

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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



рабочая программа дисциплины (модуля)

УПРАВЛЕНИЕ РАБОТАМИ ПО ПРОИЗВОДСТВУ И ПЕРЕРАБОТКЕ ПРОДУКЦИИ

Учебный план

36.02.02-22-11-1СЗ.plx

Зоотехния

Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Квалификация

Зоотехник

Форма обучения

очная

Общая трудоемкость

0 ЗЕТ

Часов по учебному плану

72

Виды контроля в семестрах:

зачеты с оценкой - 6

в том числе:

контактная работа

72

самостоятельная работа

0

часы на контроль

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя				
Вид занятий	уп	рп	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., Туранкова Д.Д. _____



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 (уровень подготовки кадров высшей квалификации). (приказ Минобрнауки России от 12.05.2014 г. № 505)

составлена на основании учебного плана:

Зоотехния

Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

утвержденного учёным советом вуза от 23.06.2022 протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании

агроколледжа

Протокол №1 от 31 августа 2022 г.

Срок действия программы: 2022-2025 уч.г.

Директор агроколледжа _____ Шайдулина Татьяна Борисовна

Рабочая программа одобрена и утверждена методической комиссией агроколледжа

Протокол №1 от 31.08.2022 г.

Председатель методической комиссии _____ Вербичкая Наталья Валериевна

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

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

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель:
формирование теоретических знаний и практических навыков по организации переработки продукции
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	
ОК 2: Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
ОК 3: Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
ОК 4: Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.	
Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
ОК 5: Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	

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	

Владеть:	
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.

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
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.

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
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.

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

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

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

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/	6	14	ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4		14	Л1.3Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
1.2	Определение товарного качества молока /Пр/	6	14			14		Собеседование
1.3	Планирование деятельности предприятия по переработке с.-х. продукции /Пр/	6	14	ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4		14	Л1.3Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
1.4	Мероприятия по мотивации и стимулированию персонала с.-х. предприятия /Пр/	6	14	ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4		14	Л1.1Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
1.5	Мероприятия по мотивации и стимулированию персонала предприятия по переработке с.-х. продукции /Пр/	6	16	ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4		16	Л1.1 Э1 Э2	Собеседование

1.6	/ЗачётСОц/	6	0	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4			Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1	
-----	------------	---	---	--	--	--	-------------------------------	--

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		Технология производства, переработки и хранения продукции растениеводства: Практикум	КемГСХИ, 2015
Л1.2	Г. И. Баздырева	Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства	М.: ИНФРА-М, 2014

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.3	Е. П. Кондратенко, Л. Н. Сазонова, О. М. Соболева	Технология хранения и переработки продукции растениеводства: Практикум	КемГСХИ, 2013

8.1.2. Дополнительная литература

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

8.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	ЭБС znanium.com		
Э2	ЭБС "Лань"		

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

--

