

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»



**АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ  
ПРОГРАММАМ ДИСЦИПЛИН**

Специальность: 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Квалификация базовой подготовки: технолог

Санкт-Петербург

2022 г.

**Перечень аннотаций к рабочим программам дисциплин**

<b>ОП</b>	<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>
<b>СОО</b>	<b>Среднее общее образование</b>
<b>БД</b>	<b>Базовые дисциплины</b>
БД.01	Русский язык
БД.02	Литература
БД.03	Иностранный язык
БД.04	Математика
БД.05	История
БД.06	Физическая культура
БД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
БД.08	Астрономия
	<b>Профильные дисциплины</b>
ПД.09	Информатика
ПД.10	Физика
ПД.11	Химия
ПД.12	Биология
*	Индивидуальный проект
<b>ПП</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>
ОГСЭ.01.	Основы философии
ОГСЭ.02.	История
ОГСЭ.03.	Иностранный язык
ОГСЭ.04.	Физическая культура
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>
ЕН.01.	Математика
ЕН.02.	Экологические основы природопользования
<b>П</b>	<b>Профессиональный цикл</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>
ОП.01.	Основы агрономии
ОП.02.	Основы зоотехнии
ОП.03.	Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства
ОП.04.	Инженерная графика
ОП.05.	Техническая механика
ОП.06.	Материаловедение
ОП.07.	Основы аналитической химии
ОП.08.	Микробиология, санитария и гигиена
ОП.09.	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
ОП.10.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.11.	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.12.	Охрана труда
ОП.13.	Безопасность жизнедеятельности
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>
ПМ.01	Производство и первичная обработка продукции растениеводства
	МДК.01.01. Технологии производства продукции растениеводства
ПМ.02	Производство и первичная обработка продукции животноводства
	МДК.02.01. Технологии производства продукции животноводства

	МДК.02.02. Кормопроизводство
ПМ.03	Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции
	МДК.03.01. Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции
	МДК.03.02. Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции
ПМ.04	Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства
	МДК.04.01. Управление структурным подразделением организации
ПМ.05	Выполнение работ по рабочей профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья
	МДК.05.01. Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья
<b>ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ УЧЕБНЫХ ЦИКЛОВ ППСЗ (дисциплины, добавленные за счёт часов, отведённых на вариативную часть учебных циклов ППСЗ)</b>	
ОГСЭ.05.	Русский язык и культура речи
ПМ.03	Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции
	МДК.03.03. Товароведение сельскохозяйственной продукции
	МДК.03.04. Технологии переработки сельскохозяйственной продукции
<b>ПРАКТИКИ</b>	
<b>УП.00</b>	<b>Учебная практика</b>
УП.01.01.	Учебная практика
УП.02.01.	Учебная практика
УП.03.01.	Учебная практика
УП.04.01.	Учебная практика
УП.05.01.	Учебная практика
<b>ПП.00</b>	<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>
ПП.01.01.	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.02.01.	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.03.01.	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01.	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.05.01.	Производственная практика (по профилю специальности)
<b>ПДП.00</b>	<b>Производственная практика (преддипломная)</b>
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>

# ОП ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

## СОО Среднее общее образование

### БД Базовые дисциплины

Аннотация рабочей программы дисциплины

#### БД.01 «РУССКИЙ ЯЗЫК»

<b>Цель изучения дисциплины</b>	<i>Содержание программы БД.01. «Русский язык» направлено на достижение следующих <u>целей</u>: совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических; формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой); совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях; дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.</i>
<b>Место дисциплины в учебном плане</b>	Учебная дисциплина БД.01 «Русский язык» относится к циклу общеобразовательной подготовки (ОП), среднее общее образование (СОО), базовые дисциплины (БД) учебных циклов ППССЗ.
<b>Формируемые компетенции</b>	<i>Дисциплина БД.01. «Русский язык» (базовый уровень) – требования к предметным результатам освоения базового курса русского языка и литературы (родного (нерусского) языка и литературы) должны отражать: 1) сформированность понятий о нормах русского, родного (нерусского) литературного языка и применение знаний о них в речевой практике; 2) владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью; 3) владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нём явной и скрытой, основной и второстепенной информации; 4) владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; 5) знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственноценностного влияния на формирование наци-</i>

ональной и мировой; 6) сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского, родного (нерусского) языка; 7) сформированность умений учитывать исторический, историкокультурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения; 8) способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать своё отношение к ним в развёрнутых аргументированных устных и письменных высказываниях; 9) владение навыками анализа художественных произведений с учётом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; 10) сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Содержание учебной дисциплины БД.01. «Русский язык» обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, что возможно на основе компетентного подхода, который обеспечивает формирование и развитие коммуникативной, языковой и лингвистической (языковедческой) и культуроведческой компетенций. При преподавании данной дисциплины формирование указанных компетенций происходит при изучении каждой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. *Коммуникативная* компетенция формируется в процессе работы по овладению обучающимися всеми видами речевой деятельности (слушанием, чтением, говорением, письмом) и основами культуры устной и письменной речи в процессе работы над особенностями употребления единиц языка в речи в соответствии с их коммуникативной целесообразностью. Это умения осознанно отбирать языковые средства для осуществления общения в соответствии с речевой ситуацией; адекватно понимать устную и письменную речь и воспроизводить ее содержание в необходимом объеме, создавать собственные связные высказывания разной жанрово-стилистической типологической принадлежности. Формирование *языковой и лингвистической. (языковедческой)* компетенций происходит в процесс её систематизации знаний о языке, как знаковой системе и общественном явлении, его устройстве, развитии и функционировании; овладения основными нормами русского литературного языка; совершенствования умения пользоваться различными лингвистическими словарями; обогащения словарного запаса и грамматического строя речи обучающихся. Формирование *культуроведческой. ком-*

	<p>петенции нацелено на осознание языка как формы выражения национальной культуры, взаимосвязь языка и истории народа, национально-культурной специфики русского языка, владение нормами русского речевого этикета, культуры межнационального общения. При изучении русского языка на базовом уровне решаются задачи, связанные с формированием общей культуры, развития, воспитания и социализации личности.</p>
<p><b>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</b></p>	<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u></i>: давать характеристику русского литературного языка, его месту и роли среди славянских и других языков мира; пользоваться лингвистическими словарями. <i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>владеть</u></i>: навыками фонетического анализа и фонетической транскрипции; создавать высказывания на лингвистическую тему в устной и письменной форме; анализировать высказывание на лингвистическую тему; анализировать особенности употребления основных единиц языка в устной и письменной речи с точки зрения соблюдения и требований выразительности речи; соблюдать языковые нормы (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические, орфографические, пунктуационные) в устных и письменных высказываниях; соблюдать языковые нормы (орфоэпические, лексические); владеть приёмами редактирования текста; передавать содержание прослушанного и прочитанного текста в виде плана, тезисов, конспектов, сообщений, окладов рефератов; готовить рецензию на статью, книгу, фильм, спектакль, произведение живописи и музыкальное произведение, владеть правильной и выразительной речью; использовать в устной и письменной речи возможности лексической грамматической синонимии. <i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>знать</u></i>: о русском языке как предмете научного изучения, его место и роль среди родственных славянских и других языков мира; основные уровни языка; звуковой строй современного русского языка, систему и характеристику фонетических единиц; иметь представление о фонеме; роль словесного ударения; смылоразличительную функцию интонации; лексическое и грамматическое, прямое и переносное значение слов; лексические средства выразительности речи; словообразовательные средства выразительности речи; принцип классификации частей речи; словосочетание и предложение как единицы синтаксиса; виды сложных предложений; разновидности речи по форме использования языка; особенности письменной речи; особенности устной речи; основные требования к содержанию и</p>

	языковому оформлению устного и письменного высказывания; функционально-смысловые типы речи; стили речи, тропы; о культуре речи, предмете и задачах; нормы литературного языка; критерии хорошей речи; типы лингвистических словарей и справочную литературу о культуре русской речи; нормативное построение словосочетаний; правильное построение предложений; справочники по орфографии и пунктуации.
<b>Содержание дисциплины</b>	Введение. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. Язык и общество. Язык как развивающееся явление. Язык как система. Основные уровни языка. Русский язык в современном мире. Язык и культура. Отражение в русском языке материальной и духовной культуры русского и других народов. Понятие о русском литературном языке и языковой норме. Значение русского языка при освоении специальности СПО. Раздел 1. Язык и речь. Функциональные стили речи. Раздел 2. Лексикология и фразеология. Раздел 3. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография. Раздел 4. Морфемика, словообразование, орфография. Раздел 5. Морфология и орфография. Раздел 6. Синтаксис и пунктуация.
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа
<b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b>	Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, учебный кабинет гуманитарных и социальных дисциплин, кабинет русского языка и литературы, библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Доклад, диктант, словарный диктант, тестовые задания.
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Экзамен – 2 семестр.

Аннотация рабочей программы дисциплины

**БД.02 «ЛИТЕРАТУРА»**

<b>Цель изучения дисциплины</b>	<i>Содержание программы БД.02. «Литература» направлено на достижение следующих целей:</i> воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры; развитие пред-
---------------------------------	--

ставлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей обучающихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи обучающихся; освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе; совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет; совершенствование общеучебных умений и навыков обучающихся: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических; формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой); совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях; дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

*Дисциплина БД.02. «Литература» (базовый уровень) – требования к предметным результатам освоения базового курса русского языка и литературы (родного (нерусского) языка и литературы) должны отражать:* 1) сформированность понятий о нормах русского, родного (нерусского) литературного языка и применение знаний о них в речевой практике; 2) владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью; 3) владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нём явной и скрытой, основной и второстепенной информации; 4) владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; 5) знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нрав-



	<p>ственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры; 6) сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского, родного (нерусского) языка; 7) сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения; 8) способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать своё отношение к ним в развёрнутых аргументированных устных и письменных высказываниях; 9) владение навыками анализа художественных произведений с учётом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; 10) сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.</p>
<p><b>Место дисциплины в учебном плане</b></p>	<p>Учебная дисциплина БД.02 «Литература» относится к циклу общеобразовательной подготовки (ОП), среднее общее образование (СОО), базовые дисциплины (БД) учебных циклов ППССЗ.</p>
<p><b>Формируемые компетенции</b></p>	<p><i>Освоение содержания учебной дисциплины «Литература» обеспечивает достижение обучающимися следующих <u>результатов</u>:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>личностных:</i> сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире; сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; эстетическое отношение к миру; совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов; использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет ресурсов и др.);</li> </ul>

	<p><i>метапредметных</i>: умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы; умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов; умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности; владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; <i>предметных</i>: сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним; сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений; владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью; владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации; владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры; сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения; способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях; владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.</p>
<p><b>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</b></p>	<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u></i>: понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы; самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих ин-</p>

	<p>тересов; работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности; ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности; самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей. <i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>владеть</u></i>: навыками познавательной, деятельности, навыками разрешения самостоятельному поиску методов, различных методов познания; владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения. <i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>знать</u></i>: тексты художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе. <i>В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть <u>сформированы умения</u></i>: использовать нормы позитивного социального поведения; проводить саморефлексию; определять перспективы своего личностного саморазвития; толерантно воспринимать и правильно оценивать людей; ориентироваться в незнакомой учебной ситуации; уходить от конфликтов; выходить из конфликтов.</p>
<p><b>Содержание дисциплины</b></p>	<p>Введение. Тема 1.1. Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века. Тема 1.2. А.С. Пушкин. Тема 1.3. М.Ю. Лермонтов. Тема 1.4. Н.В. Гоголь. Тема 1.5. Русская литература второй половины XIX века. Тема 1.6. А.Н. Островский. Тема 1.7. И.А. Гончаров. Тема 1.8. И.С. Тургенев. Тема 1.9. Н.Г. Чернышевский. Тема 1.10. Н.С. Лесков. Тема 1.11. Салтыков-Щедрин. Тема 1.12. Ф.М. Достоевский. Тема 1.13. Л.Н. Толстой. Тема 1.14. А.П. Чехов. Тема 1.15. Поэзия второй половины XIX века. Тема 1.16. Ф.И. Тютчев. Тема 1.17. А.А. Фет. Тема 1.18. А.К. Толстой. Тема 1.19. Н.А. Некрасов. Тема 2.1. Особенности развития литературы и других видов искусств. Тема 2.2. И.А. Бунин. Тема 2.3. А.И. Куприн. Тема 2.4. Серебряный век русской поэзии. Символизм. Акмеизм. Футуризм. Ново-крестьянская поэзия. Тема 2.5. М. Горький. Тема</p>

	2.6. А.А. Блок. Особенности развития литературы 20-х годов. Тема 2.7. В. Маяковский. Тема 2.8. С.А. Есенин. Тема 2.9. А.А. Фадеев. Особенности развития литературы 1930 – начала 1940-х годов. Тема 2.10. М.И. Цветаева. Тема 2.11. О.Э. Мандельштам. Тема 2.12. А. П. Платонов (Климентов). Тема 2.13. М.А Булгаков. Тема 2.14. И.Э. Бабель. Тема 2.15. А.Н. Толстой. Тема 2.16. М. Шолохов. Тема 2.17. Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет. А.А. Ахматова. Тема 2.18. Б.Л. Пастернак. Тема 2.19. Особенности развития литературы 1950—1980-х годов. Тема 2.20. Творчество писателей-прозаиков в 1950—1980-е годы. Тема 2.21. Творчество поэтов в 1950—1980-е годы. Тема 2.22. Драматургия 1950—1980-х годов. Тема 2.23. А.Т. Твардовский. Тема 2.24. А.И. Солженицын. Тема 2.25. А.В. Вампилов. Тема 2.26. Русское литературное зарубежье 1920—1990-х годов (три волны эмиграции). Тема 2.27. Особенности развития литературы конца 1980 - 2000-х годов.
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа
<b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b>	Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, учебный кабинет гуманитарных и социальных дисциплин, кабинет русского языка и литературы, библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Доклад (сообщение, реферат), фронтальный опрос, самостоятельный анализ стихотворения, тестовые задания
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Дифференцированный зачёт (зачёт с оценкой) – 2 семестр.

Аннотация рабочей программы дисциплины

**БД.03 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»**

<b>Цель изучения дисциплины</b>	Содержание программы БД.03. «Иностранный язык» направлено на достижение следующих <u>целей</u> : формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур; формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения; формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дис-
---------------------------------	---

	курсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной; воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне; воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.
<b>Место дисциплины в учебном плане</b>	Учебная дисциплина БД.03 «Иностранный язык» относится к циклу общеобразовательной подготовки (ОП), среднее общее образование (СОО), базовые дисциплины (БД) учебных циклов ППССЗ.
<b>Формируемые компетенции</b>	<i>Содержание учебной дисциплины БД.03 «Иностранный язык» направлено на формирование различных видов компетенций: лингвистической</i> - расширение знаний о системе русского и английского языков, совершенствование умения использовать грамматические структуры и языковые средства в соответствии с нормами данного языка, свободное использование приобретенного словарного запаса; <i>социолингвистической</i> - совершенствование умений в основных видах речевой деятельности (аудировании, говорении, чтении, письме), а также в выборе лингвистической формы и способа языкового выражения, адекватных ситуации общения, целям, намерениям и ролям партнеров по общению; <i>дискурсивной</i> - развитие способности использовать определенную стратегию и тактику общения для устного и письменного конструирования и интерпретации связных текстов на английском языке по изученной проблематике, в том числе демонстрирующие творческие способности обучающихся; <i>социокультурной</i> - овладение национально-культурной спецификой страны изучаемого языка и развитие умения строить речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран; <i>социальной</i> - развитие умения вступать в коммуникацию и поддерживать ее; <i>стратегической</i> - совершенствование умения компенсировать недостаточность знания языка и опыта общения в иноязычной среде; <i>предметной</i> - развитие умения использовать знания и навыки, формируемые в рамках дисциплины «Английский язык», для решения различных проблем.
<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</b>	<i>В результате освоения дисциплины БД.03 «Иностранный язык» обучающийся должен уметь: говорение:</i> вести диалог, используя оценочные суждения, в ситуациях официального и неофициального общения (в рамках изученной тематики); беседовать о себе, своих планах; участвовать в обсуждении проблем в связи с прочитанным/прослушанным иноязычным текстом, соблюдая правила речевого этикета; рассказывать о своем окружении, рассуждать в рамках изученной тематики и проблематики; представлять социокультурный портрет своей страны и

страны/стран изучаемого языка; **аудирование**: относительно полно и точно понимать высказывания собеседника в распространенных стандартных ситуациях повседневного общения, понимать основное содержание и извлекать необходимую информацию из различных аудио- и видеотекстов: прагматических (объявления, прогноз погоды), публицистических (интервью, репортаж), соответствующих тематике данной ступени обучения; **чтение**: читать аутентичные тексты различных стилей: публицистические, художественные, научно-популярные, прагматические, используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, поисковое/просмотровое) в зависимости от коммуникативной задачи; **письменная речь**: писать личное письмо, заполнять анкету, письменно излагать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка, делать выписки из иноязычного текста; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: общения с представителями других стран, ориентации в современном поликультурном мире; получения сведений из иноязычных источников информации (в том числе через Интернет), необходимых в образовательных и самообразовательных целях; расширения возможностей в выборе будущей профессиональной деятельности; изучения ценностей мировой культуры, культурного наследия и достижений других стран; ознакомления представителей зарубежных стран с культурой и достижениями России. *В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать*: значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа обучения и соответствующими ситуациями общения, в том числе оценочной лексики, реплик-клише речевого этикета, отражающих особенности культуры страны/стран изучаемого языка; значение изученных грамматических явлений в расширенном объеме (видовременные, неличные и неопределенно-личные формы глагола, формы условного наклонения, косвенная речь/косвенный вопрос, побуждение и др., согласование времен); страноведческую информацию из аутентичных источников, обогащающую социальный опыт обучающихся: сведения о стране/странах изучаемого языка, их науке и культуре, исторических и современных реалиях, общественных деятелях, месте в мировом сообществе и мировой культуре, взаимоотношениях с нашей страной, языковые средства и правила речевого и неречевого поведения в соответствии со сферой общения и социальным статусом партнера. получения сведений из

	<p>иноязычных источников информации (в том числе через Интернет), необходимых в образовательных и самообразовательных целях; расширения возможностей в выборе будущей профессиональной деятельности; изучения ценностей мировой культуры, культурного наследия и достижений других стран; ознакомления представителей зарубежных стран с культурой и достижениями России. <i>В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы следующие умения:</i> заполнить анкету/заявление (например, о приеме на курсы, в отряд волонтеров, в летний/зимний молодежный лагерь) с указанием своих фамилии, имени, отчества, даты рождения, почтового и электронного адреса, телефона, места учебы, данных о родителях, своих умениях, навыках, увлечениях и т. п.; заполнить анкету/заявление о выдаче документа (например, туристической визы); написать энциклопедическую или справочную статью о родном городе по предложенному шаблону; составить резюме.</p>
<p><b>Содержание дисциплины</b></p>	<p>Введение. Тема 1. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке. Тема 2. Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.). Тема 3. Семья и семейные отношения, домашние обязанности. Тема 4. Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). Тема 5. Досуг, хобби. Тема 6. Распорядок дня обучающегося колледжа. Тема 7. Описание местоположения объекта (адрес, как найти). Тема 8. Еда, способы приготовления пищи, традиции питания. Тема 9. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни. Тема 10. Экскурсии и путешествия. Тема 11. Россия, её национальные символы, государственное и политическое устройство. Тема 12. Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции. Тема 13. Научно-технический прогресс. Тема 14. Человек и природа, экологические проблемы. Тема 15. Физические и природные явления. Тема 16. Экологические проблемы. Защита окружающей среды. Безопасность жизнедеятельности. Тема 17. Достижения и инновации в области естественных наук. Тема 18. Участие в отраслевых выставках.</p>
<p><b>Виды учебной работы</b></p>	<p>Практические занятия, самостоятельная работа</p>

<b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b>	Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, учебный кабинет гуманитарных и социальных дисциплин, кабинет иностранного языка, библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Творческие проекты, доклады, сообщения, контрольная работа.
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Дифференцированный зачёт (зачёт с оценкой) – 2 семестр.

