазонова, О. М. Соболева	Технология хранения и переработки продукции растениеводства: Практикум	КемГСХИ, 2013
Л1.2	Г. И. Баздырева	Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства	М.: ИНФРА-М, 2014
Л1.3		Технология производства, переработки и хранения продукции растениеводства: Практикум	КемГСХИ, 2015

8.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	В.И. Манжесов, И.А. Попов, Д.С. Щедрин	Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции: учебник	СПб. : Троицкий мост, 2010
Л2.2	Кондратенко Е. П.	Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учеб. пособие	Полиграф, 2007

8.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	ЭБС znanium.com
Э2	ЭБС "Лань"

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Институт сферы обслуживания и предпринимательства (филиал)
федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования «Донской государственный
технический университет» в г. Шахты Ростовской области
(ИСОиП (филиал) ДГТУ в г. Шахты)

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ С.Г. Страданченко

_____ 2022 г.

**УПРАВЛЕНИЕ РАБОТАМИ ПО ПРОИЗВОДСТВУ И
ПЕРЕРАБОТКЕ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА**
**Управление работами по производству и переработке
продукции животноводства**

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Агроколледж**

Учебный план z36.02.02-22-9-2СЗ.plx
36.02.02 ЗООТЕХНИЯ

Квалификация **Зоотехник**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **0 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72

Виды контроля на курсах:

в том числе:

зачеты с оценкой 5

аудиторные занятия 72

самостоятельная работа 0

контактная работа во время
промежуточной аттестации (ИКР) 0

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	5		Итого	
	уп	рп		
Вид занятий				
Практические	72	72	72	72
В том числе в форме практ.подготовки	72	72	72	72
Итого ауд.	72	72	72	72
Контактная работа	72	72	72	72
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

Преп., Кузьмина Ю.К. _____

Рецензент(ы):

Рабочая программа дисциплины

Управление работами по производству и переработке продукции животноводства

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования - по специальности 36.02.02 ЗООТЕХНИЯ (приказ Минобрнауки России от 12.05.2014 г. № 505)

составлена на основании учебного плана:

36.02.02 ЗООТЕХНИЯ

утвержденного учёным советом вуза от 23.06.2022 протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Агроколледж

Протокол от 31.08.2023 г. № 1

Зав. кафедрой Шайлулина Татьяна Борисовна

Согласовано с представителями работодателей на заседании НМС УГН(С), протокол №__ от __ _____ 20__ г.

Председатель НМС УГН(С)

__ _____ 2022 г.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1	Цель:
1.2	формирование теоретических знаний и практических навыков по организации переработки продукции животноводства.
1.3	
1.4	Задачи:
1.5	- овладеть знаниями по использованию нормативной документации и правилами организации работы на предприятиях переработки продукции животноводства.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	УП.05
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Безопасность жизнедеятельности
2.1.2	Охрана труда
2.1.3	
2.1.4	Рабочая профессия "Оператор свиноводческих комплексов и механизированных ферм"
2.1.5	Основы ветеринарии
2.1.6	Рабочая профессия "Оператор машинного доения"
2.1.7	Оценка и контроль качества продукции животноводства
2.1.8	Производство и первичная переработка продукции животноводства
2.1.9	Технологии первичной переработки продукции животноводства
2.1.10	Технологии производства продукции животноводства
2.1.11	Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства
2.1.12	Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства
2.1.13	Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства
2.1.14	Производство и первичная переработка продукции животноводства
2.1.15	Анатомия и физиология животных
2.1.16	Биотехника размножения, акушерство и гинекология сельскохозяйственных животных
2.1.17	Кормопроизводство
2.1.18	Основы зоотехнии
2.1.19	Содержание, кормление и разведение сельскохозяйственных животных
2.1.20	Содержание, кормление и разведение сельскохозяйственных животных
2.1.21	Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства
2.1.22	Содержание сельскохозяйственных животных
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
2.2.2	
2.2.3	Защита выпускной квалификационной работы
2.2.4	Экзамен по модулю

