**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:** канд. экон. наук, доцент, зав. кафедрой пищевых технологий Насиров Ю.З.