Аннотация рабочей программы дисциплины

**БД.04 «МАТЕМАТИКА»**

<b>Цель изучения дисциплины</b>	<i>Содержание программы БД.04. «Математика» направлено на достижение следующих <u>целей</u>: общее представление об идеях и методах математики; интеллектуальное развитие; овладение необходимыми конкретными знаниями и умениями; воспитательное воздействие.</i>
<b>Место дисциплины в учебном плане</b>	Учебная дисциплина БД.04 «Математика» относится к циклу общеобразовательной подготовки (ОП), среднее общее образование (СОО), базовые дисциплины (БД) учебных циклов ППССЗ.
<b>Формируемые компетенции</b>	<i>Освоение содержания учебной дисциплины БД.04. «Математика» обеспечивает достижение обучающимися следующих <u>результатов</u>: <b>личностных</b>: сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики; понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей; развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования; овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки. готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; готовность и способность к самостоятельной творческой</i>



и ответственной деятельности; готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем; **метапредметных:** умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях; умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты; владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения; целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира; **предметных:** сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке; сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий; владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств,

	<p>их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств; сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей; владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием; сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин; владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.</p>
<p><b>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</b></p>	<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>:</i> выполнять арифметические действия, сочетая устные и письменные приемы, применять вычислительные устройства; находить значения корня натуральной степени, степени с рациональным показателем, логарифма, используя при необходимости вычислительные устройства; пользоваться оценкой и прикидкой при практических расчетах; проводить по известным формулам и правилам преобразования буквенных выражений, включающих степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции; вычислять значения числовых и буквенных выражений, осуществляя необходимые подстановки и преобразования; определять значение функции по значению аргумента при различных способах задания функции; строить графики изученных функций; описывать по графику и в простейших случаях по формуле поведение и свойства функций, находить по графику функции наибольшие и наименьшие значения; решать уравнения, простейшие системы уравнений, используя свойства функций и их графиков; вычислять производные и первообразные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций, строить графики многочленов и простейших рациональных функций с использованием аппарата математиче-</p>

ского анализа; вычислять в простейших случаях площади с использованием первообразной; решать рациональные, показательные и логарифмические уравнения и неравенства, простейшие иррациональные и тригонометрические уравнения; составлять уравнения и неравенства по условию задачи; решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул; вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов; распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями; описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, аргументировать свои суждения об этом расположении; анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве; изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач; строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды; решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов); производить доказательные рассуждения в ходе решения задач. *В результате освоения дисциплины обучающийся должен владеть*: устным и письменным математическим языком, математическими знаниями и умениями, необходимыми для изучения естественнонаучных дисциплин, для продолжения образования и освоения избранной специальности на современном уровне; методами математики. *В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать*: определение области определения и множества значений функции; свойства функций; основные приемы решения систем уравнений: подстановка, алгебраическое сложение, введение новых переменных; метод интервалов; свойства степени с рациональным показателем; график и свойства степенной функции с натуральным показателем; график и свойства показательной функции; график и свойства логарифмической функции; определения тригонометрических функций; графики тригонометрических функций; основные тригонометрические тождества; определение производной функции; физический и геометрический смысл производной; определение первообразной функции; формулу Ньютона-Лейбница; формулы комбинаторики; определение расстояний от точки до плоскости, от прямой до плоскости, между параллельными плоскостями; определения прямой и правильной призмы, правильной пирамиды; определения конуса и цилиндра;

	<p>определение вектора. <i>В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы умения</i> - познавать окружающий мир с помощью наблюдения, измерения, опыта, моделирования; сравнивать, сопоставлять, классифицировать, ранжировать объекты по одному или нескольким предложенным основаниям, критериям; творчески решать учебные и практические задачи: уметь мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения); вступать в речевое общение, участвовать в диалоге (понимать точку зрения собеседника, признавать право на иное мнение; составление плана, тезисов, конспекта; приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности); самостоятельной организации учебной деятельности; владение навыками контроля и оценки своей деятельности, поиск и устранение причин возникших трудностей; оценивание своих учебных достижений; владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками.</p>
<b>Содержание дисциплины</b>	<p>Тема 1. Введение. Тема 2. Развитие понятия о числе. Тема 3. Корни, степени и логарифмы. Тема 4. Прямые и плоскости в пространстве. Тема 5. Комбинаторика. Тема 6. Координаты и векторы. Тема 7. Основы тригонометрии. Тема 8. Функции и графики. Тема 9. Многогранники и круглые тела. Тема 10. Начала математического анализа. Тема 11. Интеграл и его применение. Тема 12. Элементы теории вероятностей. Элементы математической статистики. Тема 13. Уравнения и неравенства.</p>
<b>Виды учебной работы</b>	<p>Лекции, практические занятия, самостоятельная работа</p>
<b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b>	<p>Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, учебный кабинет гуманитарных и социальных дисциплин, библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.</p>
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	<p>Контрольные работы</p>
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	<p>Экзамен – 1 и 2 семестр.</p>

Аннотация рабочей программы дисциплины

**БД.05 «ИСТОРИЯ»**

<p><b>Цель изучения дисциплины</b></p>	<p><i>Содержание программы БД.05. «История» направлено на достижение следующих <u>целей</u>: формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности; формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки; усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе; развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления; формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество; воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.</i></p>
<p><b>Место дисциплины в учебном плане</b></p>	<p>Учебная дисциплина БД.05 «История» относится к циклу общеобразовательной подготовки (ОП), среднее общее образование (СОО), базовые дисциплины (БД) учебных циклов ППССЗ.</p>
<p><b>Формируемые компетенции</b></p>	<p><i>Освоение содержания учебной дисциплины БД.05. «История» обеспечивает достижение обучающимися следующих <u>результатов</u>: • <b>личностных</b>: сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну); становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности; готовность к служению Отечеству, его защите; сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;</i></p>

сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; **метапредметных:** умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях; умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты; владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать; умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей; **предметных:** сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире; владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе; сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении; владение

	<p>навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников; сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.</p>
<p><b>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</b></p>	<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>:</i> логически мыслить, формировать аргументацию, отстаивать свою позицию; применять основные методы исторического исследования; сравнивать исторические факты, явления, процессы; извлекать уроки из исторических событий. <i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>владеть</u>:</i> самостоятельного поиска литературы по исторической проблематике; ведения полемики; работы с историческими источниками. <i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>знать</u>:</i> основы теории и методологии истории; движущие силы и закономерности исторического процесса; различные оценки ключевых исторических фактов; основные этапы истории России и мира, выдающиеся исторические личности; важнейшие достижения культуры. <i>В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы умения:</i> способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции; способность разрабатывать и реализовывать культурно-просветительские программы.</p>
<p><b>Содержание дисциплины</b></p>	<p>Введение. Раздел 1. Древнейшая стадия истории человечества. Тема 1.1. Происхождение человека. Люди эпохи палеолита. Тема 1.2. Неолитическая революция и её последствия. Раздел 2. Цивилизация Древнего мира. Тема 2.1. Древнейшие государства. Великие державы Древнего Востока. Тема 2.3. Древняя Греция. Древний Рим. Тема 2.5. Культура и религия Древнего мира. 3. Цивилизация Запада и Востока в Средние века. Тема 3.1. Великое переселение народов и образование варварских королевств в Европе. Возникновение ислама. Арабские завоевания. Тема 3.2. Византийская империя. Восток в Средние века. Тема 3.3. Империя Карла Великого и ее распад. Феодалная раздробленность в Европе. Основные черты западноевропейского феодализма. Средневековый западноевропейский город. Тема 3.4. Католическая церковь в Средние века. Крестовые походы. Зарождение централизованных государств в Европе. Средневековая культура Западной Европы. Начало Ренессанса. Раздел 4. От Древней Руси к Российскому государству. Тема 4.1. Образование Древнерусского государства. Крещение Руси и его значение. Общество Древней Руси. Раздробленность</p>

на Руси. Древнерусская культура. Монгольское завоевание и его последствия. Тема 4.2. Начало возвышения Москвы. Образование единого Русского государства. Раздел 5. Россия в XVI – XVII веках: от великого княжества к царству. Тема 5.1. Россия в правление Ивана Грозного. Смутное время начала XVII века. Экономическое и социальное развитие России в XVII веке. Народные движения. Становление абсолютизма в России. Внешняя политика России в XVII веке. Культура Руси конца XIII—XVII веков. Раздел 6. Страны Запада и Востока в XVI—XVIII веке. Тема 6.1. Экономическое развитие и перемены в западноевропейском обществе. Великие географические открытия. Образование колониальных империй. Возрождение и гуманизм в Западной Европе. Реформация и контрреформация. Становление абсолютизма в европейских странах. Англия в XVII—XVIII веках. Тема 6.2. Страны Востока в XVI—XVIII веках. Страны Востока и колониальная экспансия европейцев. Международные отношения в XVII—XVIII веках. Развитие европейской культуры и науки в XVII—XVIII веках. Эпоха просвещения. Война за независимость и образование США. Французская революция конца XVIII века. Раздел 7. Россия в конце XVII—XVIII веков: от царства к империи. Тема 7.1. Россия в эпоху петровских преобразований. Экономическое и социальное развитие в XVIII веке. Народные движения. Внутренняя и внешняя политика России в середине — второй половине XVIII века. Русская культура XVIII века. Раздел 8. Становление индустриальной цивилизации. Тема 7.1 Промышленный переворот и его последствия. Международные отношения. Политическое развитие стран Европы и Америки. Развитие западноевропейской культуры. Раздел 9. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока. Тема 9.1. Колониальная экспансия европейских стран. Индия. Китай и Япония. Раздел 10. Российская империя в XIX веке. Тема 10.1. Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX века. Движение декабристов. Внутренняя политика Николая I. Общественное движение во второй четверти XIX века. Тема 10.2. Внешняя политика России во второй четверти XIX века. Отмена крепостного права и реформы 60—70-х годов XIX века. Контрреформы. Общественное движение во второй половине XIX века. Экономическое развитие во второй половине XIX века. Внешняя политика России во второй половине XIX века. Русская культура XIX века. Раздел 11. От Новой истории к Новейшей. Тема 11.1 Мир в начале XX века. Пробуждение Азии в начале XX века. Россия на рубеже XIX—XX веков. Революция 1905—1907 годов в России. Россия в период столыпинских реформ. Се-



	<p>ребряный век русской культуры. Тема 11.2. Первая мировая война. Боевые действия 1914—1918 годов. Первая мировая война и общество. Февральская революция в России. От Февраля к Октябрю. Октябрьская революция в России и ее последствия. Гражданская война в России. Раздел 12. Между мировыми войнами. Тема 12.1 Европа и США. Недемократические режимы. Турция, Китай, Индия, Япония. Международные отношения. Культура в первой половине XX века. Тема 12.2. Новая экономическая политика в Советской России. Образование СССР. Индустриализация и коллективизация в СССР. Советское государство и общество в 1920—1930-е годы. Советская культура в 1920—1930-е годы. Раздел 13. Вторая мировая война. Великая Отечественная война. Тема 13.1. Накануне мировой войны. Первый период Второй мировой войны. Бои на Тихом океане. Второй период Второй мировой войны. Раздел 14. Мир во второй половине XX — начале XXI века. Тема 14.1. Послевоенное устройство мира. Начало холодной войны. Ведущие капиталистические страны. Страны Восточной Европы. Крушение колониальной системы. Индия, Пакистан, Китай. Страны Латинской Америки. Международные отношения. Развитие культуры. Тема 15. Апогей и кризис советской системы. 1945—1991 годы. Тема 15.1. СССР в послевоенные годы. СССР в 1950-х — начале 1960-х годов. СССР во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов. СССР в годы перестройки. Развитие советской культуры (1945—1991 годы). Раздел 16. Российская Федерация на рубеже XX—XXI веков. Тема 16.1 Формирование российской государственности.</p>
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа
<b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b>	Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, учебный кабинет гуманитарных и социальных дисциплин, библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Доклады, рефераты, промежуточное тестирование, устный опрос.
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Дифференцированный зачёт (зачёт с оценкой) – 2 семестр.

Аннотация рабочей программы дисциплины

### **БД.06 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

<b>Цель изучения дисциплины</b>	<i>Содержание программы БД.06. «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей:</i>
---------------------------------	--

	укрепление здоровья, повышение физического потенциала, работоспособности обучающихся, формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций; способствовать воспитанию, социализации и самоидентификации обучающихся посредством лично и общественно значимой деятельности, становлению целесообразного здорового образа жизни; сформировать у обучающихся установки на психическое и физическое здоровье; освоение методов профилактики профессиональных заболеваний; овладение приемами массажа и самомассажа, психорегулирующими упражнениями; овладение основными приемами неотложной доврачебной помощи; укрепить здоровье, развить физические качества, повысить уровень функциональных и двигательных способностей организма у обучающихся, а также научить профилактике профессиональных заболеваний.
<b>Место дисциплины в учебном плане</b>	Учебная дисциплина БД.06 «Физическая культура» относится к циклу общеобразовательной подготовки (ОП), среднее общее образование (СОО), базовые дисциплины (БД) учебных циклов ППССЗ.
<b>Формируемые компетенции</b>	<i>Освоение содержания учебной дисциплины БД.06. «Физическая культура» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов: <b>личностных:</b> готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков; потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья; приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности; формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике; готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры; способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры; способность использования системы значимых социальных и меж-</i>

	<p>личностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности; формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты; принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной; готовность к служению Отечеству, его защите;</p> <p><b>метапредметных:</b> способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике; готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности; освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ; готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников; формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку; умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;</p> <p><b>предметных:</b> умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга; владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств; владение физическими упражнениями разной функциональной</p>
--	---

	направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).
<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</b>	<i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>владеть</u>: современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств; владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО). В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>знать</u>: о роли физической культуры в общекультурном, социальном и физическом развитии человека; основы здорового образа жизни. В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы умения: использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга.</i>
<b>Содержание дисциплины</b>	Тема 1. Лёгкая атлетика. Кроссовая подготовка. Тема 2. Лыжная подготовка. Тема 3. Гимнастика. Тема 4. Спортивные игры. Тема 5. Виды спорта по выбору.
<b>Виды учебной работы</b>	Практические занятия, самостоятельная работа
<b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b>	Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: спортивный комплекс: спортивный зал; открытый стадион широкого

	профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир, читальный зал с выходом в сеть Интернет.
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Тест, практическое выполнение упражнений, рефераты для обучающихся и обучающихся в СМГ (специальная медицинская группа).
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Дифференцированный зачёт (зачёт с оценкой) – 1, 2 семестры.

Аннотация рабочей программы дисциплины

**БД.07 «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

<b>Цель изучения дисциплины</b>	<i>Содержание программы БД.07. «Основы безопасности жизнедеятельности» направлено на достижение следующих <u>целей</u>: повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы - совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства); снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства; формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков; обеспечение профилактики асоциального поведения у обучающихся.</i>
<b>Место дисциплины в учебном плане</b>	Учебная дисциплина БД.07 «Основы безопасности жизнедеятельности» относится к циклу общеобразовательной подготовки (ОП), среднее общее образование (СОО), базовые дисциплины (БД) учебных циклов ППССЗ.
<b>Формируемые компетенции</b>	<i>Освоение содержания учебной дисциплины БД.07. «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение обучающимися следующих <u>результатов</u>: <b>личностных</b>: развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз; готовность к служению Отечеству, его защите; формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности; исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.); воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности; освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; <b>метапредметных</b>: овладение умениями формулировать</i>

личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека; овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности; формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях; приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий; развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение; формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций; формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников; развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и выработать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей; формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения; развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях; освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни; приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации; формирование установки на здоровый образ жизни; развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того,

	<p>чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки; <b>предметных:</b> сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора; получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения; сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности; освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера; освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека; развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций; формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники; развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях; получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки; освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе; владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.</p>
<p><b>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотношенные с планируемыми</b></p>	<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</i> прогнозировать аварии и катастрофы, оценивать их последствия в чрезвычайных ситуациях,</p>

<b>результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</b>	<p>организовывать защитные мероприятия при возникновении чрезвычайных ситуаций; находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и с готовностью нести за них ответственность; использовать нормативные правовые документы в своей деятельности; использовать методы профилактики производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращения экологических нарушений. <i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>владеть</u></i>: понятийным аппаратом в области безопасности, основами законодательных и правовых знаний в области безопасности жизнедеятельности и охраны окружающей среды, способами и средствами защиты населения в чрезвычайных ситуациях и навыками оказания первой медицинской помощи; основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий. <i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>знать</u></i>: основные природные и техногенные опасности, теоретические основы безопасности жизнедеятельности при чрезвычайных ситуациях, анатомио-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов, способы защиты людей от них, правовые, нормативно-технические и организационные основы безопасности жизнедеятельности. <i>В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы <u>умения</u></i>: обеспечения личной безопасности и сохранения своего здоровья, оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья; действовать в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера.; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты; оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим.</p>
<b>Содержание дисциплины</b>	<p>Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья. Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения. Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанность. Раздел 4. Основы медицинских знаний.</p>
<b>Виды учебной работы</b>	<p>Лекции, практические занятия, самостоятельная работа</p>
<b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b>	<p>Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, учебный кабинет безопасности жизнедеятельности, стрелковый тир, библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.</p>
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	<p>Устный опрос, самостоятельная работа, тестирование, реферат.</p>
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	<p>Дифференцированный зачёт (зачёт с оценкой) – 1 семестр.</p>



Аннотация рабочей программы дисциплины

**БД.08 «АСТРОНОМИЯ»**

<p><b>Цель изучения дисциплины</b></p>	<p><i>Содержание программы БД.08. «Астрономия» направлено на достижение следующих <u>целей</u>: понять сущность повседневно наблюдаемых и редких астрономических явлений, познакомиться с научными методами и историей изучения Вселенной, получить представление о действии во Вселенной физических законов, открытых в земных условиях, и единстве мегамира и микромира, осознать свое место в Солнечной системе и Галактике, ощутить связь своего существования со всей историей эволюции Метагалактики, выработать сознательное отношение к активно внедряемой в нашу жизнь астрологии и другим оккультным (эзотерическим) наукам; овладеть умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по астрономии для объяснения разнообразных астрономических и физических явлений; практически использовать знания; оценивать достоверность естественнонаучной информации; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по астрономии с использованием различных источников информации и современных информационных технологий; воспитание убежденности в возможности познания законов природы, использования достижений астрономии и физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественнонаучного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды.</i></p>
<p><b>Место дисциплины в учебном плане</b></p>	<p>Учебная дисциплина БД.08 «Астрономия» относится к циклу общеобразовательной подготовки (ОП), среднего общего образования (СОО), базовые дисциплины (БД) учебных циклов ППССЗ.</p>
<p><b>Формируемые компетенции</b></p>	<p><i>Освоение содержания учебной дисциплины БД.08. «Астрономия» обеспечивает достижение обучающимися следующих <u>результатов</u>: <b>личностных</b>: - чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной науки - умение использовать достижения современной науки и технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности; - умение самостоятельно добывать новые для себя знания, используя для</i></p>

	<p>этого доступные источники информации; - умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач; - умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития; <b>метапредметных:</b> - использование различных видов познавательной деятельности для решения астрономических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности; - использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере; умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации; - умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность; - умение анализировать и представлять информацию в различных видах; - умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации; <b>предметных:</b> - формирование представлений о роли и месте астрономии в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений; - владение основополагающими астрономическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование терминологии и символики; - владение основными методами научного познания, используемыми в астрономии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; - умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между астрономическими физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы; - формирование умения решать задачи; - формирование умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни; - формирование собственной позиции по отношению к информации, получаемой из разных источников.</p>
<p><b>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</b></p>	<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь:</u> использовать приобретенные знания и умения для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружаю-</i></p>

шей среды, применять знания при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности; - использовать карту звездного неба для нахождения координат светила; - выражать результаты измерений и расчетов в единицах Международной системы; - приводить примеры практического использования астрономических знаний о небесных телах и их системах; - решать задачи на применение изученных астрономических законов; - приводить примеры: роли астрономии в развитии цивилизации, использования методов исследований в астрономии, различных диапазонов электромагнитных излучений для получения информации об объектах Вселенной; - описывать и объяснять: различия календарей, условия наступления солнечных и лунных затмений, фазы Луны, суточные движения светил, причины возникновения приливов и отливов, принцип действия оптического телескопа; - характеризовать особенности методов познания астрономии; - находить на небе основные созвездия Северного полушария, в том числе: Большая Медведица, Малая Медведица, Волопас, Лебедь, Кассиопея, Орион; самые яркие звезды, в том числе: Полярная звезда, Арктур, Вега, Капелла, Сириус, Бетельгейзе; - использовать компьютерные приложения для определения положения Солнца, Луны и звезд на любую дату и время суток для данного населенного пункта.

*В результате освоения дисциплины обучающийся должен **владеть**:* способностью совершенствования и своего интеллектуального и общекультурного уровня; умением организовать усвоение астрономического материала с применением современных методик и технологий организации образовательной деятельности; умением организовать усвоение астрономического материала с применением современных методик и технологий организации образовательной деятельности; навыками самостоятельного осуществления научного исследования; умением организовать усвоение в обучении представления о астрономической картине мира, ее научных основах. *В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:* смысл понятий геоцентрическая и гелиоцентрическая система, звездная величина, созвездие, противостояния и соединения планет, комета, астероид, метеор, метеорит, метеороид, планета, спутник, звезда, Солнечная система, Галактика, Вселенная, всемирное и поясное время, внесолнечная планета (экзопланета), спектральная классификация звезд, параллакс, реликтовое излучение, Большой Взрыв, чёрная дыра; - смысл физических величин: парсек, световой год, астрономическая единица, звездная величина; - смысл физического закона Хаббла; - смысл основных этапов освоения космического пространства; - гипотезы происхождения Солнечной системы; - основные характеристики и строения Солнца, солнечной атмосферы; размеры Галактики, положение и периоды обращения Солнца относи-

	<p>тельно центра Галактики. <i>В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы умения:</i> приводить примеры: роли астрономии в развитии цивилизации, использования методов исследований в астрономии, различных диапазонов электромагнитных излучений для получения информации об объектах Вселенной, получения астрономической информации с помощью космических аппаратов и спектрального анализа, влияния солнечной активности на Землю; - описывать и объяснять: различия календарей, условия наступления солнечных и лунных затмений, фазы Луны, суточные движения светил, причины возникновения приливов и отливов, принцип действия оптического телескопа, взаимосвязь физико-химических использованием диаграммы «цвет – светимость», физические причины, определяющие равновесие звёзд, источник энергии звёзд и происхождение химических элементов, красное смещение с помощью эффекта Доплера; - характеризовать особенности методов познания астрономии, основные элементы и свойства планет Солнечной системы, методы определения расстояний и линейных размеров небесных тел, возможные пути эволюции звёзд различной массы; - находить на небе основные созвездия Северного полушария, в том числе: Большая Медведица, Малая Медведица, Волопас, Лебедь, Кассиопея, Орион; самые яркие звезды, в том числе: Полярная звезда, Арктур, Вега, Капелла, Сириус, Бетельгейзе; - использовать компьютерные приложения для определения положения Солнца, Луны и звёзд на любую дату и время суток для данного населенного - использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для понимания взаимосвязи астрономии с другими науками, в основе которых лежат знания по астрономии, отделения её от лженаук, оценивания информации, содержащейся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.</p>
<b>Содержание дисциплины</b>	<p>Введение в Астрономию. Астрономия, ее связь с другими науками. Структура и масштабы Вселенной. Особенности астрономических методов исследования. Телескопы и радиотелескопы. Всеволновая астрономия. Тема 1. Практические основы Астрономии. Звезды и созвездия. Звездные карты, глобусы и атласы. Видимое движение звезд на различных географических широтах. 2. Звёздное небо и видимое движение небесных светил. 3. Кульминация светил. Видимое годовое движение Солнца. Эклиптика. Тема 2. Строение Солнечной системы. Тема 3. Природа тел Солнечной Системы. Тема 4. Солнце и Звезды. Тема 5. Млечный Путь. Тема 6. Строение и эволюция Вселенной. Тема 7. Современные проблемы астрономии.</p>
<b>Виды учебной работы</b>	<p>Лекции, практические занятия, самостоятельная работа</p>

<b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b>	Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение: учебный кабинет астрономии, библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Выполнение проектов, рефераты, решение задач, практическая работа, презентация.
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Дифференцированный зачёт (зачёт с оценкой) – 2 семестр.

