

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 02

ПРОИЗВОДСТВО И ПЕРВИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА

1. 1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 36.02.02 Зоотехния (базовая подготовка) в части освоения основного вида профессиональной деятельности. В результате изучения ПМ 02 «Производство и первичная переработка продукции животноводства» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Формируемые компетенции:

Обучающийся должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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 др. производственных показателей животноводства.

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

Обучающийся должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся **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.

1. 3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Всего – 1340 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 944 часов, включая:

Самостоятельную работу – 814 ч.;

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 130 часов, в т.ч.:

- лекции - 64 ч.,

- практические занятия - 66 ч.;

Учебная практика – 216 ч.;

Производственная практика - 180 ч.