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ**4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература и эл. ресурсы	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. Практические занятия						
1.1	Определение товарного качества мяса /Пр/	5	14		Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2		Собеседование
1.2	Определение товарного качества молока /Пр/	5	14				Собеседование

1.3	Планирование деятельности предприятия по переработке с.-х. продукции /Пр/	5	14		Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2		Собеседование
1.4	Мероприятия по мотивации и стимулированию персонала с.-х. предприятия /Пр/	5	14		Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2		Собеседование
1.5	Мероприятия по мотивации и стимулированию персонала предприятия по переработке с.-х. продукции /Пр/	5	16		Л1.3 Э1 Э2		Собеседование
1.6	/ЗачётСОц/	5	0		Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2		

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Вопросы для собеседования:

1. Назовите задачи организации основного производства
2. Какие существуют типы производства, и их технико-экономическая характеристика?
3. Перечислите методы организации производства
4. Назовите виды поточных линий
5. Перечислите параметры поточных линий и их расчет
6. Какие существуют виды заделов в поточном производстве?
7. Дайте понятие производственной мощности предприятия
8. Назовите факторы, определяющие производственную мощность и ее использование.
9. Дайте определение понятию - партия?
10. Назовите способы переработки сырья и факторы, влияющие на качество продукции
11. Организация сбора, доставки, приемки и хранения сырья
12. Организация технологического процесса производства мясных консервов
13. Организация производства быстрозамороженных продуктов
14. Организация производства колбас
15. Виды тары и требования, предъявляемые к ней
16. Организация использования отходов консервного производства
17. Назовите пути повышения эффективности производства по переработки мясной продукции
18. Что такое рынок и конъюнктура продукции и услуг в области животноводства
19. Укажите основные меры по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности.
20. Перечислите основные показатели производства продукции и оказания услуг в области животноводства.

Фонд оценочных средств представлен в приложении к рабочей программе.

5.2. Темы письменных работ

5.3. Фонд оценочных средств

5.4. Перечень видов оценочных средств

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Е. П. Кондратенко, Л. Н. Сазонова, О. М. Соболева	Технология хранения и переработки продукции растениеводства: Практикум	КемГСХИ, 2013
Л1.2	Г. И. Баздырева	Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства	М.: ИНФРА-М, 2014
Л1.3		Технология производства, переработки и хранения продукции растениеводства: Практикум	КемГСХИ, 2015

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
--	---------------------	----------	-------------------

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	В.И. Манжесов, И.А. Попов, Д.С. Щедрин	Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции: учебник	СПб. : Троицкий мост, 2010
Л2.2	Кондратенко Е. П.	Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учеб. пособие	Полиграф, 2007
6.2. Электронные учебные издания и электронные образовательные ресурсы			
Э1	ЭБС znanium.com		
Э2	ЭБС "Лань"		
6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства			
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем			

7. МТО (оборудование и технические средства обучения)

7.1	<p>Лекционные занятия проводятся в аудитории 3211. Аудитория 3211 Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности Ноутбук, 2 шт., проектор Epson EMP-X52, 1 шт., экран, 1 шт., ПК Системный блок КС-Лидер I, 16 шт., наглядные материалы.</p> <p>Практические занятия проводятся в аудитории 3213. Аудитория 3213 Лаборатория технологии хранения и переработки продукции растениеводства: Столы ученические 9 шт., стол преподавателя 2шт., стулья 18 шт., наглядные материалы Влагомер «Фауна» - 1шт.; влагомер Wile-55 – 1шт.; анализатор влажности ЭВЛАС-2М – 1шт.; пресс гидравлический ПМ-12Т – 1шт.; тестомесилка ЕТВ – 1шт.; прибор для определения числа падения ПЧП-7 – 1шт.; молотилка колосковая МК-1 – 1шт.; измеритель деформации клейковины ИДК-5 – 1шт.; комплект лаб. хлебопекарного оборудования; диафаноскоп фотоэлектрический – 1шт.; мельница лабораторная модель 3100 – 1шт.; устройство для отмывания клейковины МОК-3 МА (У1-МОК-1МТ).</p>
-----	--

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

--