## ПД ПРОФИЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Аннотация рабочей программы дисциплины

### ПД.09 «ИНФОРМАТИКА»

<b>Цель изучения дисциплины</b>	<i>Содержание программы ПД.09. «Информатика» направлено на достижение следующих <u>целей</u>: формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете; формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин; развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов; приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности; приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации; владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.</i>
---------------------------------	---

<p><b>Место дисциплины в учебном плане</b></p>	<p>Учебная дисциплина ПД.09 «Информатика» относится к циклу общеобразовательной подготовки (ОП), среднее общее образование (СОО), профильные дисциплины (ПД) учебных циклов ППССЗ.</p>
<p><b>Формируемые компетенции</b></p>	<p><i>Освоение содержания учебной дисциплины ПД.09. «Информатика» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:</i></p> <p><b>личностных:</b> – чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий; – осознание своего места в информационном обществе; – готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий; – умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации; умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций; – умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов; – умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту; – готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;</p> <p><b>метанпредметных:</b> – умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации; – использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий; – использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов; – использование различных источников информации, в том</p>

числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет; – умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах; – умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; – умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий; **предметных:** – сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире; владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы; - использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки; – владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере; – владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах; – сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими; – сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса); – владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования; – сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации; – понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам; – применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

**Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)**

*В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: использовать компьютерные устройства; соблюдать нормы информационной этики и права; структурировать информацию, выбирать способ представления данных в соответствии с поставленной задачей – таблицы, схемы, графики, диаграммы, с использованием соответствующих программных средств обработки данных; использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования; осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей; просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных; осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр. В результате освоения дисциплины обучающийся должен владеть: основными методами, способами и средствами получения, хранения и переработки информации, иметь навыки работы с компьютером как средством управления информацией; работать с информацией из различных источников, в том числе в глобальных компьютерных сетях; – умением организовать планирование и организацию проектной деятельности на основе стандартов управления проектами. В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: об основных изучаемых понятиях: информация, алгоритм, модель – и их свойствах; об алгоритмических конструкциях, логических значениях и операциях, единицы измерения информации; назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей); назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы; свойства алгоритма как модели автоматизации деятельности; назначение и функции операционных систем; сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, опасности и угрозы, возникающие в этом процессе; основные требования информационной безопасности; типы задач и программные средства поддержки управления и планирования. В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы умения: понять поставленную задачу; формулировать результат; самостоятельно увидеть следствия сформулированного результата; ориентироваться в постановках задач; самостоятельно построить алгоритм и его проанализировать; извлекать полезную научную информацию из электронных библиотек, реферативных журналов, сети Интернет, соблюдать основные требования информационной безопасности.*



<b>Содержание дисциплины</b>	Введение. Раздел 1. Информационная деятельность человека. Раздел 2. Информация и информационные процессы. Раздел 3. Средства информационных и коммуникационных технологий. Раздел 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов. Раздел 5. Телекоммуникационные технологии.
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа
<b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b>	Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение: учебный кабинет информатики и учебный кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности, библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Защита практического задания, контрольные вопросы (устный опрос).
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Дифференцированный зачёт (зачёт с оценкой) – 2 семестр.

#### Аннотация рабочей программы дисциплины

#### ПД.10 «ФИЗИКА»

<b>Цель изучения дисциплины</b>	<i>Содержание программы ПД.10. «Физика» направлено на достижение следующих <u>целей</u>: освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы; овладение умениями проводить наблюдение, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практически использовать физические знания; оценивать достоверность естественно-научной информации; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий; воспитание убежденности в возможности познания законов природы, использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественно-научного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды; использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач</i>
---------------------------------	--

	повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды и возможность применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности.
<b>Место дисциплины в учебном плане</b>	Учебная дисциплина ПД.10 «Физика» относится к циклу общеобразовательной подготовки (ОП), среднее общее образование (СОО), профильные дисциплины (ПД) учебных циклов ППСЗ.
<b>Формируемые компетенции</b>	<i>Освоение содержания учебной дисциплины ПД.10. «Физика» обеспечивает достижение обучающимися следующих <u>результатов</u>: <b>личностных</b>: чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами; готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом; умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности; умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации; умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач; умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития; <b>метапредметных</b>: использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности; использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере; умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации; умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность; умение анализировать и представлять информацию в различных видах; умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации; <b>предметных</b>: сформированность представлений о роли и</i>

	<p>месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики; владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы; сформированность умения решать физические задачи; сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни; сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.</p>
<p><b>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</b></p>	<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>:</i> описывать и объяснять физические явления и свойства тел: движение небесных тел и искусственных спутников Земли; свойства газов, жидкостей и твердых тел; отличать гипотезы от научных теорий; делать выводы на основе экспериментальных данных; приводить примеры, показывающие, что: наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления; приводить примеры практического использования физических знаний: законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио- и телекоммуникаций; воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности в процессе использования транспортных средств, бытовых электроприборов, средств радио- и телекоммуникационной связи; оценки влияния на организм человека и другие организмы загрязнения окружающей среды; рационального природопользования и защиты окружающей среды. <i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>владеть</u>:</i> методами измерения физических величин и средствами</p>

	<p>контроля физико-механических, электромагнитных и теплотехнических свойств; приемами и методами решений конкретных задач из различных областей физики; навыками физического моделирования прикладных задач будущей специальности. <i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>знать</u></i>: смысл понятий: физическое явление, гипотеза законов, теория, вещество, взаимодействие; смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд; смысл физических законов классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики; вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики. <i>В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы <u>умения</u></i>: делать выбор приемов и методов исследования, адекватно стоящей проблеме для эффективного ее решения; проводить необходимые эксперименты, интерпретировать результаты и делать выводы; правильно применять законы физики в решении задач по специальности; понимать принципы рационального использования природных ресурсов, экологически грамотного поведения и применения их на производстве и в повседневной жизни.</p>
<b>Содержание дисциплины</b>	Введение. Раздел 1. Механика. Раздел 2. Основы молекулярной физики и термодинамики. Раздел 3. Электродинамика. Раздел 4. Колебания и волны. Раздел 5. Оптика. Раздел 6. Элементы квантовой физики. Раздел 7. Эволюция Вселенной.
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа
<b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b>	Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение: учебный кабинет физики, лаборатория молекулярной физики и термодинамики, лаборатория квантовой физики, библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Устный опрос, самостоятельная работа, реферат, контрольный опрос.
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Дифференцированный зачет (зачет с оценкой) – 2 семестр.

Аннотация рабочей программы дисциплины

### ПД.11 «ХИМИЯ»

<b>Цель изучения дисциплины</b>	<i>Содержание программы ПД.11. «Химия» направлено на достижение следующих <u>целей</u></i> : формирование
---------------------------------	---

	<p>у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека; формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественно-научной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, - используя для этого химические знания; развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию; приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).</p>
<p><b>Место дисциплины в учебном плане</b></p>	<p>Учебная дисциплина ПД.11 «Химия» относится к циклу общеобразовательной подготовки (ОП), среднее общее образование (СОО), профильные дисциплины (ПД) учебных циклов ППСЗ.</p>
<p><b>Формируемые компетенции</b></p>	<p><i>Освоение содержания учебной дисциплины ПД.11. «Химия» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов: <b>личностных:</b> чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами; готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом; умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности; • <b>метапредметных:</b> использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере; использование раз-</i></p>

	<p>личных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере; • <b>предметных</b>: сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой; владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач; сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям; владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ; сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.</p>
<p><b>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</b></p>	<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u></i>: использовать химическую терминологию, номенклатуру, символику; общаться на языке науки, обсуждать научные проблемы химии; осуществлять выбор химических приемов и методов, адекватно стоящей проблеме для эффективного ее решения; использовать основные понятия и методы химии в решении научных и профессиональных технологических задач по специальности. <i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>владеть</u></i>: навыками использования современных химических знаний, операций и методов для экспериментального исследования химических систем; навыками практического применения законов химии; инструментарием для решения химических задач в своей предметной области; информацией о назначении и областях применения основных химических веществ и их соединений; основными приемами обработки экспериментальных данных; навыками описания химических явлений и решения типовых задач; методами выполнения элементарных лабораторных физико-химических исследований в области профессиональной деятельности. <i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>знать</u></i>: основные понятия, явления, законы органической и неорганической химии; классификацию и свойства химических элементов, веществ и соединений; виды химической связи в различных типах соединений; химию элементов и основные закономерности протекания химических реакций; основы химической термодинамики</p>

	<p>и кинетики, энергетику химических процессов, химическое и фазовое равновесие, скорость реакции и методы ее регулирования, катализаторы и каталитические системы; химические системы: растворы и методы описания химических равновесий в растворах электролитов; дисперсные системы, электрохимические системы; процессы коррозии и методы борьбы с коррозией; полимеры, олигомеры и их синтез; строение и свойства высокомолекулярных соединений; периодическую систему элементов; периодический закон и его использование в предсказании свойств элементов и соединений; реакционную способность веществ: кислотно-основные и окислительно-восстановительные свойства; методы и средства химического исследования веществ и их превращений; химическую идентификацию вещества; правила безопасной работы в химических лабораториях; основные физические и химические явления и процессы, на которых основаны принципы действия объектов профессиональной деятельности; принципы рационального и безопасного использования природных ресурсов, энергии и материалов; классификацию и номенклатуру органических и неорганических соединений, их структуру и физико-химические свойства; кислотно-основной и окислительно-восстановительных характер простых веществ и их соединений, способы идентификации. <i>В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы умения:</i> использовать основные законы и понятия химии в профессиональной деятельности с применением современных информационных технологий; использовать теоретические знания по фундаментальным разделам органической и неорганической химии и практические умения в общетехнологических задачах; приобретение навыков самостоятельного поиска новых химических знаний, их критического осмысления и применения для решения технологических задач по обучаемой специальности; развитие умения делать выбор приемов и методов исследования, адекватно стоящей проблеме для эффективного ее решения; умение проводить необходимые эксперименты, интерпретировать результаты и делать выводы; понимать принципы рационального использования природных ресурсов, экологически грамотного поведения и применения их на производстве и в повседневной жизни.</p>
<p><b>Содержание дисциплины</b></p>	<p>Введение. Тема 1. Предмет органической химии. Теория строения органических соединений. Тема 2. Простые углеводороды. Тема 3. Этиленовые и диеновые углеводороды. Тема 4. Ацетиленовые углеводороды. Тема 5. Ароматические углеводороды. Тема 6. Природные источники углеводородов. Тема 7. Гидроксильные соединения. Тема 8. Альдегиды и кетоны.</p>

	Тема 9. Карбоновые кислоты и их производные. Тема 10. Углеводы. Тема 11. Амины, аминокислоты, белки. Тема 12. Азотосодержащие гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты. Тема 13. Биологически активные соединения. Тема 2.1. Химия – наука о веществах. Тема 2.2 Строение атома. Тема 2.3. Периодический закон и периодическая система химических элементов Д.А. Менделеева. Тема 2.4. Строение вещества. Тема 2.5. Полимеры. Тема 2.6. Дисперсные системы. Тема 2.7. Химические реакции. Тема 2.8. Растворы. Тема 2.9. Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы. Тема 2.10. Классификация веществ. Простые вещества. Тема 2.11. Основные классы органических и неорганических соединений. Тема 2.12. Химия элементов. Тема 2.13. Химия в жизни общества.
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа
<b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b>	Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение: химическая лаборатория, биохимическая лаборатория кафедры генетики, разведения и биотехнологии, библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Устный опрос, самостоятельная работа, тестирование, задачи.
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Дифференцированный зачёт (зачёт с оценкой) – 2 семестр.

Аннотация рабочей программы дисциплины

**ПД.12 «БИОЛОГИЯ»**

<b>Цель изучения дисциплины</b>	<i>Содержание программы ПД.12. «Биология» направлено на достижение следующих целей:</i> получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественно-научной картины мира; методах научного познания; овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий;
---------------------------------	---



	<p>определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации; воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем; использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.</p>
<p><b>Место дисциплины в учебном плане</b></p>	<p>Учебная дисциплина ПД.12 «Биология» относится к циклу общеобразовательной подготовки (ОП), среднее общее образование (СОО), профильные дисциплины (ПД) учебных циклов ППСЗ.</p>
<p><b>Формируемые компетенции</b></p>	<p><i>Освоение содержания учебной дисциплины ПД.12. «Биология» обеспечивает достижение обучающимися следующих <u>результатов</u>: <b>личностных</b>: сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественнонаучной картине мира; понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека; способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования; владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере; способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и со-</i></p>

трудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе; готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; обладание навыками безопасной работы во время проектноисследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования; способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде; готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами; **метапредметных:** осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности; повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации; – способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационнокоммуникационных технологий; способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов; умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах; способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности; способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно-научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач; способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение); **предметных:** сформированность представлений о роли и месте биологии в совре-

	<p>менной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач; владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой; владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе; сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи; сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.</p>
<p><b>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</b></p>	<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>:</i> объяснять роль биологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование современной естественно-научной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов; отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на эмбриональное и постэмбриональное развитие человека; влияние экологических факторов на живые организмы, влияние мутагенов на растения, животных и человека; взаимосвязи и взаимодействие организмов и окружающей среды; причины и факторы эволюции, изменчивость видов; нарушения в развитии организмов, мутации и их значение в возникновении наследственных заболеваний; устойчивость, развитие и смены экосистем; необходимость сохранения многообразия видов; решать элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и передачи энергии в экосистемах (цепи питания); описывать особенности видов по морфологическому критерию; выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники и наличие мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности; сравнивать биологические объекты: химический состав тел живой и неживой природы, зародышей человека и других животных, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности; процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать выводы и обобщения на основе сравнения и анализа; анализировать и оценивать различные гипотезы о сущности, происхождении жизни и человека, глобальные экологические проблемы и их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде; изучать изменения в экосистемах</p>

на биологических моделях; находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебниках, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах, ресурсах сети Интернет) и критически ее оценивать. *В результате освоения дисциплины обучающийся должен владеть*: методами описания, наблюдения идентификации культурных растений; владеть навыком определения по внешнему виду, гербарным образцам жизненные формы и экологические группы культурных растений; навыком работы с современной аппаратурой (микроскопами и другими увеличительными приборами, микротомы, фотокамерами и др.); навыком работы с ПК и другой вычислительной техникой, культурой мышления, способностью к общению, анализу, восприятию информации, методами поиска и обмена информацией по вопросам, касающимся изучаемой дисциплины в печатных источниках, глобальных и локальных компьютерных сетях; базовыми представлениями об основных закономерностях онтогенеза организмов разных таксономических групп, современных достижений, биологии размножения и развития; методами получения и работы с эмбриональными объектами; практическими навыками работы лабораторным оборудованием, проведения экспериментальных научно-исследовательских работ с биологическими объектами; методами работы с клеточными культурами. *В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать*: основные положения биологических теорий и закономерностей: клеточной теории, эволюционного учения, учения В.И. Вернадского о биосфере, законы Г. Менделя, закономерностей изменчивости и наследственности; строение и функционирование биологических объектов: клетки, генов и хромосом, структуры вида и экосистем; сущность биологических процессов: размножения, оплодотворения, действия искусственного и естественного отбора, формирование приспособленности, происхождение видов, круговорот веществ и превращение энергии в клетке, организме, в экосистемах и биосфере; вклад выдающихся (в том числе отечественных) ученых в развитие биологической науки; биологическую терминологию и символику. *В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы умения*: для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде; оказания первой помощи при травматических, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами; оценки этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение).

<b>Содержание дисциплины</b>	Введение. Тема 1. Учение о клетке. Тема 2. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов. Тема 3. Основы генетики и селекции. Тема 4. Происхождение и развитие жизни на земле. Тема 5. Происхождение человека. Тема 6. Основы экологии. Тема 7. Бионика.
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа
<b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b>	Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение: лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены, библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Реферат, решение задач.
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Экзамен – 2 семестр.

Аннотация рабочей программы дисциплины

**\* «ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ»**

<b>Цель изучения дисциплины</b>	В рамках реализации Концепции модернизации Российского образования и в соответствии с современной государственной образовательной политикой, результатом деятельности образовательного учреждения является формирование комплекса «ключевых компетентностей», способствующих адаптации личности молодого человека в человеческом обществе, а именно: - способность к адаптации; - ответственность перед другими людьми; - толерантное отношение к другим людям разных возрастов; - способность к коммуникации. Уроки Проектной деятельности активно позволяют усилить активность обучающихся в формировании выше перечисленных навыков. При создании индивидуальных проектов присутствует эмоционально-ценностная (личностная) и творческая сторона деятельности. Индивидуальный проект побуждает обучающегося проявлять: - интеллектуальные способности, нравственные и коммуникативные качества; - демонстрировать свои умения и навыки, показывать способность к самоорганизации и самообразованию. В процессе разработки индивидуального проекта каждый обучающиеся синтезируют знания в ходе поиска интересующей информации, интегрируют информацию смежных дисциплин, ищут более эффективные пути решения задач индивидуального проекта, активно общаются друг с другом. <i>Содержание программы «Индивидуальный проект» направлено на достижение следующих целей:</i> - развитие исследовательской компетентности обучающихся посредством освоения ими методов научного познания и умений
---------------------------------	--

	<p>учебно-исследовательской и проектной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование навыков адаптации в условиях сложного, изменчивого мира; умение проявлять социальную ответственность; – формирование навыков самостоятельного приобретения новых знаний, работа над развитием интеллекта; - навыки–конструктивного сотрудничества с окружающими людьми. Задачи проектно-исследовательской деятельности: - формирование научного мировоззрения обучающихся; - формирование у обучаемых представления об основных науках (углубление и расширение знаний, усвоение основных понятий, формирование первичных исследовательских умений и навыков); - развитие познавательной активности, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся; - творческое развитие начинающих исследователей, развитие навыков самостоятельной научной работы; - современная научная система предъявляет очень жесткие требования к представлению и оформлению материалов научного исследования, в связи с этим встает задача научить обучающихся колледжа следовать этим требованиям и в соответствии с ними выполнять работу; - формирование навыков сотрудничества обучающихся с различными организациями при работе над проектом; - формирование интереса обучающихся к изучению проблемных вопросов; - приобщение обучающихся к ценностям и традициям российской научной школы; - формирование навыков работы с архивными публицистическими материалами.</li> </ul>
<p><b>Место дисциплины в учебном плане</b></p>	<p>Данная рабочая программа по предмету «Индивидуальный проект» составлена на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, предъявляемых к образовательному процессу в школе в рамках урочной и внеурочной деятельности. Данная программа предназначена для обучающихся колледжа первого года обучения обучающихся по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (естественнонаучный профиль) и, в связи с этим, её реализация будет иметь ряд особенностей, направленных на развитие умений и навыков проектной деятельности для данного профиля. Рабочая программа конкретизирует содержание предметных тем образовательного стандарта, дает распределение учебных часов по разделам курса с учетом ФГОС, логики учебного процесса, возрастных особенностей обучающихся. Учебная дисциплина относится к циклу общеобразовательной подготовки (ОП), профильным дисциплинам (ПД), среднее общее образование (СОО) учебных циклов ППССЗ. Таим образом данная аннотация учебной дисциплины</p>

	<p>«Индивидуальный проект» выполнена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) образования и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО), предназначена для изучения в образовательных учреждениях среднего профессионального образования (далее – СПО), реализующих образовательную программу среднего профессионального образования по программе подготовки 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>
<p><b>Формируемые компетенции</b></p>	<p><i>Освоение содержания учебной дисциплины Индивидуальный проект обеспечивает достижение обучающимися следующих <b>результатов</b>: обучающийся должен <b>уметь</b>: - формулировать тему; - актуальность; - составлять индивидуальный план проектной и исследовательской работы; - выделять объект и предмет исследования; - определять цели и задачи проектной и исследовательской работы; - работать с различными источниками, в том числе с первоисточниками, грамотно их цитировать, оформлять библиографические ссылки, составлять библиографический список по проблеме; - выбирать и применять на практике методы исследовательской работы, адекватные задачам исследования; - оформлять теоретические и экспериментальные результаты исследовательской и проектной работы; - рецензировать чужую исследовательскую или проектную работу; - оформлять результаты презентации; - работать с различными информационными ресурсами (веб-сайты, буклеты, публикации); - разрабатывать и защищать проекты различных типологий; - получить задел на будущее, как оформлять и защищать учебно-исследовательские работы (реферат, курсовую и выпускную квалификационную работу). <i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать</b></i>: - основы методологии проектной и исследовательской деятельности; - структуру и правила оформления проектной и исследовательской работы; - характерные признаки проектных и исследовательских работ; - этапы проектирования и научного исследования; - формы и методы проектирования, учебного и научного исследования; - требования, предъявляемые к защите проекта, реферата, курсовой и выпускной квалификационной работы.</i></p>
<p><b>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</b></p>	<p>В результате изучения дисциплины «Индивидуальное проектирование» на уровне среднего общего образования обучающийся научится: – формулировать тему проектной и исследовательской работы, доказывать её актуальность; – составлять индивидуальный план проектной и исследовательской работы; – выделять объ-</p>

	<p>ект и предмет исследования; – определять цели и задачи проектной и исследовательской работы; – работать с различными источниками, в том числе с первоисточниками, грамотно их цитировать, оформлять библиографические ссылки, составлять библиографический список по проблеме; – выбирать и применять на практике методы исследовательской работы, адекватные задачам исследования; – оформлять теоретические и экспериментальные результаты исследовательской и проектной работы; – рецензировать чужую исследовательскую или проектную работу; – оформлять результаты проектной и исследовательской работы (создавать презентации, веб-сайты, буклеты, публикации); – работать с различными информационными ресурсами. Обучающийся получит возможность научиться: – разрабатывать и защищать проекты различных типологий; – оформлять и защищать учебно-исследовательские работы (реферат, курсовую и выпускную квалификационную работу).</p>
<b>Содержание дисциплины</b>	<p>Раздел 1 Освоение техники построения исследовательской деятельности методом проектов. Тема 1.2. Структура и правила оформления исследовательской и проектной работы. Тема 1.3. Способы получения и переработки информации. Тема 1.4. Знакомство с методами исследования. Тема 1.5. Приобретение практических навыков написания ИП. Раздел 2. Защита индивидуального проекта. Презентация. Тема 2.1. Доклад. Презентация. Тема 2.2. Защита индивидуального проекта.</p>
<b>Виды учебной работы</b>	<p>Индивидуальный проект выполняется обучающимися за счёт часов самостоятельной работы, отведенных на изучение дисциплины, а также за счёт часов консультаций ведущих преподавателей. При работе над индивидуальным проектом используются следующие технологии: Блочно-модульная технология. Информационная технология. Технология проблемного обучения. Тренинговая технология. Технология развития критического мышления. Проектная технология. Технология активных методов обучения. Здоровье-сберегающая технология.</p>
<b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b>	<p>Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение: кабинеты: социально-экономических дисциплин, иностранного языка, библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет. Основная и дополнительная литература: книжный фонд (базовые учебники, а так же литература, рекомендованная для образовательных учреждений, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования, учебные пособия, словари, периодические издания) библиотеки ФГБОУ ВО СПбГАУ. Методические указания и рекомендации к изучению, как всего объема</p>



	дисциплины, так и отдельных, ключевых проблем (учебно-методическое обеспечение обновляется ежегодно, рабочие программы корректируются не реже одного раза в год). Доступ к базам данных, информационным, библиотечным, справочным поисковым системам, специализирующимся на образовательной и научной литературе. Интернет-ресурсы во время самостоятельной подготовки. Учебные аудитории, оснащенные для занятий мультимедийными проекторами, экранами, DVD-проигрывателями, телевизором.
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Консультационные занятия, индивидуальные беседы, подготовка презентации и доклада по теме индивидуального проекта.
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Защита индивидуального проекта (по выбору обучающегося) по окончании 1-го курса (возможно на студенческой конференции, которая проходит ежегодно).

