

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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



рабочая программа дисциплины (модуля)

## УП.04.01 УПРАВЛЕНИЕ РАБОТАМИ ПО ПРОИЗВОДСТВУ И ПЕРЕРАБОТКЕ ПРОДУКЦИИ

Учебный план

z36.02.02-23-11-1СЗ.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 - 4

контактная работа

72

самостоятельная работа

0

часы на контроль

### Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	4		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 2023 г.

Программу составил(и):

Преп., Кузьмина Ю.К



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 20.04.2023 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании

**агроколледжа**

Протокол №1 от 31 августа 2023 г.

Срок действия программы: 2023-2027 уч.г.

Директора  ина Татьяна Борисовна

Рабочая программа одобрена и утверждена методической комиссией \_\_\_\_\_ Агроколледжа

Протокол № 1 от \_\_31 августа 2023 г.

Председатель методической комиссии \_\_.  Вербицкая Н.В

---

---

**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

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 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 2027-2028 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)****ОК 1: Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.****Знать:**

Уровень 1

Уровень 2

Уровень 3

**Уметь:**

Уровень 1

Уровень 2

Уровень 3

**Владеть:**

Уровень 1

Уровень 2

Уровень 3	
<b>ОК 2: Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</b>	
<b>Знать:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>ОК 3: Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</b>	
<b>Знать:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>ОК 4: Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</b>	
<b>Знать:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>ОК 5: Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</b>	
<b>Знать:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>Владеть:</b>	

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

**ОК 6: Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.**

**Знать:**

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

**Уметь:**

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

**Владеть:**

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

**ОК 7: Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.**

**Знать:**

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

**Уметь:**

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

**Владеть:**

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

**ОК 8: Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.**

**Знать:**

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

**Уметь:**

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

**Владеть:**

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

**ОК 9: Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.**

**Знать:**

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

**Уметь:**

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

**ПК 4.1: Участвовать в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности в структурном подразделении предприятия отрасли.**

<b>Знать:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

**ПК 4.2: Планировать и организовывать выполнение работ и оказание услуг в области профессиональной деятельности в структурном подразделении предприятия отрасли исполнителями.**

<b>Знать:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

**ПК 4.3: Осуществлять контроль и оценку хода и результатов выполнения работ и оказания услуг в области профессиональной деятельности в структурном подразделении предприятия отрасли исполнителями.**

<b>Знать:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

**ПК 4.4: Вести утвержденную учетно-отчетную документацию структурного подразделения предприятия отрасли.**

<b>Знать:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>Уметь:</b>	

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

<b>3.1 Знать:</b>	
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.
<b>3.2 Уметь:</b>	
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.
<b>3.3 Владеть:</b>	
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
	<b>Раздел 1. Практические занятия</b>							
1.1	Определение товарного качества мяса /Пр/	4	14			14	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	Собеседование
1.2	Определение товарного качества молока /Пр/	4	14			14		Собеседование
1.3	Планирование деятельности предприятия по переработке с.-х. продукции /Пр/	4	14			14	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	Собеседование
1.4	Мероприятия по мотивации и стимулированию персонала с.-х. предприятия /Пр/	4	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/	4	16			16	Л1.3 Э1 Э2	Собеседование
1.6	/ЗачётСОц/	4	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

\_\_\_\_\_ 2023 г.

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

**рабочая программа дисциплины (модуля)**

Закреплена за кафедрой	<b>Агроколледж</b>		
Учебный план	z36.02.02-23-11-1СЗ.plx 36.02.02 ЗООТЕХНИЯ		
Квалификация	<b>Зоотехник</b>		
Форма обучения	<b>заочная</b>		
Общая трудоемкость	<b>0 ЗЕТ</b>		
Часов по учебному плану		72	Виды контроля на курсах:
в том числе:			зачеты с оценкой 4
аудиторные занятия		72	
самостоятельная работа		0	
контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР)		0	

**Распределение часов дисциплины по курсам**

Курс	4		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 20.04.2023 протокол № 8.

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)

\_\_ \_\_\_\_\_ 2023 г.

<b>1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>	
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.

<b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	
Цикл (раздел) ОП:	УП.04
<b>2.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
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
<b>2.2</b>	<b>Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
2.2.1	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
2.2.2	
2.2.3	Защита выпускной квалификационной работы
2.2.4	Экзамен по модулю

<b>3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ</b>	
<b>ОК 1: Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</b>	
:	
<b>ОК 2: Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</b>	
:	
<b>ОК 3: Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</b>	
:	

**ОК 4: Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.**

:

**ОК 5: Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.**

:

**ОК 6: Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.**

:

**ОК 7: Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.**

:

**ОК 8: Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.**

:

**ОК 9: Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.**

:

**ПК 4.1: Участвовать в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности в структурном подразделении предприятия отрасли.**

:

**ПК 4.2: Планировать и организовывать выполнение работ и оказание услуг в области профессиональной деятельности в структурном подразделении предприятия отрасли исполнителями.**

:

**ПК 4.3: Осуществлять контроль и оценку хода и результатов выполнения работ и оказания услуг в области профессиональной деятельности в структурном подразделении предприятия отрасли исполнителями.**

:

**ПК 4.4: Вести утвержденную учетно-отчетную документацию структурного подразделения предприятия отрасли.**

:

#### 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
	<b>Раздел 1. Практические занятия</b>						
1.1	Определение товарного качества мяса /Пр/	4	14		Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2		Собеседование
1.2	Определение товарного качества молока /Пр/	4	14				Собеседование
1.3	Планирование деятельности предприятия по переработке с.-х. продукции /Пр/	4	14		Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2		Собеседование
1.4	Мероприятия по мотивации и стимулированию персонала с.-х. предприятия /Пр/	4	14		Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2		Собеседование
1.5	Мероприятия по мотивации и стимулированию персонала предприятия по переработке с.-х. продукции /Пр/	4	16		Л1.3 Э1 Э2		Собеседование
1.6	/ЗачётСОц/	4	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
ЛП.1	Е. П. Кондратенко, Л. Н. Сазонова, О. М. Соболева	Технология хранения и переработки продукции растениеводства: Практикум	КемГСХИ, 2013
ЛП.2	Г. И. Баздырева	Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства	М.: ИНФРА-М, 2014
ЛП.3		Технология производства, переработки и хранения продукции растениеводства: Практикум	КемГСХИ, 2015

##### 6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
ЛП.1	В.И. Манжесов, И.А. Попов, Д.С. Щедрин	Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции: учебник	СПб. : Троицкий мост, 2010
ЛП.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)**