

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Кабатов Сергей Вячеславович

Должность: Директор Института федерального государственного бюджетного образовательного учреждения

Дата подписания: 22.06.2021 06:49:45

высшего образования

Уникальный программный ключ:

«Южно-Уральский государственный аграрный университет»

260956a74722e37c36df5f17e9b760bf9067163bb37f48258f297dafcc5809af

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

ПМ.02 Производство и первичная переработка

продукции животноводства

профессионального учебного цикла

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности 36.02.02 Зоотехния

базовая подготовка

форма обучения очная

Троицк
2021

ПМ.02 Производство и первичная переработка продукции животноводства

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 36.02.02 Зоотехния (базовой подготовки) СПО в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Производство и первичная переработка продукции животноводства и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Выбирать и использовать эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства.

ПК 2.2. Разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению удоев, привесов и других производственных показателей животноводства.

ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства.

Зоотехник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способности:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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.

2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

по производству, первичной переработке и реализации продукции животноводства: молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства и другой продукции; оценки качества продукции животноводства

уметь:

выбирать и использовать технологии производства продукции животноводства; составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства; выполнять отдельные технологические операции по производству и переработке

продукции животноводства; осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов; оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства;

знать:

виды, технологические процессы производства продукции животноводства; методику расчета основных технологических параметров производства; технологии первичной переработки продукции животноводства (по видам); действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства; основные методы оценки качества продукции животноводства.

**3. Общая трудоемкость программы профессионального модуля ПМ.02
Производство и первичная переработка продукции животноводства**

всего –1110 час, в том числе:

максимальная учебная нагрузка обучающегося –786 часов, включая:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося –524 часов;
внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося –186 часов;
консультации – 76 часов;
учебной практика – 252 часа;
производственной практики (по профилю специальности) – 72 часа.

Формы аттестации:

МДК.02.01 – дифференцированный зачет;

МДК.02.02 – зачет;

МДК.02.03 – зачет;

УП.02.01 - зачет;

ПП.02.01 -дифференцированный зачет

ПМ.02- экзамен (квалификационный).

4. Содержание обучения по профессиональному модулю (МДК)

Раздел 1. Выбор и использование эффективных способов производства и первичной переработки продукции животноводства.

МДК.02.01 Технологии производства продукции животноводства

Тема 1.1 Технология производства молока и говядины

Тема 1.2. Технология производства свинины

Тема 1.3. Технология производства шерсти и мяса

Тема 1.4. Технология производства продукции птицеводства

Тема 1.5.Технология производства продукции коневодства

Тема 1.6. Технология производства других видов животноводческой продукции

Раздел 2. Разработка и проведение мероприятий по увеличению удоев, привесов и других производственных показателей животноводства.

МДК.02.02 Оценка и контроль качества продукции животноводства

Тема 2.1 Основы стандартизации

Тема 2.2 Контроль качества продукции животноводства

Тема 2.3 Сертификация продукции животноводства

Тема 2.4 Стандарты и ТУ на основные виды продукции животноводства

Раздел 3. Выбор и использование различных методов оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства.

МДК 02.03 Технологии первичной переработки продукции животноводства

Тема 3.1 Технология переработки молока

Тема 3.2 Технология первичной переработки убойных животных

Тема 3.3 Технология первичной переработки сельскохозяйственной птицы

Тема 3.4 Технология первичной переработки мяса кроликов и нутрий

Тема 3.5 Технология первичной переработки рыбы

Тема 3.6 Технология первичной обработки мяса диких промысловых животных и пернатой дичи

Тема 3.7 Охрана окружающей среды в местах убоя и переработки мяса животных и птицы