### III ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

#### ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл

Аннотация рабочей программы дисциплины

#### ОГСЭ.01. «ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»

<b>Цель изучения дисциплины</b>	Основной целью преподавания дисциплины ОГСЭ.01. «Основы философии» постижение теоретических подходов к формированию мировоззренческих установок, нравственных и гражданских качеств личности, а также развитие интеллекта и повышение культуры творческого мышления. <i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>:</i> ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни, как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста. <i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>знать</u>:</i> основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.
<b>Место дисциплины в учебном плане</b>	Учебная дисциплина ОГСЭ.01. «Основы философии» относится к общему гуманитарному и социально – экономическому учебному циклу, обязательной части учебных циклов ППСЗ.
<b>Формируемые компетенции</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9.

<p><b>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</b></p>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>
<p><b>Содержание дисциплины</b></p>	<p>Раздел 1. Предмет философии и её история. Тема 1.1. Основные понятия и предмет философии: становление философии из мифологии. Характерные черты философии: понятийность, логичность, дискурсивность. Определение философии и ее предмет. Тема 1.2. Философия Древнего мира и средневековая философия: особенности философии в Древнем мире (Китай и Индия). Становление философии в Древней Греции. Философские школы. Сократ. Платон. Аристотель. Средневековая философия: патристика и схоластика. Тема 1.3. Философия Возрождения и Нового времени: гуманизм и антропоцентризм эпохи Возрождения. Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания. Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и марксизма. Тема 1.4. Современная философия: основные направления философии XX-XXI вв.: неопозитивизм, феноменология, экзистенциализм, неофрейдизм, постмодернизм. Особенности русской философии. Русская идея. Раздел 2. Структура и основные направления философии. Тема 2.1. Методы философии и ее внутреннее строение: структура философии и ее основные направления.</p>

	<p>Основные картины мира – философская (античность), религиозная (Средневековье), научная (Новое время, XX век). Методы философии: формально-логический, диалектический, прагматический, системный, и др.</p> <p>Тема 2.2. Учение о бытии и теория познания: онтология – учение о бытии. Происхождение и устройство мира. Современные онтологические представления: пространство, время, причинность, целесообразность. Гносеология – учение о познании. Соотношение абсолютной и относительной истины. Соотношение философской, религиозной и научной истин. Методология научного познания. Эмпирическая и теоретическая наука.</p> <p>Тема 2.3. Этика и социальная философия: общезначимость этики: добро и зло, гедонизм, эвдемонизм, утилитаризм. Религиозная этика. Свобода и ответственность. Насилие и активное непротивление злу. Этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. Взаимосвязь природы и общества. Социальная структура общества. Типы общества. Формы развитие общества: ненаправленная динамика, цикличное развитие, эволюционное развитие. Философия и глобальные проблемы современности.</p> <p>Тема 2.4. Место философии в духовной культуре и ее значение: философия как рациональная отрасль духовной культуры. Сходство и различие философии и искусства, религии, науки и идеологии. Структура философского творчества. Типы философствования. Философия и мировоззрение. Философия и смысл жизни. Философия как учение о целостной личности. Роль философии в современном и будущем мире.</p>
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа
<b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b>	Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, учебный кабинет гуманитарных и социальных дисциплин, программное обеспечение и интернет-ресурсы.
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Подготовка и защита заданий проектного характера; тестовые задания по соответствующим темам.
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Дифференцированный зачёт (зачёт с оценкой) – 3 семестр.

Аннотация рабочей программы дисциплины

### ОГСЭ.02. «ИСТОРИЯ»

<b>Цель изучения дисциплины</b>	Основной целью преподавания дисциплины ОГСЭ.02. «История» является формирование устойчивого представления об истории нашей страны, о её этапах, понятиях, хронологии, исторических источниках. Овладение новыми навыками и знаниями в этой области, а
---------------------------------	---

	<p>также расширение общегуманитарного кругозора даёт возможность обучающимся успешно реализовывать их в своей практической деятельности. <i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</i> ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических, культурных проблем. <i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</i> основные направления ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.; сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира; назначение ООН, НАТО, ЕС и др. организаций и их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.</p>
<b>Место дисциплины в учебном плане</b>	Учебная дисциплина ОГСЭ.02. «История» относится к общему гуманитарному и социально – экономическому учебному циклу, обязательной части учебных циклов ППССЗ.
<b>Формируемые компетенции</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9.
<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотношенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</b>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>

	ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
<b>Содержание дисциплины</b>	<p>Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.- нач. 1990-х гг. Тема 1.1. Основные тенденции развития СССР в мире к 1980г. Теоретические занятия:</p> <p>1. Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Приход к власти Л.И. Брежнева. Политика и экономика: от реформ - к «застою». Система «коллективного руководства». Проблемы «застоя» в экономике. Политика консервации сложившихся методов руководства. Нерентабельность экономики. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики.</p> <p>2. Внешняя политика СССР. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира». Провал политики разрядки. Гонка вооружений, конфронтация с США. Ввод советских войск в Афганистан. Начало афганской войны. Бойкот западными странами Московской олимпиады. События начала 80-х в Польше. Политика администрации Рейгана по отношению к СССР.</p> <p>Тема 1.2. Перестройка и распад советского общества. Теоретически занятия: 1. Политика перестройки в сфере экономики. Приход к руководству страной М.С. Горбачева. Стратегия ускорения как основа экономических программ и причина ее провала. По пути экономических реформ. Дискуссия о путях реформирования сложившейся экономической системы. Забастовки 1989г. Кризис потребления. Развитие гласности и демократии в СССР. Расширение гласности. Переосмысление прошлого и ориентиры на будущее. Политический раскол советского общества. Выборы народных депутатов СССР в 1989г. на новой основе. Консолидация сил, оппозиционных курсу перестройки, в рядах КПСС. Избрание Б.Н. Ельцина президентом Российской Федерации. 2. Внешняя политика. Новое политическое мышление: достижения и проблемы. Необходимость поиска новых решений. Концепция нового политического мышления. Пути нормализации отношений с США. Инициативы в военной области. СССР и перемены в Азии. Распад системы союзов СССР. Падение советской модели социализма в странах Восточной Европы. Дискуссии об итогах политики, основанной на новом политическом мышлении. Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI века. Тема 2.1. Россия и постсоветское пространство в 90-е гг. XX века. Теоретические занятия:</p> <p>1. Курс реформ и политический кризис 1993 г. Опыт «шоковой терапии». Либерализация цен. Проведение приватизации. Структурная перестройка экономики. Политический и конституционный кризис 1993г. На грани гражданской войны. Октябрьские события</p>

1993г., их итоги. Новая Конституция России. Итоги выборов 1993г. в Государственную Думу. 2. Общественно-политические проблемы России во второй половине 1990-х гг. Обострение межнациональных отношений. Начало чеченского конфликта. Выборы 1995 и 1996 гг., их влияние на развитие страны. Попытки коррекции курса реформ. Дефолт и его последствия. Россия на рубеже веков: по пути стабилизации. Вторжение отрядов боевиков на территорию Дагестана. Контртеррористическая операция. Парламентские и президентские выборы 1999г. Отставка Б.Н. Ельцина. Тема 2.2. Россия в первое десятилетие XXI в. Теоретические занятия: 1. Президентские выборы 2000г. В.В. Путин во главе страны. По пути реформ и стабилизации. Власть и общество: новая модель отношений. Парламентские и президентские выборы 2003 и 2004 гг. Новый этап в развитии Российской Федерации. Итоги курса стабилизации 2000-2004 гг. Национальные проекты и их значение. Создание госкорпораций, реформа системы управления. Новая стратегия развития страны. «Управляемая демократия»: ее сторонники и противники. Парламентские (2007) и президентские (2008) выборы и их итоги. Ориентиры внутренней политики России в современных условиях. Основные направления внутренней и внешней политики России в период президентства Д.А. Медведева. Внешняя политика демократической России. Международное положение Российской Федерации после распада СССР. Россия и Запад: поиск взаимопонимания. Смена приоритетов российской дипломатии. Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр. Конфликт с Грузией. Тема 2.3. Мир в начале 21-го века. Общий анализ основных проблем, тенденций, событий и процессов первого десятилетия 21-го века. Перспективы и контуры будущего мирового развития. Теоретические занятия: Основные регионы современного мира в первое десятилетие 21 века. Основные тенденции социально – экономического и политического развития США, Западной Европы и наиболее развитых центров Азии (Япония, Китай) в настоящее время. Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России. События 11 сентября 2001 года и их влияние на мировую ситуацию. Угроза глобального терроризма, и усилия мирового сообщества по борьбе с ней. Операция НАТО в Афганистане. Война в Ираке (2003) и ее значение для ситуации в мире. Глобализация и ее аспекты: экономический, политический, духовный. Влияние глобализации на мировое развитие. Противоречивость этого процесса. Лидерство США и

	его критика. Стремление к многополюсному и многополярному миру. Мировой экономической кризис 2008 – 2009 годов и его влияние на мировую экономическую и политическую ситуацию. Проблема отсталости стран «третьего» и «четвертого» мира. Дискуссии о путях ее преодоления. Дискуссии футурологов о будущем человечества. Тема 2.4. Основные международные организации и их деятельность в современном мире. Теоретические занятия (лекции): ООН: история создания и основные принципы деятельности. Устав ООН и другие документы, регулирующие ее деятельность. Роль ООН в современном мире. Критика ее деятельности и ее причины. Другие международные организации и их деятельность и значение. НАТО и его противоречивая и неоднозначная роль в современном мире. ЮНЕСКО и борьба за сохранение мирового культурного наследия. ОБСЕ и обеспечение европейской безопасности. МВФ: структура, задачи, роль и значение. ЕС и проблемы и сложности европейской интеграции. СНГ и его перспективы. Международные организации и их противоречивый вклад в интеграцию и развитие современного мира. Тема 2.5 Перспективы развития РФ в современном мире. Теоретические занятия (лекция): Третий срок президентства В.В. Путина. Финансово-экономический кризис 2014 г. Падение курса рубля. Снижение ВВП. Российская экономика в условиях санкций. Внешняя политика. Россия и Украина в 2014-2015 гг. Присоединение Крыма. Участие России в конфликте на Донбассе. Новая конфронтация с Западом.
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа: - домашняя работа; - самостоятельная работа над документами и картами.
<b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b>	Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, учебный кабинет гуманитарных и социальных дисциплин, программное обеспечение и интернет-ресурсы.
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Домашние задания проблемного характера; практические задания по работе с информацией, документами, литературой; подготовка и защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера.
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Дифференцированный зачёт (зачёт с оценкой) – 3 семестр.

Аннотация рабочей программы дисциплины

**ОГСЭ.03. «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»**

<p><b>Цель изучения дисциплины</b></p>	<p>Основной целью преподавания дисциплины ОГСЭ.03. «Иностранный язык» является практическое овладение обучающимися основами устной речи в различных ситуациях профессионального и делового характера и приобретение ими культурологической компетенции и навыков работы с профессионально ориентированными текстами.</p> <p><i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>:</i> общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.</p> <p><i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <u>знать</u>:</i> лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.</p>
<p><b>Место дисциплины в учебном плане</b></p>	<p>Учебная дисциплина ОГСЭ.03. «Иностранный язык (английский)» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу, обязательной части учебных циклов ППССЗ.</p>
<p><b>Формируемые компетенции</b></p>	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9.</p>
<p><b>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</b></p>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>



## Содержание дисциплины

Раздел 1. Обучение общению по теме «Межличностные отношения». Тема 1.1. Вводно-коррективный курс. Практические занятия: 1. Формирование фонетического минимума. 2. Грамматика. Местоимения. Числительные. Порядок слов в простом предложении. Существительное. Образование множественного числа существительных. Употребление артиклей. Выполнение фонетических и грамматических упражнений. Тема 1.2. Взаимоотношения в семье. Практические занятия: 1. Предметное содержание речи: члены семьи, домашние обязанности, семейные традиции, межличностные отношения. 2. Грамматика. Present Simple vs. Present Continuous. Выполнение лексико-грамматических, условно-речевых и речевых упражнений. Чтение и перевод текстов социокультурной и профессиональной направленности (со словарем). Тема 1.3. Внешность и характер человека. Практические занятия: 1. Предметное содержание речи. Описание внешности, черты характера, манеры и стиль поведения. 2. Грамматика. Present Simple vs. Past Simple. Выполнение лексико-грамматических, условно-речевых и речевых упражнений. Чтение и перевод текстов социокультурной и профессиональной направленности (со словарем). Раздел 2. Обучение общению по теме «Свободное время». Тема 2.1. Досуг и увлечения, развлечения. Практические занятия: 1. Предметное содержание речи: рабочий день и досуг. Хобби/любимое занятие (чтение, кино, театр, музей, музыка, коллекционирование, дискотека, кафе, Интернет, компьютерные игры). 2. Грамматика. Present simple vs. Present Perfect. Выполнение лексико-грамматических, условно-речевых и речевых упражнений, чтение текстов социокультурной направленности. Тема 2.2. Путешествия. 1. Предметное содержание речи: виды транспорта, путешествия, мотивы выбора видов отдыха, преимущества и недостатки путешествий. 2. Грамматика. Past Simple vs. Past Continuous. Практические занятия: Выполнение лексико-грамматических, условно-речевых и речевых упражнений, чтение текстов социокультурной направленности. Раздел 3. Обучение общению по теме «Здоровый образ жизни». Тема 3.1. Стиль жизни - быть здоровым. Предметное содержание речи: режим труда и отдыха, сбалансированное питание, отказ от вредных привычек, вредные и полезные продукты. Практические занятия: Грамматика. Модальные глаголы, их функции. Выполнение лексико-грамматических, условно-речевых и речевых упражнений, чтение текстов социокультурной направленности. Тема 3.2. Спорт и здоровье. Практические занятия: 1. Предметное содержание речи: роль спорта в жизни, любимый вид спорта, спорт в странах изуча-

	<p>емого языка. 2. Грамматика. Степени сравнения прилагательных. Выполнение лексико-грамматических, условно-речевых и речевых упражнений, чтение текстов социокультурной направленности. Раздел 4. Обучение общению по теме «Вселенная и человек». Тема 4.1. Климат и погода. Предметное содержание речи: времена года, погода и климат в странах изучаемого языка. Практические занятия: Грамматика. Present perfect vs. Present Perfect Continuous. Выполнение лексико-грамматических, условно-речевых и речевых упражнений, чтение текстов социокультурной направленности. Тема 4.2. Защита окружающей среды. Раздел 5. Обучение общению по теме «Как разнообразен этот мир!». Тема 5.1. Как понять иностранцев? Практические занятия: 1. Предметное содержание речи: культурные особенности стран изучаемого языка, национальные праздники. 2. Грамматика. Согласование времен. Выполнение лексико-грамматических, условно-речевых и речевых упражнений, чтение текстов социокультурной направленности. Тема 5.2. Наша Родина. Предметное содержание речи: географическое положение России, столица и крупные города, их достопримечательности, национальные праздники, традиции. Грамматика. Неличные формы глагола: причастие, инфинитив, герундий. Выполнение лексико-грамматических, условно-речевых и речевых упражнений, чтение текстов социокультурной направленности.</p>
<b>Виды учебной работы</b>	Практические занятия, самостоятельная работа.
<b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b>	Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, учебный кабинет иностранного языка, программное обеспечение и интернет-ресурсы.
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Устный и письменный контроль заданий для самостоятельной работы. Письменный контроль (перевод текстов профессиональной направленности). Оценка содержательной и литературной стороны перевода. Тестирование.
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Дифференцированный зачёт (зачёт с оценкой) – 8 семестр.

Аннотация рабочей программы дисциплины

#### **ОГСЭ.04. «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

<b>Цель изучения дисциплины</b>	Основной целью преподавания дисциплины ОГСЭ.04. «Физическая культура»: формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, всестороннего развития, психофизической
---------------------------------	--

	<p>подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.</p> <p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>:</i> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.</p> <p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>знать</u>:</i> о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни.</p>
<b>Место дисциплины в учебном плане</b>	Учебная дисциплина ОГСЭ.04. «Физическая культура» относится к общему гуманитарному и социально – экономическому учебному циклу, обязательной части учебных циклов ППСЗ.
<b>Формируемые компетенции</b>	ОК 2, ОК 3, ОК 6
<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</b>	<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>
<b>Содержание дисциплины</b>	<p>Раздел 1. Теоретический. Тема 1.1. Теоретико-практические основы физической культуры. Физическая культура и спорт. Физическая культура личности; основы законодательства РФ о физической культуре и спорте; сущность физической культуры и спорта; физическая культура, как учебная дисциплина среднего профессионального образования; ценностные ориентации и отношение обучающихся к физической культуре и спорту. Основы здорового образа жизни. Здоровье человека как ценность и факторы его определяющие. Здоровый образ жизни и его взаимосвязь с общей культурой индивида. Составляющие здорового образа жизни. Основные требования к его организации. Физическое самовоспитание и самосовершенствование при здоровом образе жизни. Критерии эффективности здорового образа жизни. Раздел 2. Методико-практический. Тема 2.1. Методы и способы формирования умений средствами физической культуры. Физические способности человека и их развитие. Физиологическая и биохимическая природа проявления физических способностей. Биологические факторы, обуславливающие их развитие. Взаимосвязь и взаимозависимость между физическими качествами при их комплексном развитии. Возможная степень развития каждого из них. Возрастные особенности развития. Методические принципы, средства и методы развития быстроты, силы, выносливости, гибкости, ловкости. Возможности и условия акцентированного раз-</p>

вития отдельных физических качеств. Профессионально-прикладная физическая подготовка. Личная и социально-экономическая необходимость специальной психофизической подготовки к труду. Средства, методы и методика направленного формирования профессионально значимых двигательных навыков, устойчивость к профессиональным заболеваниям, профессионально важных физических и психических качеств. Прикладная значимость некоторых видов спорта, специальных комплексов упражнений, тренировочных устройств для ППФП. Примерная схема составления профессиональных программ для осуществления ППФП при конкретной специальности. Медико-практические занятия. Методика эффективных и экономичных способов владения жизненно важными умениями и навыками (ходьба, плавание, передвижение на лыжах). Составление индивидуальных программ физического самовоспитания, корригирующей гимнастики; составление и проведение простейших самостоятельных занятий физическими упражнениями с гигиенической и тренировочной направленностью; проведение разминки в учебно-тренировочном занятии, оценка и коррекция телосложения при индивидуальном подходе к направленному развитию физических качеств, организация и проведение турпоходов. Основы методики самомассажа; судейства по избранному виду спорта. Простейшие методики оценки работоспособности, усталости, утомления и применение средств физической культуры для их направленной коррекции. Методы контроля над функциональным состоянием организма, за состоянием здоровья (стандарты, индексы, формулы), регулирование психоэмоционального состояния. Практические занятия: 1. Выполнение упражнений для восстановления работоспособности, снятия усталости, утомления. 2. Составление комплекса упражнений для развития профессионально-значимых двигательных навыков и их выполнение. 3. Составление индивидуального комплекса упражнений на развитие быстроты, силы, выносливости, гибкости, ловкости.

