МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

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 2022

ПМ.02 Производство и первичная переработка продукции животноводства

1.1. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

Профессиональный модуль ПМ.02 Производство и первичная переработка продукции животноводства является обязательной частью профессионального учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 36.02.02 Зоотехния.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального обучающийся должен освоить основной вид деятельности Производство и первичная переработка продукции животноводства и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

| Код | Наименование общих компетенций | | | |
|-------|---|--|--|--|
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей | | | |
| | профессии проявлять, к ней устойчивый интерес. | | | |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые | | | |
| | 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 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. | | | |
| ЛР 1. | Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. | | | |
| ЛР 2. | Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий | | | |
| | приверженность принципам честности, порядочности, открытости, | | | |
| | экономически активный и участвующий в студенческом и | | | |
| | территориальном самоуправлении, в том числе на условиях | | | |
| | добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий | | | |
| | в деятельности общественных организаций. | | | |
| ЛР 3. | Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам | | | |
| | гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод | | | |
| | граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям | | | |
| | представителей субкультур, отличающий их от групп с | | | |
| | деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий | | | |
| | 1, 1, | | | |

| | неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. | | | |
|--------|---|--|--|--|
| ЛР 4. | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». | | | |
| ЛР 5. | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. | | | |
| ЛР 6. | Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях. | | | |
| ЛР 7. | Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. | | | |
| ЛР 8. | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. | | | |
| ЛР 9. | Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. | | | |
| ЛР 10. | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. | | | |
| ЛР 11. | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. | | | |
| ЛР 12. | Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. | | | |
| ЛР 13. | Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности | | | |
| ЛР 14. | Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности | | | |
| ЛР 15. | Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем. | | | |
| ЛР 16. | Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности | | | |

1.1.2.Перечень профессиональных компетенций

| Код | Наименование | видов | деятельности | И | профессиональных |
|-----|--------------|-------|--------------|---|------------------|
| | компетенций | | | | |

| ВД 2 | Производство и первичная переработка продукции |
|---------|--|
| | животноводства |
| 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 | 3 Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля |
| | количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой |
| | продукции животноводства. |

1.1.3.В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

| Иметь | по производству, первичной переработке и реализации | | | | | |
|--------------|---|--|--|--|--|--|
| практический | продукции животноводства: молока и молочных продуктов, | | | | | |
| ОПЫТ | продуктов убоя животных, продуктов птицеводства и другой | | | | | |
| Ulibii | 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. | | | | | |
| | | | | | | |

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 1296 часов

в том числе в форме практической подготовки 574 часов

Из них на освоение МДК 786 часов

В том числе самостоятельная работа 186 часов;

практики, в том числе учебная 252 часа;

производственная 72 (2 недели)

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