Раздел 3. Практический. Тема 3.1. Легкая атлетика. 1. Бег. Бег на короткие дистанции (100 м., 200 м., 400 м.). Техника бега – низкий старт, стартовый разбег, бег на дистанции, финиширование. Специальные упражнения бегуна (бег с ускорением, бег с ходу, с высокого и низкого стартов). Переменный бег, повторный бег. Эстафетный бег, передача и прием эстафетной палочки. Бег на средние дистанции, на длинные дистанции: 500 м., 1000 м., 2000 м., 3000 м., кросс. Техника бега – старт, стартовое ускорение. Бег на различных участках дистанции, бег по пересеченной местности, финиширование. Бег на время: юноши – 100 м., 1000

м., 3000 м; девушки – 100 м., 500 м., 2000 м. 2. Прыжки. Прыжки в длину с разбега. Специальные упражнения прыгуна в длину: разбег, толчок, полет и приземление. Подготовительные упражнения, применительно к избранному способу прыжка. Совершенствование техники прыжка способом «согнув ноги». Ознакомление с техникой прыжка способом «прогнувшись». Ознакомление с тройным прыжком с места и разбега. Прыжки в высоту с разбега. Специальные упражнения прыгуна в высоту. Совершенствование техники прыжка способом «перешагивание». 3. Метание. Метание гранаты: техника - держание гранаты, разбег, скоростные шаги, финальное усилие, траектория полета. Специальные упражнения для обучения метанию гранаты с места, с 3-5 шагов без разбега, с полного разбега. Метание гранаты на результат. Тема 3.2. Атлетическая гимнастика. Силовые упражнения: 1. подтягивание, отжимания из различных положений, развитие мышц брюшного пресса и мышц спины. 2. Упражнения для развития силы с отягощением: гантели разного веса, гири разного веса, штанга, набивные мячи. 3. Комплекс упражнений на тренажерах. Тема 3.3. Баскетбол. 1. Техника игры. Перемещения, бег обычным и приставным шагом с изменением направления и скорости, старты, прыжки, остановки, повороты. 2. Владение мячом: ловля-передача мяча на месте и в движении, ведение на месте и в движении, броски по кольцу. 3. Техника игры в защите: защитная стойка, перемещения, передвижения обычными и приставными шагами в различных направлениях, передвижения спиной вперед. 4. Техника владения мячом и противодействия: овладение мячом при отскоках от щита или кольца, перехваты, вырывание и выбивание мяча. Способы противодействия броскам в кольцо. 5. Техника игры в нападении: индивидуальные тактические действия игрока с мячом и без мяча, взаимодействие двух и трех игроков без противника и с противником, варианты тактических схем в нападении. Нападение постепенное, быстрое в отрыв. Нападение через центрального игрока. 6. Тактика игры в защите: действия в защите против игрока с мячом, без мяча, взаимодействие двух, трех и более игроков в защите, командные действия, варианты тактических систем в защите. Личная защита, смешанная защита, зонная защита. Тема 3.4. Волейбол. 1. Техника игры. Стойка волейболиста: низкая, средняя, высокая. Перемещение приставными шагами вправо, влево, вперед, назад, выпады в различных направлениях. 2. Владение мячом: прием и передача мяча сверху в различных направлениях на месте и в движении. Прием и передача мяча снизу. Отбивание мяча кулаком у верхнего края сетки, прием мяча снизу от сетки. Передача мяча

	<p>назад, передача в прыжке, передача одной рукой снизу. 3. Ознакомление с элементами техники в нападении: разбег, толчок, выпрыгивание, удар, толчок по мячу. Нападающий удар: прямой, боковой, по ходу полета мяча (из зон 4 и 2, а также со второй линии). 4. Поддачи: нижняя прямая и боковая, верхняя прямая и боковая. Ознакомление с подачей в прыжке. Выбор места игроком для получения мяча. Тема 3.5. Футбол.</p> <p>1. Техника игры: стойки и перемещения игрока, удары по неподвижному и катящемуся мячу, остановка катящегося мяча, ведение мяча, выбивание и отбор мяча, игра вратаря. 2. Тактические действия в нападении и защите: индивидуальные тактические действия игрока с мячом и без мяча, групповые взаимодействия игроков без сопротивления и с сопротивлением, варианты тактических систем в нападении и защите. Тема 3.6. Настольный теннис. 1. Удары: подставки, удары без вращения мяча, толчок, откидка, срезка. 2. Способы держания ракетки: жесткий хват, мягкий хват. Вертикальная хватка или хватка «пером». 3. Техника игры. Исходная (при подаче) стойка теннисиста, техника перемещений близко у стола в средней зоне. Перемещение игроков при сочетании ударов справа и слева. Техника игры с разными партнерами. Основные тактические варианты. Правила игры. Тема 3.7. Лыжная подготовка. 1. Специальные и подводящие упражнения: имитация отдельных поз и элементов техники: стойка, посадка, работа рук, ног, отталкивание ног, перенос тела с ноги на ногу, одновременное скольжение, понятие «прокат» и «перекат»; имитация лыжных ходов и переходов с одного хода на другой, на месте и в движении. 2. Строевые приемы с лыжами и на лыжах. Повороты на лыжах на месте: переступанием, махом, прыжком. Техника передвижения на лыжах: переменный двухшажный ход, одновременный бесшажный, одновременный двухшажный ход. Переход с одновременных ходов к попеременным и обратно. Выбор способов передвижений в зависимости от рельефа местности, условий скольжения. 3. Техника подъемов: скользящим шагом, «полужёлочкой», ступающим шагом, «ёлочкой», «лесенкой». 4. Техника спусков: основная стойка, высокая стойка, низкая стойка. Преодоление неровностей, препятствий. 5. Техника торможений: «плугом», «упором», «боковым соскальзыванием», «упором на одну и две палки». 6. Техника поворотов: «переступанием», «упором», «плугом». Преодоление препятствий «перелезанием», «перешагиванием».</p>
<p><b>Виды учебной работы</b></p>	<p>Практические занятия, самостоятельная работа. Для проведения практических занятий на основании медицинских данных о состоянии здоровья, физического развития и подготовленности обучающихся разделяют</p>

	на основную, подготовительную и специальную группы. На основании данных о состоянии здоровья, физического развития и подготовленности, обучающиеся распределяются для практических занятий по программе физического воспитания на основную, подготовительную и медицинскую группы.
<b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b>	Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: учебный корпус – спортивный зал, зимний стадион, электронный тир, открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий. и интернет-ресурсы.
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Экспертная оценка выполнения контрольных нормативов. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы.
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Зачёт в 3,4,5,6,7 семестрах. Дифференцированный зачёт (зачёт с оценкой) – 8 семестр.

## ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный учебный цикл

### Аннотация рабочей программы дисциплины

#### ЕН.01. «МАТЕМАТИКА»

<b>Цель изучения дисциплины</b>	<p>Основной целью преподавания дисциплины ЕН.01. «Математика» является формирование знаний, умений, навыков и компетенций у студентов с местом и ролью математики в современном мире; развитие их интеллекта и способностей к логическому и алгоритмическому мышлению; обучение основным математическим методам, необходимым для анализа и моделирования устройств, процессов и явлений при поиске оптимальных решений для осуществления научно-технического прогресса и выбора наилучших способов реализации этих решений, методам обработки и анализа результатов численных и натуральных экспериментов и использование их в профессиональной деятельности.</p> <p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>:</i> решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности.</p> <p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>знать</u>:</i> значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППСЗ; основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности; основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики; основы интегрального и дифференциального исчисления.</p>
<b>Место дисциплины в учебном плане</b>	Дисциплина ЕН.01. «Математика» относится к профессиональной подготовке (ПП), математическому и

	<p>общему естественнонаучному учебному циклу (ЕН) и является необходимой составляющей в подготовке выпускников по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>
<b>Формируемые компетенции</b>	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5.</p>
<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соответствующие с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</b>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.</p> <p>ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.</p> <p>ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.</p> <p>ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.</p> <p>ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.</p> <p>ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.</p>



	<p>ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.</p> <p>ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.</p> <p>ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.</p> <p>ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.</p> <p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>
<b>Содержание дисциплины</b>	<p>Тема 1. Элементы теории вероятностей. Элементы комбинаторики. Событие, вероятность события, сложение и умножение вероятностей. Понятие о независимости событий. Дискретная случайная величина, закон ее распределения. Числовые характеристики дискретной случайной величины. Понятие о законе больших чисел. Решение практических задач с применением вероятностных методов. История развития теории вероятностей и статистики и их роль в различных сферах человеческой жизнедеятельности. Классическое определение вероятности, свойства вероятностей, теорема о сумме вероятностей. Вычисление вероятностей. Прикладные задачи. Представление числовых данных. Прикладные задачи. Тема 2. Элементы математической статистики. Элементы математической статистики. Представление данных (таблицы, диаграммы, графики), генеральная совокупность, выборка, среднее арифметическое, медиана. Понятие о задачах математической статистики. Решение практических задач с применением статистических методов. Выборка. Числовые характеристики. Гистограмма. Полигон частот.</p>
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа.
<b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b>	Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, программное

	обеспечение и интернет-ресурсы, библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Контрольные работы
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Дифференцированный зачет (зачет с оценкой) – 3 семестр

Аннотация рабочей программы дисциплины

**ЕН.02. «ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»**

<b>Цель изучения дисциплины</b>	<p>Основной целью преподавания дисциплины ЕН.02. «Экологические основы природопользования» является формирование у обучающихся экологического мировоззрения, новой системы ценностей во взаимоотношениях природы и общества и способности оценки профессиональной деятельности с позиции охраны окружающей среды.</p> <p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</i> анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды их обитания; соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности.</p> <p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</i> принципы взаимодействия живых организмов и среды их обитания; особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; принципы и методы рационального природопользования; методы экологического регулирования; принципы размещения производств различного типа; основные группы отходов, их источники и масштабы образования; понятие и принципы мониторинга окружающей среды; правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды; природоресурсный потенциал Российской Федерации; охраняемые природные территории.</p>
<b>Место дисциплины в учебном плане</b>	Дисциплина ЕН.02. «Экологические основы природопользования» относится к профессиональной подготовке (ПП), математическому и общему естественнонаучному учебному циклу (ЕН) и является необходимой составляющей в подготовке выпускников по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
<b>Формируемые компетенции</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК

	3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5.
<p><b>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</b></p>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.</p> <p>ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.</p> <p>ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.</p> <p>ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.</p> <p>ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.</p> <p>ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.</p> <p>ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.</p> <p>ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.</p> <p>ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.</p>

	<p>ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.</p> <p>ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.</p> <p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>
<p><b>Содержание дисциплины</b></p>	<p>Введение. Предмет и задачи экологии. Экологические факторы. Раздел 1. Некоторые вопросы общей экологии. Основы учения о биосфере. Тема 1.1. Среда обитания. Биосфера и её границы. Понятие природной среды и техногенной среды, связь организмов со средой обитания. Определение биосферы и её компоненты, границы биосферы. Тема 1.2. Экосистемы. Структура и законы организации экосистем. Определение экосистемы. Виды и компоненты экосистемы, стабильность и устойчивость экосистем. Принцип Ле Шателье. Экологическая пирамида. Правило Линдемана. Понятие и функциональная структура экосистемы. Трофические цепи и сети. Закон 10% и правило пирамиды. Экологические пирамиды. Гомеостаз и саморегуляция экосистем. Тема 1.3. Живое вещество и его особенности. Определение живого вещества, его особенности и основные функции: энергетическая, деструктивная, концентрационная и средообразующая. Тема 1.4. Биогеохимический круговорот веществ. Биогенные элементы. Понятие БГХК. Роль воды. Круговорот углерода, азота, фосфора в биосфере. Влияние антропогенного фактора на круговороты веществ. Тема 1.5. Биосфера и её развитие. Основные положения теории В.И. Вернадского. Этапы развития биосферы. Тема 1.6. Биосфера и место в ней человечества. Возникновение человека как биологического вида. Антропогенный фактор воздействия на биосферу. Понятие «ноосфера». Раздел 2. Природные ресурсы и рациональное природопользование. Тема 2.1. Природные ресурсы, их классификация. Природные ресурсы, классификация природных ресурсов. Ресурсный потенциал России. Сырьевая проблема и пути её решения. Тема 2.2. Принципы рационального природопользования и охраны окружающей среды. Определение понятия природопользования. Принципы и правила охраны природы. Основные направления рационального природопользования: вторичное использование,</p>

	<p>комплексное использование, восстановление, проведение природоохранных мероприятий, внедрение новейших технологий. Раздел 3. Человек и биосфера. Антропогенное воздействие на окружающую среду. Тема 3.1. Человек – часть биосферы. Отходы и их классификация. Экологическая ниша человека. Влияние человека на биосферу и природных условий на жизнь человека. Природа как источник экономического и духовного развития человечества. Загрязнение окружающей среды – главная экологическая проблема современности. Понятие отходов, их классификация. Тема 3.2. Глобальные экологические проблемы современности, пути их решения. Загрязнение биосферы. Естественные и антропогенные источники загрязнений атмосферы, гидросферы и литосферы. Загрязняющие вещества. Классификация загрязняющих веществ. Физическое, химическое, биологическое и информационное загрязнения. Охрана атмосферы, гидросферы и земельных ресурсов от загрязнений. Экологический риск и безопасность. Проблема изменения климата, разрушения озонового слоя «кислотных дождей». Сокращение площади лесов, разрушение почвы и опустынивание. Продовольственная проблема. Проблема перенаселения. Энергетическая проблема. Биологическое накопление и эффект «бумеранга». Глобальные экологические проблемы и экологические проблемы России. Раздел 4. Охрана окружающей среды. На пути к устойчивому развитию. Тема 4.1. Экологический мониторинг окружающей среды.</p>
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа
<b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b>	Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, программное обеспечение и интернет-ресурсы, библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет. Учебный кабинет «Экологических основ природопользования», учебно-наглядные пособия по экологии, технические средства обучения.
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Опрос (индивидуальный, фронтальный, комбинированный). Терминологический словарь. Рефераты. Презентации. Доклады.
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Дифференцированный зачёт (зачет с оценкой) – 8 семестр

## ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины

Аннотация рабочей программы дисциплины

### ОП.01. «ОСНОВЫ АГРОНОМИИ»

<p><b>Цель изучения дисциплины</b></p>	<p>Основной целью преподавания дисциплины ОП.01. «Основы агрономии»: обеспечение достижения обучающимися результатов, соответствующих требованиям федерального государственного образовательного стандарта, подготовка специалиста среднего профессионального образования с квалификацией «технолог». Задачи: развитие у обучающихся познавательной активности, потребности и способности непрерывно усваивать необходимые новые знания, критически их осмысливать и применять в качестве средств овладения профессиональной деятельностью; развитие умений определять свои информационные потребности в области учебно-профессиональной деятельности и в сфере профессионального труда в целом; формирование умений проектирования, прогнозирования профессиональной деятельности, целеполагания, коррекции целей и средств труда; развитие системного, творческого мышления и рефлексивных способностей, формирование потребности личности в саморазвитии и профессиональном самосовершенствовании, овладение навыками самообразования и самовоспитания. Миссия: формирование готовности выпускника к профессиональной мобильности, непрерывному профессиональному и нравственному совершенствованию и росту в течение всей жизни на основе исторического опыта российского и зарубежного образования в сфере производства и переработки продукции сельского хозяйства и дисциплины «Основы агрономии». <i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</i> определять особенности выращивания отдельных сельскохозяйственных культур с учетом их биологических особенностей. <i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</i> основные культурные растения; их происхождение и одомашнивание; возможности хозяйственного использования культурных растений; традиционные и современные агротехнологии (системы обработки почвы; зональные системы земледелия; технологии возделывания основных сельскохозяйственных культур; приемы и методы растениеводства).</p>
<p><b>Место дисциплины в учебном плане</b></p>	<p>Дисциплина «Основы агрономии» относится к профессиональному циклу, общепрофессиональные дисциплины (ОП.01.) программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>
<p><b>Формируемые компетенции</b></p>	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5.</p>

**Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)**

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), 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.

ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.

ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.

ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.

ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.

ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.

ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.

ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

	<p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>
<p><b>Содержание дисциплины</b></p>	<p>Раздел 1. Культурные растения. Тема 1.1. Происхождение и одомашнивание культурных растений. Агротехника как важнейший раздел биологии. Классификация культурных растений. Приемы и методы растениеводства. Центры происхождения по Н.И. Вавилову. Хозяйственное использование культурных растений. Современное растениеводство в различных странах на планете. Тема 1.2. Сорные растения, вредители, болезни и меры борьбы с ними. Понятие о сорняках и засорителях. Вред, приносимый сорными растениями, вредителями и болезнями. Биологические особенности сорняков. Тема 1.3. Удобрения и их применение. Роль удобрений для растений. Классификация, характеристика и способы применения удобрений. Тема 1.4. Системы обработки почвы и севообороты. Понятие о севообороте и его элементах. Предшественники и их агрономическая оценка. Пары, их классификация и значение. Промежуточные культуры, их значение и виды. Классификация севооборотов. Раздел 2. Технологии возделывания культурных растений. Тема 2.1. Традиционные и современные агротехнологии. Морфологические признаки и посевные качества семян. Государственный стандарт на посевные качества семян. Традиционные и современные агротехнологии. Тема 2.2. Зерновые культуры. Хозяйственное использование, морфологические, биологические особенности культур хлебов первой группы. Озимая пшеница. Агротехника возделывания (место возделывания, место в севообороте, сорта, обработка почвы, удобрения, посев, уход за посевами, уборка урожая). Тема 2.3. Зерновые бобовые культуры. Общая характеристика зерновых бобовых культур. Хозяйственное использование, морфологические, биологические особенности культур. Тема 2.4. Корнеплоды. Общая характеристика корнеплодов. Хозяйственное использование, морфологические, биологические особенности корнеплодов. Тема 2.5. Клубнеплоды. Общая характеристика клубнеплодов. Хозяйственное использование, морфологические, биологические особенности клубнеплодов. Тема 2.6. Масличные и эфиромасличные культуры. Общая характеристика масличных и эфирномасличных культур. Тема 2.7. Кормовые сеяные травы. Общая характеристика сеяных трав. Морфологические и биологические особенности кормовых сеяных трав. Тема 2.8. Сенокосы и пастбища. Основные группы растительности естественных сенокосов и пастбищ, их ценность, морфологические признаки и биологические особенности.</p>



<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа.
<b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b>	Основная и дополнительная литература, электронные ресурсы. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, учебный кабинет агрономии, учебно-производственное хозяйство, учебно-производственные мастерские, программное обеспечение и читальный зал с выходом в интернет.
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Вопросы для самостоятельной работы, реферат.
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Экзамен – 3 семестр.

Аннотация рабочей программы дисциплины

**ОП.02. «ОСНОВЫ ЗООТЕХНИИ»**

<b>Цель изучения дисциплины</b>	Основной целью преподавания дисциплины ОП.02. «Основы зоотехнии»: формирование систематизированных знаний по основам зоотехнии. <i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>:</i> определять методы содержания, кормления и разведения сельскохозяйственных животных разных видов и пород в различных климатических и иных условиях; определять методы производства продукции животноводства. <i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <u>знать</u>:</i> основные виды и породы сельскохозяйственных животных; научные основы разведения и кормления животных; системы и способы содержания, кормления и ухода за сельскохозяйственными животными, их разведения; основные технологии производства продукции животноводства.
<b>Место дисциплины в учебном плане</b>	Дисциплина «Основы зоотехнии» относится к профессиональному циклу, общепрофессиональные дисциплины (ОП.02.) программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
<b>Формируемые компетенции</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5.
<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</b>	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.

	<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.</p> <p>ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.</p> <p>ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.</p> <p>ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.</p> <p>ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.</p> <p>ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.</p> <p>ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.</p> <p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>
<b>Содержание дисциплины</b>	Раздел 1. Общая зоотехния. Тема 1.1. Основы кормления сельскохозяйственных животных. Введение. Животноводство - ведущая отрасль сельского хозяйства.

Состояние отрасли в России и мире. Особенности строения ЖКТ жвачных животных и птицы. Химическое строение и классификация кормов. Понятие о питательности кормов. Принципы составления рационов. Тема 1.2. Основы разведения сельскохозяйственных животных. Методы разведения сельскохозяйственных животных. Понятие о породе. Отбор и подбор сельскохозяйственных животных. Бонитировка, как практическая форма отбора. Тема 1.3. Микроклимат животноводческих помещений. Понятие о микроклимате. Основные параметры микроклимата. Физиологические особенности сельскохозяйственных животных, определяющие основные потребности в содержании; ПДК – вредных газов; Приборный контроль микроклимата. Раздел 2. Технология производства продуктов животноводства. Тема 2.1. Технология производства молока на промышленной основе. Биологические особенности КРС. Породы КРС молочного и комбинированного направления продуктивности. Способы содержания КРС. Структура и оборот стада КРС. Технология доения коров и доильные установки. Поточно-цеховая технология производства молока. Первичная переработка продукции. Тема 2.2. Технология производства говядины на промышленной основе. Тема 2.3. Технология производства свинины на промышленной основе. Биологические особенности свиней. Основные породы свиней. Технология производства свинины при замкнутом цикле производства. Беконный откорм. Первичная переработка продукции. Тема 2.4. Технология производства яиц на промышленной основе. Биологические особенности и сравнительная характеристика сельскохозяйственной птицы. Породы сельскохозяйственной птицы. Современные кроссы яичных кур их характеристика. Способы содержания кур. Особенности кормления кур. Инкубация яиц. Технология производства пищевых яиц на промышленной основе. Первичная переработка продукции. Тема 2.5. Технология производства мяса бройлеров на промышленной основе. Породы кур мясного и спортивного направления продуктивности. Современные кроссы мясных кур и уток. Технология производства мяса бройлеров. Первичная переработка продукции. Тема 2.6. Производство шерсти, пуха, баранины, козлятины, молока овец и коз, смушки, овчины, лайка, козлины. Биологические особенности овец и коз. Классификация и характеристика пород овец и коз. Особенности кормления овец и коз. Организация производства баранины, козлятины. Организация производства молока коз. Тема 2.7. Производство продуктов аквакультуры. Объекты аквакультуры. Прудовые хозяйства. Воспроизводство ценных видов рыб. Индустриальная аквакультура.

<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа.
<b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b>	Основная и дополнительная литература, электронные ресурсы. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, учебный кабинет зоотехнии, полигон (учебно-производственное хозяйство), учебно-производственные мастерские, программное обеспечение и читальный зал с выходом в интернет.
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Устный опрос, реферат.
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Дифференцированный зачёт (зачёт с оценкой) – 5 семестр.

Аннотация рабочей программы дисциплины

**ОП.03. «ОСНОВЫ МЕХАНИЗАЦИИ, ЭЛЕКТРИФИКАЦИИ И АВТОМАТИЗАЦИИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА»**

<b>Цель изучения дисциплины</b>	<p>Основной целью преподавания дисциплины ОП.03. «Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства» является дать обучающимся знания основ механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства. <i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>:</i> применять в профессиональной деятельности средства механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства.</p> <p><i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <u>знать</u>:</i> общее устройство и принцип работы тракторов, сельскохозяйственных машин и автомобилей, их воздействие на почву и окружающую среду; основные технологии и способы выполнения сельскохозяйственных работ в соответствии с агротехническими и зоотехническими требованиями; требования к выполнению механизированных операций в растениеводстве и животноводстве; сведения о подготовке машин к работе и их регулировке; правила эксплуатации, обеспечивающие наиболее эффективное использование технических средств; методы контроля качества выполняемых операций; принципы автоматизации сельскохозяйственного производства; технологии использования электрической энергии в сельском хозяйстве.</p>
<b>Место дисциплины в учебном плане</b>	Дисциплина «Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства»

	относиться к профессиональному циклу, общепрофессиональные дисциплины (ОП.03.) программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
<b>Формируемые компетенции</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5.
<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соответствующие с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</b>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. способы решения нестандартной ситуации.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.</p> <p>ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.</p> <p>ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.</p> <p>ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.</p> <p>ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.</p> <p>ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.</p>

	<p>ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.</p> <p>ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.</p> <p>ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.</p> <p>ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.</p> <p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>
<p><b>Содержание дисциплины</b></p>	<p>Введение. Раздел 1. Основные сведения о материалах, механизмах и деталях машин. Тема 1.1. Материалы, их свойства и применение. Тема 1.2. Механизмы передачи и детали машин. Раздел 2. Тракторы. Тема 2.1. Основные сведения о тракторах и двигателях. Тема 2.2. Устройство двигателей внутреннего сгорания. Тема 2.3. Топливо. Системы питания двигателей. Тема 2.4. Системы смазки двигателей. Тема 2.5. Системы охлаждения двигателей. Тема 2.6. Электрическое оборудование тракторов. Тема 2.7. Система пуска двигателя. Тема 2.8. Трансмиссия тракторов и самоходных машин. Тема 2.9. Ходовая часть тракторов. Тема 2.10. Механизмы и органы управления тракторов. Тема 2.11. Рабочее оборудование тракторов. Тема 2.12. Мини-тракторы и мотоблоки. Раздел 3. Сельскохозяйственные машины. Тема 3. Сельскохозяйственные машины, используемые в растениеводстве. Раздел 4. Механизация животноводства. Тема 4. Сельскохозяйственные машины, используемые в животноводстве. Раздел 5. Электрификация сельского хозяйства. Тема 5.1. Производство, передача и распределение электрической энергии. Тема 5.2. Электрические установки для освещения и облучения, лазерные установки. Тема 5.3. Электропривод сельскохозяйственных машин и оборудования. Тема 5.4. Электрификация защищенного грунта в овощеводстве. Раздел 6. Автоматизация технологических процессов сельскохозяйственного производства. Тема 6.1. Автоматизация сельскохоз-</p>

	ственного производства. Тема 6.2. Классификация измерительных преобразователей систем автоматизированного управления технологическими процессами.
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа.
<b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b>	Основная и дополнительная литература, электронные ресурсы. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, лаборатория: механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственных работ, программное обеспечение и читальный зал с выходом в интернет.
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Наблюдение и оценка выполнения практических работ, устный (письменный) опрос, тестирование, контрольная работа, оценка выполнения самостоятельной работы, анализ сообщений, докладов, анализ производственных ситуаций, решение проблемных задач, письменная контрольная работа.
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Экзамен – 5 семестр.

Аннотация рабочей программы дисциплины

#### **ОП.04. «ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА»**

<b>Цель изучения дисциплины</b>	Основной целью преподавания дисциплины ОП.04. «Инженерная графика»: получение обучающимися специальных знаний и представлений, необходимых для работы в профессиональной деятельности, развитие пространственного представления и воображения, конструктивно-геометрического мышления, способностей к анализу и синтезу плоскостных и пространственных форм и отношений. <i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</i> читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности; выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике; выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике; выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике; оформлять проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующими нормативными правовыми актами. <i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</i> правила чтения конструкторской и технологической документации; способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем; за-
---------------------------------	--

	коны, методы и приемы проекционного черчения; требования государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (далее - ЕСКД) и Единой системы технологической документации (далее - ЕСТД); правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем; технику и принципы нанесения размеров; классы точности и их обозначение на чертежах; типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления.
<b>Место дисциплины в учебном плане</b>	Дисциплина «Инженерная графика» относится к профессиональному циклу, общепрофессиональные дисциплины (ОП.04.) программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
<b>Формируемые компетенции</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 4.5.
<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</b>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.</p> <p>ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.</p> <p>ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.</p>



	<p>ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.</p> <p>ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.</p> <p>ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.</p> <p>ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.</p> <p>ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.</p> <p>ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.</p> <p>ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>
<p><b>Содержание дисциплины</b></p>	<p>Единая система конструкторской документации (ЕСКД). ГОСТ 2.301-68. Форматы. ГОСТ 2.104-68. Основные надписи. ГОСТ 2.305-2008. Изображения. Проекционное черчение. Спецификация. Назначение, форма, структура и правила заполнения. Связь спецификации со сборочным чертежом. Построение вида спереди, сверху, слева по наглядному изображению детали. Построение третьего вида по двум заданным.</p> <p>Выполнение разрезов. Анализ формы детали. Нанесение размеров. Выполнение сечений. Построение аксонометрической проекции детали с вырезом <math>\frac{1}{4}</math>. Разъемные и неразъемные соединения. Резьбы. Изображение и обозначение резьбы на чертежах. Сборочный чертеж. Назначение, содержание, правила оформления, применяемые условности и упрощения. Сборочный чертеж. Назначение, содержание, правила оформления, применяемые условности и упрощения. Спецификация. Назначение, форма, структура и правила заполнения. Связь спецификации со сборочным чертежом. Составление спецификации и выполнение сборочного чертежа изделия, в котором используются только разъемные типы соединений. Составление спецификации и выполнение сборочного чертежа изделия, в котором используются только неразъемные типы соединений. Эскизирование. Эскиз. Назначение. Правила выполнения и отличительные особенности от чертежа. Выполнение эскизов деталей: корпусной, типа «вал», типа «втулка», зубчатого колеса. Технический рисунок. Правила выполнения и отличительные особенности чертежа в аксонометрической проекции. Выполнение</p>

	технического рисунка заданной детали. Чтение и детализирование чертежа общего вида. Правила чтения и детализирование чертежа общего вида (сборочного чертежа). Рабочий чертеж детали. Шероховатость поверхности. Параметры. Правила определения параметра шероховатости поверхности. Условные обозначения шероховатости поверхности на чертежах и правила нанесения. Выполнение учебных рабочих чертежей заданных деталей. Выполнение аксонометрической проекции одной из деталей.
<b>Виды учебной работы</b>	Практические занятия, самостоятельная работа.
<b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b>	Основная и дополнительная литература, электронные ресурсы. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, кабинет инженерной графики, программное обеспечение и читальный зал с выходом в интернет.
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Опрос, текущий контроль, графические работы
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Дифференцированный зачёт (зачёт с оценкой) – 4 семестр.

Аннотация рабочей программы дисциплины

### **ОП.05. «ТЕХНИЧЕСКАЯ МЕХАНИКА»**

<b>Цель изучения дисциплины</b>	Основной целью преподавания дисциплины ОП.05. «Техническая механика»: научиться разбираться, читать схемы, чертежи, производить расчёты и проектировать детали. Изучить виды, типы, марки машин для производства и переработки сельскохозяйственной продукции растениеводства и животноводства. Их принцип работы, движения, преимущества и недостатки. <i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</i> читать кинематические схемы; проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения; проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц; определять напряжения в конструкционных элементах; производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость; определять передаточное отношение. <i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</i> виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики; типы кинематических пар; типы соединений деталей и машин; основные сборочные единицы и детали; характер соединения де-
---------------------------------	--

	<p>талей и сборочных единиц; принцип взаимозаменяемости; виды движений и преобразующие движения механизмы; виды передач; их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах; передаточное отношение и число; методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации.</p>
<b>Место дисциплины в учебном плане</b>	<p>Дисциплина «Техническая механика» относится к профессиональному циклу, общепрофессиональные дисциплины (ОП.05.) программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>
<b>Формируемые компетенции</b>	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5.</p>
<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</b>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.</p> <p>ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.</p> <p>ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.</p>

	<p>ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.</p> <p>ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.</p> <p>ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.</p> <p>ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.</p> <p>ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.</p> <p>ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.</p> <p>ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.</p> <p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>
<p><b>Содержание дисциплины</b></p>	<p>Тема 1. Основные понятия и аксиомы статики. Введение. Основные понятия статики. Материальная точка, абсолютно твердое тело, сила, система сил, равнодействующая, уравновешенная система сил. Аксиомы статики. Связи и реакции связей. Тема 2. Плоская система сходящихся сил Пара. Плоская система произвольно расположенных сил. Проекция силы на оси координат. Определение равнодействующей двух сил. Разложение силы на две составляющие. Определение равнодействующей плоской системы сходящихся сил. Геометрическое и аналитические условия равновесия системы сходящихся сил. Уравнения равновесия. Рациональный выбор координатных осей. Пара сил. Момент пары сил. Правило знаков. Свойства пар. Условие равновесия пар. Момент силы относительно точки. Приведение силы к точке. Приведение произвольной плоской системы сил к точке. Главный вектор, главный момент. Частные случаи приведения плоской системы сил к точке. Условия равновесия плоской системы произвольно расположенных сил. Уравнения равнове-</p>

сия трех видов. Определение главного вектора и главного момента произвольной плоской системы сил. Балочные системы, классификация нагрузок. Виды опор балок и их реакции. Определение реакций консольной и двухопорной балок. Тема 3. Центр тяжести. Центр параллельных сил. Координаты центра тяжести плоского тела. Центр тяжести простых геометрических фигур. Центр тяжести профилей сортового проката. Определение центра тяжести составных фигур. Тема 4. Основные понятия кинематики. Кинематика точки. Простейшие движения твёрдого тела. Основные понятия и аксиомы динамики. Метод кинетостатики. Работа силы. Мощность. Основные понятия кинематики: траектория, путь, время, скорость, ускорение. Способы задания движения точки. Равноускоренное движение точки. Поступательное движение твёрдого тела. Вращательное движение твёрдого тела. Линейные скорость и ускорения точек вращающегося тела. Динамика. Аксиомы динамики. Две основные задачи динамики. Понятие о силе инерции. Направление силы инерции при прямолинейном и криволинейном движении. Принцип Даламбера. Работа силы при прямолинейном и вращательном движениях. Мощность. Коэффициент полезного действия. Тема 5. Сопротивление материалов. Растяжение-сжатие. Срез и смятие. Кручение. Изгиб. Тема 6. Детали машин. Фрикционные передачи. Зубчатые передачи. Червячные передачи. Ременные передачи. Цепные передачи. Классификация машин. Критерии работоспособности и расчета деталей машин. Виды передач Назначение механических передач и их классификация. Основные кинематические и силовые соотношения. Кинематические схемы. Фрикционные передачи. Общие сведения. Классификация фрикционных передач. Достоинства, недостатки и применение фрикционных передач. КПД передачи. Материалы катков. Понятие о фрикционных вариаторах. Общие сведения о зубчатых передачах: достоинства, недостатки, область применения. Классификация зубчатых передач. Основы теории зубчатого зацепления. Прямозубые цилиндрические передачи. Основные геометрические соотношения. Силы, действующие в зацеплении. Косозубые и шевронные цилиндрические передачи. Конические зубчатые передачи. Основные геометрические соотношения. Силы, действующие в зацеплении. Общие сведения о червячных передачах, достоинства, недостатки, область применения, классификация. Червячные передачи с архимедо-

	вым червяком. Основные геометрические соотношения. Материалы звеньев червячной пары. Общие сведения о ременных передачах, принцип работы, устройство, достоинства, недостатки, область применения, классификация. Кинематика передачи. Общие сведения о цепных передачах, принцип работы, устройство, достоинства, недостатки, область применения, классификация. Основные геометрические соотношения. Кинематика передачи. Силы, действующие в цепной передаче. КПД передачи.
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа.
<b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b>	Основная и дополнительная литература, электронные ресурсы. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, лаборатория: технической механики, программное обеспечение и читальный зал с выходом в интернет.
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Тестирование.
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Дифференцированный зачёт (зачёт с оценкой) – 4 семестр.

Аннотация рабочей программы дисциплины

#### **ОП.06. «МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ»**

<b>Цель изучения дисциплины</b>	Основной целью преподавания дисциплины ОП.06. «Материаловедение»: ознакомить обучающегося с видами, классификацией, свойствами, принципами выбора, назначения материалов, с технологией их производства и областью применения. Изучить виды топлива, правила хранения топлива, безопасности хранения топлива, масел, специальных жидкостей для машин и оборудования задействованных в процессе производства и переработки, хранения продукции растениеводства и животноводства, а также при переработке продукции сельского хозяйства. <i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>:</i> распознавать и классифицировать конструкционные и сырьевые материалы по внешнему виду, происхождению, свойствам; подбирать материалы по их назначению и условиям эксплуатации для выполнения работ; выбирать и расшифровывать марки конструкционных материалов; определять твердость металлов; определять режимы отжига, закалки и отпуска стали; подбирать способы и режимы обработки металлов (литьем, давлением, сваркой, резанием и др.) для изготовления различных деталей. <i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <u>знать</u>:</i> основные виды кон-
---------------------------------	--

	<p>струкционных и сырьевых, металлических и неметаллических материалов; классификацию, свойства, маркировку и область применения конструкционных материалов, принципы их выбора для применения в производстве; основные сведения о назначении и свойствах металлов и сплавов, о технологии их производства; особенности строения металлов и их сплавов, закономерности процессов кристаллизации и структурообразования; виды обработки металлов и сплавов; сущность технологических процессов литья, сварки, обработки металлов давлением и резанием; основы термообработки металлов; способы защиты металлов от коррозии; требования к качеству обработки деталей; виды износа деталей и узлов; особенности строения, назначения и свойства различных групп неметаллических материалов; характеристики топливных, смазочных, абразивных материалов и специальных жидкостей; классификацию и марки масел; эксплуатационные свойства различных видов топлива; правила хранения топлива, смазочных материалов и специальных жидкостей; классификацию и способы получения композиционных материалов.</p>
<b>Место дисциплины в учебном плане</b>	<p>Дисциплина «Материаловедение» относится к профессиональному циклу, общепрофессиональные дисциплины (ОП.06.) программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>
<b>Формируемые компетенции</b>	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5.</p>
<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</b>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>

	<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.</p> <p>ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.</p> <p>ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.</p> <p>ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.</p> <p>ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.</p> <p>ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.</p> <p>ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.</p> <p>ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.</p> <p>ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.</p> <p>ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.</p> <p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>
<p><b>Содержание дисциплины</b></p>	<p>Тема 1. Общие сведения о строении вещества. Металлы. Строение и свойства металлов. Тема 2. Сплавы. Металлические сплавы, строение и свойства. Строение и свойства железоуглеродистых сплавов. Понятие о термической обработке сталей. Строение и свойства сталей. Тема 3. Общие сведения о технологиях обработки металлов. Сварка, резка, пайка. Свариваемость металлов. Виды сварных соединений.</p>



	Тема 4. Литейное производство. Обработка металла давлением и резанием. Основные виды литья. Тема 5. Неметаллические материалы. Строение и назначение пластических масс и полимерных материалов. Строение и назначение стекла и керамических материалов. Технологические характеристики изделий из них. Электроизоляционные свойства. Создание полимерных материалов со специальными свойствами. Регулирование электрических свойств полимерных материалов. Строение и назначение композиционных материалов. Абразивные материалы и инструменты. Тема 6. Горюче-смазочные материалы и эксплуатационные жидкости. Бензины. Марки бензинов и их применение. Дизельное топливо. Моторные и трансмиссионные масла. Пластичные смазки. Эксплуатационные жидкости. Организация рационального использования ГСМ.
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа.
<b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b>	Основная и дополнительная литература, электронные ресурсы. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, кабинет материаловедения, программное обеспечение и читальный зал с выходом в интернет.
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Реферат.
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Дифференцированный зачёт (зачёт с оценкой) – 4 семестр.

Аннотация рабочей программы дисциплины

### ОП.07. «ОСНОВЫ АНАЛИТИЧЕСКОЙ ХИМИИ»

<b>Цель изучения дисциплины</b>	Основной целью преподавания дисциплины ОП.07. «Основы аналитической химии»: формирование теоретических знаний и практических навыков качественного и количественного анализа для дальнейшего использования их в профессиональной деятельности. <i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</i> обоснованно выбирать методы анализа; пользоваться аппаратурой и приборами; проводить необходимые расчеты; готовить растворы различных концентраций и определять их титр; проводить отбор и подготовку проб веществ к анализу; проводить количественный анализ веществ; пользоваться справочной литературой; наблюдать, обобщать, сравнивать, математически обрабатывать экспериментальные данные; грамотно оформлять и обрабатывать полученные результаты; <i>В результате освоения дисциплины</i>
---------------------------------	---

	<p><i>плины обучающий должен <u>знать</u></i>: теоретические основы аналитической химии; о функциональной зависимости между свойствами и составом веществ и их систем; о возможностях ее использования в химическом анализе; специфические особенности, возможности и ограничения, взаимосвязь различных методов анализа; практическое применение наиболее распространенных методов анализа; правила проведения химического анализа; методы обнаружения и разделения элементов, условия их применения; гравиметрические, титриметрические, оптические методы анализа; правила поведения и технику безопасности при работе в химической лаборатории.</p>
<b>Место дисциплины в учебном плане</b>	<p>Дисциплина «Основы аналитической химии» относится к профессиональному циклу, общепрофессиональные дисциплины (ОП.07.) программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>
<b>Формируемые компетенции</b>	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 4.4.</p>
<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</b>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.</p>

	<p>ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.</p> <p>ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.</p> <p>ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.</p> <p>ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.</p> <p>ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.</p> <p>ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.</p> <p>ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.</p> <p>ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.</p> <p>ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p>
<p><b>Содержание дисциплины</b></p>	<p>Раздел 1. Основы аналитической химии. Тема 1.1. Закон действия масс. Аналитическая химия. Предмет и задачи. История закона действия масс. Вывод закона, используя константу, скорость, концентрацию. Типы реакций. Тема 1.2. Электролиты. Степень электролитической диссоциации. Сильные и слабые электролиты. Степень и константа электролитической диссоциации. Диссоциация электролитов. Тема 1.3. Ионизация воды. Водородный показатель. Равновесие в водных растворах, ионное произведение воды. Водородный показатель, его влияние на pH среду. pH кислот, pH оснований. Тема 1.4. Понятие о растворах. Виды концентраций. Классификация растворов. Основные виды концентраций (процентная, молярная, нормальная и титр раствора). Тема 1.5. Обратимые и необратимые реакции. Основные определения обратимости и необратимости реакций. Примеры реакций. Условия, влияющие на обратимые и необратимые реакции. Тема 1.6. Комплексные соединения. Структура комплексных соединений. Особенности номенклатуры Комплексный катион и комплексный анион. Тема 1.7. Окислительно-восстановительные процессы. Окисли-</p>

	<p>тельно-восстановительные реакции. Электронный баланс. Ионный метод уравнения. Условия и классификация окислительно-восстановительных реакций. Раздел 2. Количественный анализ. Тема 2.1. Задачи и методы количественного анализа. Оборудование и посуда гравиметрического анализа. Химические, физико-химические, физические методы, их особенности. Гравиметрический метод анализа. Аналитические весы. Особенности работы на них. Взятие навески. Мерная посуда. Общие правила работы при количественном анализе. Тема 2.2. Общие положения гравиметрического анализа. Операции гравиметрического анализа. Осаждаемая форма, осаждаемое вещество. Требования к осадку. Весовая форма и требования к ней. Условия осаждения. Подготовка тиглей, осаждение, фильтрование и промывание осадка, декантация. Высушивание и прокаливание осадка, взятие навески, вычисление результатов. Тема 2.3. Гравиметрические определения. Форма записи анализа, соблюдение последовательности и вычисление результатов. Раздел 3. Титриметрический анализ. Тема 3.1. Титриметрический анализ. Кислотно-основное титрование. Сущность и методы титриметрического анализа. Титрование. Стандартные растворы. Способы приготовления. Сущность метода. Титрование кислот основанием и наоборот. Кривые титрования. Кислотно-основные индикаторы. Ошибки титрования. Тема 3.2. Комплексонометрическое титрование. Сущность метода. Роль комплексона I, комплексона II, трилона Б – комплексона III. Индикаторы комплексонометрии. Применение. Тема 3.3. Окислительно-восстановительный метод. Сущность метода. Перманганатометрия, хроматометрия, иодометрия. Рабочие растворы, исходное вещество, индикаторы. Применение метода. Раздел 4. Физико-химические методы анализа. Тема 4.1. Физико-химический метод. Сущность физико-химического метода. Его достоинства. Приборы, схемы, аппараты. Тема 4.2. Фотометрический метод. Метод фотометрического анализа. Порядок работы. Закон поглощения света. Применение метода. Схема прибора, расшифровка условных обозначений. Принцип работы прибора. Применение прибора и правила работы на нём.</p>
<p><b>Виды учебной работы</b></p>	<p>Лекции, практические занятия, самостоятельная работа.</p>
<p><b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b></p>	<p>Основная и дополнительная литература, электронные ресурсы. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное</p>

	оснащение, химическая лаборатория, биохимическая лаборатория кафедры генетики, разведения и биотехнологии, программное обеспечение и читальный зал с выходом в интернет.
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Индивидуальный опрос, самостоятельная работа (аудиторная), лабораторная работа, практические занятия, тестирование, самостоятельная внеаудиторная работа.
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Экзамен – 3 семестр.

Аннотация рабочей программы дисциплины

### ОП.08. «МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

<b>Цель изучения дисциплины</b>	<p>Основной целью преподавания дисциплины ОП.08. «Микробиология, санитария и гигиена»: формирование знаний и навыков в области микробиологии, санитарии и гигиены и овладения навыками проведения микробиологических исследований, перерабатывающих предприятий и соблюдения личной и производственной гигиены. <i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u></i>: обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами; проводить простые микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; пользоваться микроскопической оптической техникой; соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др. <i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <u>знать</u></i>: основные группы микроорганизмов, их классификацию; значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных;</p> <p>- методы стерилизации и дезинфекции; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.; правила личной гигиены работников; нормы гигиены труда; классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта; дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений; основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения; санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции.</p>
<b>Место дисциплины в учебном плане</b>	Дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена» относится к профессиональному циклу, общепрофессиональные дисциплины (ОП.08.) программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

	35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
<b>Формируемые компетенции</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5.
<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</b>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.</p> <p>ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.</p> <p>ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.</p> <p>ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.</p> <p>ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.</p> <p>ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.</p> <p>ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.</p> <p>ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.</p>

	<p>ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.</p> <p>ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.</p> <p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>
<p><b>Содержание дисциплины</b></p>	<p>Раздел 1. Морфология микроорганизмов. Введение. Основные понятия: микробиология, санитария, гигиена. Предмет, цели, структура курса. Краткий исторический обзор возникновения и развития микробиологии, санитарии, гигиены. Основные методы исследования микроорганизмов. Роль микробов в природе и жизни человека. Техническая микробиология. Понятие и биотехнологии. Тема 1.1. Морфология микроорганизмов. Общие свойства микроорганизмов. Бактерии. Дрожжи. Грибы. Вирусы. Распространение микроорганизмов в природе, их роль в природе и жизни человека. Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Тема 1.2. Физиология микроорганизмов. Функционирование клетки как системы. Химический состав микроорганизмов. Условия и физиология роста микроорганизмов. Тема 1.3. Влияние внешней среды на рост и развитие микроорганизмов. Влияние физических факторов на микроорганизмы. Влияние химических факторов на микроорганизмы. Влияние биологических факторов на микроорганизмы. Тема 1.4. Распространение микроорганизмов в природе. Среда обитания микроорганизмов. Санитарно-микробиологические исследования объектов окружающей среды. Микрофлора почвы. Санитарная оценка почвы. Микрофлора воздуха. Санитарные показатели воздушной среды. Микрофлора воды. Санитарно-гигиенические требования к воде и водоснабжению. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Тема 1.5. Биохимические процессы вызываемые микроорганизмами. Брожение. Характеристика процессов брожения. Брожение в анаэробных условиях. Брожение в аэробных условиях. Разложение жира. Процессы гниения. Тема 1.6. Пищевые заболевания. Основные свойства патогенных микроорганизмов. Пищевые отравления, вызываемые патогенными микроорганизмами.</p>

Токсико-инфекции и токсикозы. Профилактика пищевых заболеваний. Тема 1.7. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения. Микробиология молока. Микробиология кисломолочных продуктов. Микробиология молочных продуктов (масло, сыр). Микробиология мяса. Микробиология колбасных изделий. Микробиология яиц и яичных продуктов. Микробиология рыбы и рыбных продуктов. Микробиология морепродуктов. Тема 1.8. Микробиология продуктов растительного происхождения. Факторы, препятствующие проникновению микроорганизмов в растения при их хранении. Микробиология свежих плодов и овощей. Классификация микроорганизмов плодов и овощей. Особенности условий хранения плодов и овощей. Микробиология зерновых продуктов. Раздел 2. Гигиена труда, личная гигиена. Значение личной гигиены работников. Гигиена полости рта, гигиена рук. Производственный маникюр. Санитарная одежда, правила пользования и хранения. Медицинский контроль работников предприятий. Личная медицинская книжка. Сроки проведения медицинского обследования. Производственный травматизм и меры его предупреждения. Требования к помещениям для принятия пищи и отдыха. Раздел 3. Производственная санитария. Тема 3.1. Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования к проектированию, строительству, реконструкции и эксплуатации предприятий по производству мясных и молочных продуктов. Общие положения. Проектирование. Генеральные планы. Основные производства. Вспомогательные производства. Вспомогательные здания и помещения. Требования к зданию (сооружению). Требования к отдельным элементам зданий и оборудованию. Требования к инфраструктуре, производственной среде, рабочей зоне и оборудованию. Требования к поверхностям оборудования рабочей зоны производственного помещения. Санитарно-гигиенические требования к хранению сырья и материалов. Тема 3.2. Контроль санитарного состояния предприятий по производству мясных и молочных продуктов. Государственный, ведомственный и производственный контроль за соблюдением санитарных правил и норм. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Контроль за состоянием производственной и окружающей среды. Охрана окружающей среды. Тема 3.3. Ветеринарно-санитарные мероприятия на молочно-товарных фермах и молочных заводах. Ветеринарно-санитарные требования к молочно-товарным фермам. Санитарно-гигиенические требования к молочным заводам. Ветеринарно-санитарные мероприятия на молочно-товарных фермах. Сани-



	тарно-гигиенические мероприятия на молочных заводах. Тема 3.4. Ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях по производству мясных и молочных продуктов. Правила проведения дезинфекции. Планирование дезинфекционных мероприятий. Правила проведения дезинсекции. Правила проведения дератизации. Планирование работ по дератизации.
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа.
<b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b>	Основная и дополнительная литература, электронные ресурсы. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, лаборатория: микробиологии, санитарии и гигиены, программное обеспечение и читальный зал с выходом в интернет.
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Устный опрос, реферат, доклад, практические задания.
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Экзамен – 4 семестр.

Аннотация рабочей программы дисциплины

**ОП.09. «МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И ПОДТВЕРЖДЕНИЕ КАЧЕСТВА»**

<b>Цель изучения дисциплины</b>	Основной целью преподавания дисциплины ОП.09. «Метрология, стандартизация и подтверждение качества»: сформировать у обучающегося систему знаний о метрологии, стандартизации и сертификации работ и услуг, выработать навыки практического применения методов подтверждения качества продукции, товаров и услуг. <i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>:</i> применять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с действующими нормативными правовыми актами; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; приводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ. <i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <u>знать</u>:</i> основные понятия метрологии; задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; формы подтверждения качества; основные положения Государственной системы стандартизации Российской Федерации; терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.
---------------------------------	---

<b>Место дисциплины в учебном плане</b>	Дисциплина «Метрология, стандартизация и подтверждение качества» относится к профессиональному циклу, общепрофессиональные дисциплины (ОП.09.) программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
<b>Формируемые компетенции</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5.
<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</b>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.</p> <p>ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.</p> <p>ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.</p> <p>ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.</p> <p>ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.</p> <p>ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.</p>

	<p>ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.</p> <p>ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.</p> <p>ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.</p> <p>ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.</p> <p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>
<p><b>Содержание дисциплины</b></p>	<p>Тема 1. Сущность, цели и задачи обеспечения качества. Сущность качества. Критерии качества продукции. Качество продукции и защита прав потребителей. Правовое обеспечение управления качеством продукции. Регулирование качества продукции с учетом требований потребителей. Закон Российской Федерации "О защите прав потребителей". Характеристика требований к качеству продукции и услуг. Обеспечение качества работ, товаров и услуг как основная цель деятельности по стандартизации и сертификации в сфере производства и обслуживания. Тема 2. Метрология – наука об измерениях, методах достижения их единства и требуемой точности. Задачи метрологии. Нормативно-правовая основа метрологического обеспечения точности. Создание общей теории измерений. Образование единиц физических величин и систем единиц. Тема 3. Стандартизация: цели, задачи, принципы и методы. Понятие стандартизации. Научная база стандартизации и сертификации в России и за рубежом. Нормативные документы по стандартизации. Цели, принципы, функции, задачи стандартизации. Виды стандартов: основополагающий стандарт, стандарт на методы испытаний, стандарт на продукцию, стандарт на процесс, стандарт на услугу, стандарт на совместимость. Мировой опыт стандартизации и сертификации. История стандартизации и сертификации. Государственная (национальная) система стандартизации РФ (ГСС РФ). Тема 4. Сертификация систем менеджмента качества (СМК): правила и порядок проведения</p>

	<p>ИСО 9000. Предсертификационный этап. Этап предварительной оценки готовности проверяемой организации и оценки системы качества. Решение о проведении работ по сертификации. Создание комиссии и назначение председателя, определение состава комиссии с каждой стороны. Этап проверки и оценка качества в организации. Проведение сертификационной проверки с составлением акта оценки соответствия средства размещения требованиям нормативных документов. Инспекционный контроль сертификации (СМК). Виды работ при инспекционном контроле. Разрешение на применение знака соответствия.</p>
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа.
<b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b>	Основная и дополнительная литература, электронные ресурсы. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, лаборатория: метрологии, стандартизации и оценки качества, программное обеспечение и читальный зал с выходом в интернет.
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Оценка за выполнение самостоятельных работ, практические занятия, тестирование, контрольные работы.
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Дифференцированный зачет (зачёт с оценкой) – 5 семестр.

Аннотация рабочей программы дисциплины

**ОП.10. «ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»**

<p><b>Цель изучения дисциплины</b></p>	<p>Основной целью преподавания дисциплины ОП.10. «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»: является использование фундаментальной экономической науки для формирования мировоззрения в области экономики, менеджмента, маркетинга и формирование компетенций. <i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u></i>: рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг. <i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <u>знать</u></i>: методику расчета показателей деятельности организаций; основные положения экономической теории; принципы рыночной экономики; современное состояние и перспективы развития отрасли; роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; механизмы ценообразования на продукцию (услуги); формы оплаты труда; стили управления, виды коммуникации; принципы делового общения в коллективе; управленческий цикл; особенности менеджмента в области животноводства; сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом; формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.</p>
<p><b>Место дисциплины в учебном плане</b></p>	<p>Дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» относится к профессиональному циклу, общепрофессиональные дисциплины (ОП.10.) программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>
<p><b>Формируемые компетенции</b></p>	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5.</p>
<p><b>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</b></p>	<p>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 личного развития.  ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>

	<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.</p> <p>ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.</p> <p>ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.</p> <p>ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.</p> <p>ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.</p> <p>ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.</p> <p>ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.</p> <p>ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.</p> <p>ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.</p> <p>ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.</p> <p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>
<p><b>Содержание дисциплины</b></p>	<p>Тема 1. Введение. Организация в условиях рынка.</p> <p>Тема 2. Материально-техническая база организации (предприятия). Тема 3. Планирование деятельности</p>

	организации (предприятия). Тема 4. Себестоимость, цена, прибыль и рентабельность - основные показатели деятельности организации (предприятия). Тема 5. Современный менеджмент: сущность и характерные черты. Тема 6. Определение и общие характеристики организаций. Тема 7. Принятие управленческих решений. Тема 8. Коммуникации и деловое общение. Тема 9 Маркетинг.
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа.
<b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b>	Основная и дополнительная литература, электронные ресурсы. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, оборудованный учебный кабинет социально-экономических дисциплин, кабинет менеджмента и экономики организации, программное обеспечение и читальный зал с выходом в интернет.
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Тестирование, задачи, внеаудиторная самостоятельная работа, реферат.
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Дифференцированный зачет (зачёт с оценкой) – 7 семестр.

Аннотация рабочей программы дисциплины

**ОП.11. «ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

<b>Цель изучения дисциплины</b>	Основной целью преподавания дисциплины ОП.11. «Правовые основы профессиональной деятельности» является получение обучающимися знаний нормативно-правового регулирования своей будущей профессии. <i>В результате освоения дисциплины студенты должны уметь:</i> использовать нормативные правовые акты, регламентирующие профессиональную деятельность; защищать свои права в соответствии с действующим законодательством. <i>В результате освоения дисциплины студенты должны знать:</i> основные положения Конституции Российской Федерации; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в сфере профессиональной деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности.
---------------------------------	--

<b>Место дисциплины в учебном плане</b>	Дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности» относится к профессиональному циклу, общепрофессиональные дисциплины (ОП.11.) программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
<b>Формируемые компетенции</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5.
<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</b>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.</p> <p>ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.</p> <p>ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.</p> <p>ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.</p> <p>ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.</p> <p>ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.</p>



	<p>ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.</p> <p>ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.</p> <p>ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.</p> <p>ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.</p> <p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>
<p><b>Содержание дисциплины</b></p>	<p>Раздел I. Право и экономика. 1.1. Правовое регулирование экономических отношений. 1.2. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности. 1.3. Виды договоров в хозяйственной деятельности. 1.4. Экономические споры. Раздел II. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовое право, как отрасль права. 2.1. Трудовой договор. 2.2. Виды ответственности в трудовых отношениях. 2.3. Трудовые споры. Раздел III. Административное право. Понятие административного права, его предмет и метод. Административное правонарушение. Административная ответственность. Административные наказания. Производство по делам об административных правонарушениях.</p>
<p><b>Виды учебной работы</b></p>	<p>Лекции, практические занятия, самостоятельная работа.</p>
<p><b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b></p>	<p>Основная и дополнительная литература, электронные ресурсы. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, оборудованный учебный кабинет социально-экономических дисциплин, технические средства обучения: унифицированный криминалистический чемодан для ОМП «Криминалист»; унифицированный дактилоскопический набор «Дакто»; плакаты для проведения лекционных и практических занятий по криминалистике; LCD Проектор Panasonic PT-LM1E-C и проекционный экран; компьютерная техника (принтер Brother DCP- 7057R; компьютеры для проведения занятий), программное обеспечение и читальный зал с выходом в интернет.</p>

<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Реферат.
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Дифференцированный зачет (зачёт с оценкой) – 8 семестр.

Аннотация рабочей программы дисциплины

### ОП.12. «ОХРАНА ТРУДА»

<b>Цель изучения дисциплины</b>	<p>Основной целью преподавания дисциплины ОП.12. «Охрана труда»: является освоение системы базовых знаний, отражающих вклад охраны труда и техники безопасности в формирование правовых знаний и организацию безопасных условий труда на производстве; овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информацию, полученную на занятиях по охране труда в учебных и производственных целях; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов охраны труда и техники безопасности в повседневной жизни; воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм в профессиональной деятельности; приобретение опыта использования новейших достижений в области охраны труда и природопользования. Основная задача состоит в изучении общих закономерностей функционирования, создания и применения правил и норм в области охраны труда, природопользования и трудового законодательства. <i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</i> выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте; с учетом специфики выполняемых работ; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; <i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</i> системы управления охраной труда в организации; законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; обязанности работников в области</p>
---------------------------------	---

	охраны труда; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты; порядок проведения аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе методику оценки условий труда и травмобезопасности.
<b>Место дисциплины в учебном плане</b>	Дисциплина «Охрана труда» относится к профессиональному циклу, общепрофессиональные дисциплины (ОП.12.) программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
<b>Формируемые компетенции</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5.
<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</b>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.</p> <p>ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.</p>

	<p>ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.</p> <p>ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.</p> <p>ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.</p> <p>ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.</p> <p>ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.</p> <p>ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.</p> <p>ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.</p> <p>ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.</p> <p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>
<p><b>Содержание дисциплины</b></p>	<p>Раздел I. Правовые, нормативные и организационные основы охраны труда на предприятии. Тема 1.1. Основы законодательства об охране труда. Тема 1.2. Организация управления охраной труда на предприятиях переработки сельскохозяйственной продукции. Тема 1.3. Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Раздел II. Травмоопасные и вредные факторы в профессиональной деятельности. Тема 2.1. Воздействие негативных факторов на человека и их идентификация. Тема 2.2. Методы и средства защиты от опасности технических систем и технологических процессов. Тема 2.3. Производственное освещение. Тема 2.4. Санитарное содержание помещения и оборудования предприятия сельскохозяйственного направления и переработки продукции растениеводства и животноводства. Сертификация производственных объектов. Раздел III. Обеспечение безопасных условий труда в профессиональной деятельности. Тема 3.1. Ос-</p>

	новы пожарной безопасности. Тема 3.2. Электробезопасность на предприятиях. Электромагнитные поля. Воздействие на человека статических электрических и магнитных полей. Электромагнитные поля промышленной частоты. Нормирование электромагнитных полей; профессиональные заболевания, травмы, негативные последствия. Классификация методов и средств защиты от переменных электромагнитных полей и излучений. Действие электрического тока на организм человека. Виды травматических последствий в результате действия электротока.
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа.
<b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b>	Основная и дополнительная литература, электронные ресурсы. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда, программное обеспечение и читальный зал с выходом в интернет.
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Тестирование, самостоятельная работа, ситуационные задачи.
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Дифференцированный зачет (зачёт с оценкой) – 8 семестр.

Аннотация рабочей программы дисциплины

### ОП.13. «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

<b>Цель изучения дисциплины</b>	Основной целью преподавания дисциплины ОП.13. «Безопасность жизнедеятельности»: вооружить будущих выпускников средних специальных учебных заведений теоретическими и практическими навыками, необходимыми: для идентификации опасностей техногенного происхождения в повседневных (штатных) и чрезвычайных ситуациях; создания комфортных и безопасных условий жизнедеятельности человека в штатных условиях; разработки и реализации мер защиты среды обитания от негативных воздействий; проектирования и эксплуатации техники, технологических процессов и объектов сельскохозяйственного назначения и переработки продукции растениеводства и животноводства с требованиями безопасности и экологичности; обеспечения устойчивости объектов сельскохозяйственного назначения и переработки продукции растениеводства и животноводства, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных бедствиях; участия в работах по защите работающего и неработающего населения от негативного воздействия чрезвычайных ситуаций; изучения основ военной службы; оказания первой медицинской помощи.
---------------------------------	---

	<p><i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>: организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим.</i></p> <p><i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <u>знать</u>: принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</i></p>
<p><b>Место дисциплины в учебном плане</b></p>	<p>Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» относится к профессиональному циклу, общепрофессиональные дисциплины (ОП.13.) программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>
<p><b>Формируемые компетенции</b></p>	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК</p>

	3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5.
<p><b>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</b></p>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.</p> <p>ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.</p> <p>ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.</p> <p>ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.</p> <p>ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.</p> <p>ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.</p> <p>ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.</p> <p>ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.</p> <p>ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.</p>

	<p>ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.</p> <p>ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.</p> <p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>
<b>Содержание дисциплины</b>	<p>Раздел 1. Правовые, организационные и нормативно-технические основы безопасности жизнедеятельности. Введение. Тема 1.1. Правовые и нормативно-технические основы безопасности жизнедеятельности. Раздел 2. Чрезвычайные ситуации и защита населения в чрезвычайных ситуациях. Тема 2.1. Общие сведения о чрезвычайных ситуациях, их классификация. Тема 2.2. Организация и проведение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций. Раздел. 3. Устойчивость функционирования объектов сельского хозяйства, оценка и критерии. Тема 3.1. Методы и средства повышения устойчивости функционирования объектов сельского хозяйства. Тема 3.2. Основные виды потенциальных опасностей. Раздел 4. Вооруженные силы Российской Федерации. Тема 4.1. История создания и организационная структура вооруженных сил России. Раздел 5. Военная служба – вид федеральной государственной службы. Тема 5.1. Воинская обязанность. 5.2. Виды вооружения, военной техники и специального снаряжения. Раздел 6. Основы военнопатриотического воспитания. Тема 6.1. Боевые традиции вооружённых сил РФ. Патриотизм – духовно-нравственная основа личности военнослужащего, источник духовных сил воина. Преданность своему отечеству, любовь к Родине – основное содержание патриотизма.</p>
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа.
<b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b>	Основная и дополнительная литература, электронные ресурсы. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда, программное обеспечение и читальный зал с выходом в интернет.
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Устный опрос, тестирование, решение ситуационных задач.



<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Дифференцированный зачет (зачёт с оценкой) – 8 семестр.
---------------------------------------	---

## ПМ.00 Профессиональные модули

Аннотация рабочей программы дисциплины профессионального модуля

ПМ.01 «ПРОИЗВОДСТВО И ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА»

**МДК.01.01. «ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА»**

<b>Цель изучения дисциплины</b>	<p><i>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: <u>иметь практический опыт:</u> подготовки сельскохозяйственной техники к работе; подготовки семян и посадочного материала к посеву (посадке); реализации схем севооборотов; возделывания сельскохозяйственных культур; проведения агротехнических мероприятий по защите почв от эрозии и дефляции; первичной обработки и транспортировки урожая. <u>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <u>уметь:</u></u> применять технологические карты для возделывания сельскохозяйственных культур с учетом конкретных природно-климатических условий и имеющейся техники; выбирать и оценивать районированные сорта семенного и посадочного материала; определять качество семян; определять нормы, сроки и способы посева и посадки; определять нормы удобрений под различные сельскохозяйственные культуры с учетом плодородия почвы; оценивать качество полевых работ; определять и оценивать состояние производственных посевов; выполнять основные технологические регулировки сельскохозяйственных машин, составлять машинно-тракторные агрегаты; определять биологический урожай и анализировать его структуру; выбирать способ уборки урожая; проводить обследование сельскохозяйственных угодий по выявлению и распространению вредителей, болезней и сорняков: составлять годовой план защитных мероприятий. <u>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <u>знать:</u></u> системы земледелия; основные технологии производства растениеводческой продукции; общее устройство и принципы работы сельскохозяйственных машин; основы автоматизации технологических процессов сельскохозяйственного производства; основы селекции и семеноводства сельскохозяйствен-</i></p>
---------------------------------	---

	<p>ных культур; виды семян сельскохозяйственных культур, их посевные и сортовые качества, сортосмену, сортообновление, сортоконтроль, условия их хранения, предпосевную подготовку; требования к сортовым и посевным качествам семян; особенности агротехники возделывания различных сельскохозяйственных культур; методику составления технологической карты для возделывания сельскохозяйственных культур; закономерности роста, развития растений и формирования высококачественного урожая; методы программирования урожаев; значение, виды мелиорации, мероприятия по освоению и окультуриванию мелиорированных земель, погодные и климатические условия, оказывающие влияние на сельскохозяйственное производство; болезни и вредителей сельскохозяйственных культур, средства защиты от них.</p>
<b>Место дисциплины в учебном плане</b>	<p>Дисциплина МДК.01.01. «Технология производства продукции растениеводства» относится к ПМ профессиональные модули, ПМ.01 «Производство и первичная обработка продукции растениеводства», программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>
<b>Формируемые компетенции</b>	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3.</p>
<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотношенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</b>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>

	<p>ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.</p> <p>ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.</p> <p>ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.</p>
Содержание дисциплины	<p>Тема 1.1. Введение в растениеводство. Технология возделывания сельскохозяйственных культур. Тема 1.2. Озимые зерновые культуры (озимая пшеница, озимая рожь). Тема 1.3. Ранние яровые зерновые культуры (пшеница, ячмень, овес, и рожь). Поздние яровые зерновые культуры (кукуруза, сорго). Тема 1.4. Крупяные культуры (гречиха, просо, рис). Тема 1.5. Зернобобовые культуры. Тема 1.6. Клубнеплоды (картофель, топинамбур). Корнеплоды (сахарная и кормовая свекла), морковь. Тема 1.7. Масличные не капустные культуры (подсолнечник, клещевина, лен, мак, арахис). Тема 1.8. Масличные капустные культуры (рапс, сурепица, горчица, крамбе, редька). Эфирномасличные культуры (кориандр, анис, тмин, мята, шалфей). Тема 1.9. Прядильные культуры (лен, конопля). Наркотические культуры (табак, махорка) и хмель. Тема 1.10. Защищенный грунт. Овощные культуры (капустные, луковичные, плодовые овощные). Тема 1.11. Плодово-ягодные культуры.</p>
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, практические занятия, курсовая работа, самостоятельная работа.
<b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b>	Основная и дополнительная литература, электронные ресурсы. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, лаборатория: технологий производства продукции растениеводства, полигон: учебно-производственное хозяйство, программное обеспечение и читальный зал с выходом в интернет.
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Практические задания, самостоятельная работа, контрольный опрос
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Дифференцированный зачет (зачёт с оценкой) – 4 семестр, курсовая работа – 4 семестр. Итоговой формой контроля освоения профессионального модуля является квалификационный экзамен в 4 семестре.

Аннотация рабочей программы дисциплины профессионального модуля

ПМ.02 «ПРОИЗВОДСТВО И ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА»

МДК.02.01. «ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА»

<b>Цель изучения дисциплины</b>	<i>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессио-</i>
---------------------------------	--

нальными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: иметь практический опыт: производства продукции животноводства; первичной переработки продукции животноводства; приготовления кормов. *В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь*: определять вид, породу, упитанность, живую массу, масть сельскохозяйственных животных; выбирать способы содержания сельскохозяйственных животных; определять потребность животных в основных питательных веществах, анализировать и составлять рационы кормления; производить и заготавливать корма; проводить зоотехнический анализ кормов и оценивать их качество и питательность; определять необходимое количество воды для поения животных; проводить санитарно-гигиеническую оценку условий содержания, кормления и ухода за животными; проводить профилактические мероприятия по указанию и под руководством ветеринарного специалиста; вести учет продуктивности сельскохозяйственных животных; оценивать состояния окружающей среды и отдельных показателей микроклимата; выявлять заболевших животных; выполнять несложные ветеринарные назначения; выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства; составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства; осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов; оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства. *В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать*: правила в области ветеринарии; технологии содержания, кормления, ухода за сельскохозяйственными животными, их воспроизводства; зоогигиенические требования и ветеринарно-санитарные правила в животноводстве; методы отбора проб воды, измерения основных параметров микроклимата в животноводческих помещениях; основы системы нормированного и полноценного кормления животных разных видов; состав и питательность кормов, их рациональное использование; нормы кормления и принципы составления рационов для разных видов животных; технологии кормопроизводства; методы оценки качества и питательности кормов; стандарты на корма; методы профилактики заболеваний сельскохозяйственных животных; виды продуктивности и способы их учета, технологии производства и первичной обработки продукции животноводства, в том числе молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства; действующие стандарты и технические условия на продукцию

	животноводства; основные методы оценки качества продукции животноводства.
<b>Место дисциплины в учебном плане</b>	Дисциплина МДК.02.01. «Технология производства продукции животноводства» относится к ПМ профессиональные модули, ПМ.02 «Производство и первичная обработка продукции животноводства», программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
<b>Формируемые компетенции</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3.
<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотношенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</b>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.</p> <p>ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.</p> <p>ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.</p>
<b>Содержание дисциплины</b>	Раздел 1. Зоогигиена животноводства. Тема 1.1. Влияние почвы, атмосферных факторов и микроклимата на здоровье животных. Тема 1.2. Санитарно-гигиенические требования к воде, водоснабжению и поению животных. Тема 1.3. Гигиенические требования к кормлению животных и качеству кормов. Тема 1.4. Гигиен-

	<p>нические и ветеринарно–санитарные требования к животноводческим помещениям. Часть 2. ПМ. 02. Технология производства продукции скотоводства. Тема 2.1. Технология производства молока. Тема 2.2. Технология содержания и ухода за животными. Тема 2.3. Технология кормления крупного рогатого скота. Тема 2.4. Технология выращивания ремонтного молодняка. Тема 2.5. Технология производства говядины. Тема 2.6. Племенная работа в скотоводстве. Тема 2.7. Технология доения коров. Часть 3. ПМ. 02. Технология первичной обработки молока и мяса крупного рогатого скота. Тема 3.1. Первичная переработка молока. Тема 3.2. Первичная обработка мяса крупного рогатого скота. Часть 4 ПМ. 02. Оценка и контроль качества молока и говядины. Тема 4.1. Получение доброкачественного молока. Тема 4.2. Пороки молока. Тема 4.1. Оценка мясных качеств говядины. Часть 5. ПМ 02. Технология производства свинины. Тема 5.1. Типы свиноводческих хозяйств. Тема 5.2. Технология кормления и содержания свиней. Тема 5.3. Воспроизводство стада свиней. Тема 5.4. Технология производства мяса свиней. Тема 5.5. Первичная обработка мяса свиней. Тема 5.6. Оценка мясных качеств свинины. Часть 6. ПМ. 02. Технология производства шерсти, баранины, молока, пуха коз. Тема 6.1. Технология производства шерсти. Тема 6.2. Технология производства баранины. Тема 6.3. Технология производства молока овец и коз. Тема 6.4. Овчины, козлины, смушки. Тема 6.5. Воспроизводство стада и техника разведения овец и коз. Тема 6.6. Технология первичной обработки продукции овцеводства и козоводства. Тема 6.7. Оценка шерстной и мясной продуктивности. Овчин. Шкурки. Часть 7. ПМ. 02. Технология производства яиц и мяса птицы. Тема 7.1. Виды продуктивности птицы. Тема 7.2. Технология производства яиц. Тема 7.3. Технология производства мяса птицы. Тема 7.4. Технология первичной обработки продукции птицеводства. Тема 7.5. Методы оценки контроля качества яиц и мяса птицы. Часть 8. ПМ. 02. Технология производства мяса кроликов, шкурок. Тема 8.1. Основы кролиководства. Тема 8.2. Технология кормления и содержания кроликов. Тема 8.3. Технология первичной обработки продукции кролиководства. Тема 8.4. Методы оценки контроля качества мяса и шкурок кроликов. Часть 9. ПМ. 02. Технология производства продукции пчеловодства. Тема 9.1. Биология пчелиной семьи. Тема 9.2. Кормовая база пчеловодства. Часть 10. ПМ. 02. Технология производства продукции рыбоводства. Тема 10.1. Технология производства продукции рыбоводства.</p>
<p><b>Виды учебной работы</b></p>	<p>Лекции, практические занятия, курсовая работа, самостоятельная работа.</p>

<b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b>	Основная и дополнительная литература, электронные ресурсы. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, лаборатория кормопроизводства, лаборатория технологий производства продукции животноводства, полигон: учебно-производственное хозяйство, программное обеспечение и читальный зал с выходом в интернет.
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Практические задания, самостоятельная работа, контрольный опрос.
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Дифференцированный зачет (зачёт с оценкой) – 6 семестр, курсовая работа – 6 семестр. Итоговой формой контроля освоения профессионального модуля является квалификационный экзамен в 6 семестре.

Аннотация рабочей программы дисциплины профессионального модуля  
 ПМ.02 «ПРОИЗВОДСТВО И ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА»

#### **МДК.02.02. «КОРМОПРОИЗВОДСТВО»**

<b>Цель изучения дисциплины</b>	Цель дисциплины «Кормопроизводство» - дать целостное представление о экономически выгодном производстве основных видов кормов для продуктивного скота и птицы. Кормопроизводство должно также благоприятно отражаться на продуктивности почвы и не оказывать вредного влияния на окружающую среду. <i>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: <u>иметь практический опыт:</u> производства продукции животноводства; первичной переработки продукции животноводства; приготовления кормов. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <u>уметь:</u> определять вид, породу, упитанность, живую массу, масть сельскохозяйственных животных; выбирать способы содержания сельскохозяйственных животных; определять потребность животных в основных питательных веществах, анализировать и составлять рационы кормления; производить и заготавливать корма; проводить</i>
---------------------------------	---

	<p>зоотехнический анализ кормов и оценивать их качество и питательность; определять необходимое количество воды для поения животных; проводить санитарно-гигиеническую оценку условий содержания, кормления и ухода за животными; проводить профилактические мероприятия по указанию и под руководством ветеринарного специалиста; вести учет продуктивности сельскохозяйственных животных; оценивать состояния окружающей среды и отдельных показателей микроклимата; выявлять заболевших животных; выполнять несложные ветеринарные назначения; выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства; составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства; осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов; оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства. <i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <u>знать</u></i>: правила в области ветеринарии; технологии содержания, кормления, ухода за сельскохозяйственными животными, их воспроизводства; зоогигиенические требования и ветеринарно-санитарные правила в животноводстве; методы отбора проб воды, измерения основных параметров микроклимата в животноводческих помещениях; основы системы нормированного и полноценного кормления животных разных видов; состав и питательность кормов, их рациональное использование; нормы кормления и принципы составления рационов для разных видов животных; технологии кормопроизводства; методы оценки качества и питательности кормов; стандарты на корма; методы профилактики заболеваний сельскохозяйственных животных; виды продуктивности и способы их учета, технологии производства и первичной обработки продукции животноводства, в том числе молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства; действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства; основные методы оценки качества продукции животноводства.</p>
<p><b>Место дисциплины в учебном плане</b></p>	<p>Дисциплина МДК.02.02. «Кормопроизводство» относится к ПМ профессиональные модули, ПМ.02 «Производство и первичная обработка продукции животноводства», программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>
<p><b>Формируемые компетенции</b></p>	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3.</p>



<p><b>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</b></p>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.</p> <p>ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.</p> <p>ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.</p>
<p><b>Содержание дисциплины</b></p>	<p>Часть 1. ПМ. 02. Общие сведения о кормах  Тема 1.1. Кормопроизводство кормов – специализированная отрасль сельского хозяйства. Тема 1.2. Общие сведения о кормах. Часть 2. ПМ 02. Полевые кормовые культуры. Тема 2.1. Зерновые культуры в кормопроизводстве. Тема 2.2. Заготовка и повышение питательной ценности соломы. Тема 2.3. Зерновые бобовые культуры. Тема 2.4. Корнеплоды в кормопроизводстве. Тема 2.5. Клубнеплоды в кормопроизводстве. Тема 2.6. Однолетние крестоцветные и новые кормовые культуры. Тема 2.7. Многолетние нетрадиционные кормовые культуры. Тема 2.8. Сеянные однолетние травы. Тема 2.9. Сеянные многолетние травы. Часть 3. ПМ. 02. Сенокосы и пастбища. Тема 3.1. Растение сенокосов и пастбищ. Тема 3.2. Биологические, экологические и хозяйственные особенности сеянных трав. Тема 3.3. Осоковые растения группы разнотравья. Тема 3.4. Классификация сенокосов и пастбищ. Тема</p>

	3.5. Улучшение сенокосов и пастбищ. Тема 3.6. Использование пастбищ. Часть 4. ПМ. 02. Производство кормов. Тема 4.1. Зеленый конвейер. Тема 4.2. Теоретические основы производства сена. Тема 4.3. Технология организации сеноуборки. Тема 4.4. Учет и хранение сена. Тема 4.5. Технология производства искусственно высушенных кормов. Тема 4.6. Технология заготовки силоса и сенажа. Тема 4.7. Технология заготовки сенажа. Тема 4.8. Производство комбикормов. Тема 4.9. Организация кормопроизводства в хозяйстве.
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа.
<b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b>	Основная и дополнительная литература, электронные ресурсы. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, лаборатория технологий производства продукции растениеводства, лаборатория кормопроизводства, лаборатория технологий производства продукции животноводства, полигон: учебно-производственное хозяйство, программное обеспечение и читальный зал с выходом в интернет.
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Практические задания, самостоятельная работа, контрольный опрос.
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Экзамен – 6 семестр. Итоговой формой контроля освоения профессионального модуля является квалификационный экзамен в 6 семестре.

Аннотация рабочей программы дисциплины профессионального модуля

ПМ.03 «ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ»

**МДК.03.01. «ТЕХНОЛОГИИ ХРАНЕНИЯ, ТРАНСПОРТИРОВКИ И РЕАЛИЗАЦИИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ»**

<b>Цель изучения дисциплины</b>	Целью данной дисциплины является систематизация знаний для дальнейшего их применения на практике по данному модулю «Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции» и укрепление связи учебного процесса с научно-исследовательской деятельностью. Дисциплина выступает действенным средством усиления целенаправленности профессиональной подготовки студента по специальности подготовки 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. <i>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: <u>иметь прак-</u></i>
---------------------------------	---

*технический опыт*: подготовки сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции; выбора технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья; анализа условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства; определения качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке. *В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь*: определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства; рассчитывать площади размещения растениеводческой и/или животноводческой продукции на хранение для разных типов хранилищ; составлять план размещения продукции; обслуживать оборудование и средства автоматизации; соблюдать сроки и режимы хранения; выбирать способы переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативной и технической документацией; определять качество сырья, подлежащего переработке; производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства; вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в том числе некондиционной; готовить продукцию к реализации; использовать средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов; осуществлять теххимический контроль по всем стадиям технологического процесса: выполнять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции и процессов. *В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать*: основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства; технологии ее хранения; устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции; характерные неисправности в работе оборудования и методы их устранения; требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства; методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции; основы теххимического контроля; методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции; условия транспортировки продукции растениеводства и животноводства; нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства; порядок реализации продукции растениеводства и животноводства, требования к оформлению документов.

<b>Место дисциплины в учебном плане</b>	Дисциплина МДК.03.01. «Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции» относится к ПМ профессиональные модули, ПМ.03 «Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции», программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
<b>Формируемые компетенции</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5.
<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</b>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.</p> <p>ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.</p> <p>ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.</p> <p>ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.</p>
<b>Содержание дисциплины</b>	Тема 1.1. Технология хранения плодоовощной продукции. Биологическая характеристика продукции расте-

ниеводства. Факторы, формирующие лёжкость продукции при выращивании и её сохраняемость в процессе хранения. Физиологические свойства, учитываемые при хранении; физиологические и биохимические процессы, дыхание, процессы газообмена, изменение баланса органических соединений, протекающих при хранении. Виды потерь плодоовощной продукции. Полевой способ хранения. Хранение плодоовощной продукции в стационарных хранилищах с естественной вентиляцией. Требования к постоянным хранилищам, их классификация. Устройство системы активной вентиляции в постоянных хранилищах. Правила вентилирования различных овощей. Хранение плодоовощной продукции в газовой среде. Хранение частных культур: картофель, капуста, корнеплоды, лук, плодовые овощи, яблоки, цитрусовые, сахарной свёклы, зеленых культур. Тема 1.2. Технология хранения зерна. Состояние и перспективы развития отрасли хранения и переработки с/х продукции в стране. Состав, качество и свойства зерновой массы. Состав зерновой массы, потери зерна при хранении. Физические и физиологические свойства зерновой массы. Микробиологические процессы. Вредители хлебных запасов и меры борьбы с ними. Поточная доработка зерна. Способы и режимы сушки зерна. Подготовка хранилищ и требования к ним. Показатели качества зерна: влажность, натура, стекловидность, заражённость, засорённость, клейковина. Способы размещения с учётом целевого назначения и качества, уход и наблюдения. Режимы хранения зерна и семян, зернобобовых, масличных и лубяных культур. их обоснование. Основные этапы развития науки о технологиях хранения продукции животноводства. Хранилища для мясомолочной продукции. Понятие непрерывной холодильной цепи. Виды потерь при хранении продукции и борьба с ними. Научные основы технологий хранения. Факторы, влияющие на сохранность продукции. Транспортировка убойных животных на мясокомбинат. Основные задачи при организации перевозки скота и птицы. Требования к путям и трассам при перегоне животных. Режим перегона и нагул скота. Ветеринарно-санитарные требования при перегоне скота. Нормы перевозки скота, птицы, кроликов. Профилактика стрессовых ситуаций. Санитарная обработка транспортных средств. Порядок приема и сдачи животных для уоя. Порядок приема и сдачи скота и птицы для уоя по живой массе и упитанности. Понятие о живой и приемной массе. Нормы скидок живой массы при приеме и сдаче скота и птицы. Термины и определения на скот для уоя. Сортировка животных по полу, возрасту и упитанности. Методы определения

	<p>упитанности скота и птицы. Категории упитанности и требования ГОСТа на скот, птицу и кроликов. Правила сдачи и приема скота и расчетов за него по массе и качеству мяса. Особенности приема скота. И многое другое. Тема 1.3. Технология хранения, транспортировки и реализации мяса животных. И многое другое. Тема 1.4. Технология хранения, транспортировки и реализации молока. Основные санитарно-гигиенические требования к получению молока и его сохранению. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока. Загрязнение молока механическими примесями и нежелательной микрофлорой. Микроорганизмы сырого молока и методы их определения. Источники загрязнения молока микроорганизмами. Санитарные и ветеринарные правила получения молока. Требования к размещению и санитарному состоянию молочных ферм. Условия получения молока от больных животных. Личная гигиена обслуживающего персонала молочных ферм. Учет и первичная обработка молока на ферме. Транспортирование и реализация молока. Организация учета молока на ферме. Первичная обработка молока в хозяйстве: очистка, охлаждение и хранение. Оборудование для учета и первичной обработки молока на ферме. Условия транспортирования молока с ферм и его реализация. И многое другое.</p>
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа.
<b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b>	Основная и дополнительная литература, электронные ресурсы. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, лаборатория технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, лаборатория технологий производства продукции растениеводства, лаборатория технологий производства продукции животноводства, полигон: учебно-производственное хозяйство, программное обеспечение и читальный зал с выходом в интернет.
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Практические задания, самостоятельная работа, контрольный опрос, реферат, тестирование.
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Дифференцированный зачет (зачет с оценкой) – 7 семестр. Итоговой формой контроля освоения профессионального модуля является квалификационный экзамен в 8 семестре.

Аннотация рабочей программы дисциплины профессионального модуля  
 ПМ.03 «ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ»

**МДК.03.02. «СООРУЖЕНИЯ И ОБОРУДОВАНИЕ ПО ХРАНЕНИЮ И ПЕРЕРАБОТКЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ»**

<p><b>Цель изучения дисциплины</b></p>	<p>Целью данной дисциплины является систематизация знаний для дальнейшего их применения на практике по данному модулю «Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции» и укрепление связи учебного процесса с научно-исследовательской деятельностью. Дисциплина выступает действенным средством усиления целенаправленности профессиональной подготовки студента по специальности подготовки 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. <i>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: <u>иметь практический опыт:</u> подготовки сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции; выбора технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья; анализа условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства; определения качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке. <i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <u>уметь:</u> определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства; рассчитывать площади размещения растениеводческой и/или животноводческой продукции на хранение для разных типов хранилищ; составлять план размещения продукции; обслуживать оборудование и средства автоматизации; соблюдать сроки и режимы хранения; выбирать способы переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативной и технической документацией; определять качество сырья, подлежащего переработке; производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства; вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в том числе некондиционной; готовить продукцию к реализации; использовать средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов; осуществлять теххимический контроль по всем стадиям технологического процесса; выполнять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции и процессов. <i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <u>знать:</u> основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животновод-</i></i></i></p>
--	--

	ства; технологии ее хранения; устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции; характерные неисправности в работе оборудования и методы их устранения; требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства; методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции; основы теххимического контроля; методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции; условия транспортировки продукции растениеводства и животноводства; нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства; порядок реализации продукции растениеводства и животноводства, требования к оформлению документов.
<b>Место дисциплины в учебном плане</b>	Дисциплина МДК.03.02. «Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции» относится к ПМ профессиональные модули, ПМ.03 «Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции», программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
<b>Формируемые компетенции</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5.
<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотношенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</b>	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), результат выполнения заданий. ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.



	<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.</p> <p>ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.</p> <p>ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.</p> <p>ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.</p>
<p><b>Содержание дисциплины</b></p>	<p>Тема 1.1. Размещение оборудования при производстве муки. Оборудование для очистки зерна от примесей. Оборудование для измельчения зерна. Вальцовые станки. Ситовые машины. Машинно-аппаратурная схема производства муки. Общая характеристика вальцовых станков. Тема 1.2. Размещение оборудования для производства крупы. Классификация шелушительных машин. Оборудование для шелушения зерна и крупяных культур. Оборудование для отбора ядра и дробления полученной крупы. Размещение оборудования для производства крупы. Классификация шелушительных машин. Тема 1.3. Оборудование цеха комбикормов. Оборудование для измельчения компонентов комбикормов. Молотковая дробилка. Оборудование для смешивания компонентов комбикормов. Оборудование для гранулирования рассыпных комбикормов. Тема 1.4. Размещение оборудования маслоцеха. Оборудование для отделения ядра от оболочки. Оборудование для отжима растительных масел. Классификация шнековых прессов. Оборудование для очистки растительных масел. Горизонтальная осадительная центрифуга. Размещение оборудования маслоцеха. Обрушивание семян и отделение ядра от оболочки. Оборудование для отжима масла. Классификация шнековых прессов. Тема 1.5. Оборудование хлебопекарных предприятий. Размещение технологического оборудования на заводах по производству хлебобулочных изделий. Тестоприготовительное оборудование. Размещение технологического оборудования на заводах по производству хлебобулочных изделий. Тема 1.6. Тестомесительные машины периодического и непрерывного действия. Оборудование для разделки теста. Тестоделительная машина. Тестомесильные машины периодического и непрерывного действия. Оборудование для разделки теста. Тестоделительная машина РЗ-ХДП. Тема 17. Оборудование для замеса, формования</p>

	и разделки макаронных изделий. Шнековые макаронные прессы. Оборудование для резки макаронных изделий. Тема 2.8. Оборудование для колбасных изделий. Вакуумный шприц ФШ-2 ЛМ. Характеристика процесса копчения и применяемое оборудование. Коптильная установка фирмы «AFOS-Ltd» Тема 2.9. Оборудование для хранения зерна и плодоовощной продукции. Сезонные хранилища для овощей. Устройство постоянных хранилищ. Камеры хранения для создания РГС. Система активной вентиляции. Зернохранилища, элеваторы. Оборудование для сушки и очистки зерна от примесей.
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа.
<b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b>	Основная и дополнительная литература, электронные ресурсы. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, лаборатория технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, лаборатория технологий производства продукции растениеводства, лаборатория технологий производства продукции животноводства, полигон: учебно-производственное хозяйство, программное обеспечение и читальный зал с выходом в интернет.
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Практические задания, самостоятельная работа, контрольный опрос, реферат, тестирование.
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Дифференцированный зачёт (зачёт с оценкой) – 6 семестр. Итоговой формой контроля освоения профессионального модуля является квалификационный экзамен в 8 семестре.

Аннотация рабочей программы дисциплины профессионального модуля

**ПМ.04 «УПРАВЛЕНИЕ РАБОТАМИ ПО ПРОИЗВОДСТВУ И ПЕРЕРАБОТКЕ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА И ЖИВОТНОВОДСТВА»**

**МДК.04.01. «УПРАВЛЕНИЕ СТРУКТУРНЫМ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕМ ОРГАНИЗАЦИИ»**

<b>Цель изучения дисциплины</b>	Целью изучения данной дисциплины является: получение соответствующих общих и профессиональных компетенций. Научиться участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства, планировать выполнение работ исполнителями, организовывать работу трудового коллектива, контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями, вести утвержденную учетно-отчетную документацию. <i>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессиональ-</i>
---------------------------------	--

	<p><i>ного модуля должен: <u>иметь практический опыт:</u> участия в планировании и анализе производственных показателей организации растениеводства и животноводства; участия в управлении первичным трудовым коллективом; ведения документации установленного образца. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <u>уметь:</u> рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели в области растениеводства и животноводства; планировать работу исполнителей; инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ; подбирать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; оценивать качество выполняемых работ. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <u>знать:</u> основы организации производства и переработки продукции растениеводства и животноводства; структуру организации руководимого подразделения; характер взаимодействия с другими подразделениями; функциональные обязанности работников и руководителей; основные производственные показатели работы организации отрасли и его структурных подразделений; методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала, в т.ч. материальное и нематериальное стимулирование работников; методы оценивания качества выполняемых работ; правила первичного документооборота, учета и отчетности.</i></p>
<p><b>Место дисциплины в учебном плане</b></p>	<p>Дисциплина МДК.04.01. «Управление структурным подразделением организации» относится к ПМ профессиональные модули, ПМ.04 «Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства», программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>
<p><b>Формируемые компетенции</b></p>	<p>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., ПК 4.5.</p>
<p><b>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</b></p>	<p>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.</p>

	<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.</p> <p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>
<p><b>Содержание дисциплины</b></p>	<p>Тема 1.1. Технология организации работы структурного подразделения компании. Цели, задачи и миссия организации. Цели организаций и цели их подразделений. «Дерево целей». Задачи предприятий по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства. Определение миссии. Методика сбора информации о работе организации и отдельных ее подразделениях. Координация и регулирования деятельности структурного подразделения. Организация как функция управления подразделением. Разделение труда и его виды. Понятие и виды структур управления. Сущность, типы и принципы построения организационных структур. Делегирование полномочий. Понятие и виды полномочий. Полномочия и ответственность. Сущность процесса делегирования. Централизация и децентрализация полномочий. Преграды делегирования полномочий. Должностная инструкция: понятие, структуры, виды и правила составления. Проведение инструктажа работников подразделения. Мотивация персонала структурного подразделения. Природа мотивации. Процесс мотивации. Мотивационная структура. Тема 1.2. Планирование деятельности структурного подразделения. Сущность планирования. Значение планирования как функция управления. План и его структура. Виды планов. Необходимость и сущность планирования. Принципы планирования: единства, непрерывности, гибкости, точности. Разновидности планирования: долгосрочное, среднесрочное, краткосрочное. Перспективный анализ развития</p>

подразделения. Технология планирования. Характеристика процесса планирования в организации и его этапы. Методы планирования: нормативный, балансовый, бюджетный, графический. Тема 1.3. Организация делового общения. Система коммуникаций организации. Коммуникационные процессы эффективности управления. Этапы коммуникационного процесса. Виды коммуникаций: между организацией и ее средой, между уровнями и подразделениями организации, межличностные. Коммуникационные барьеры. Деловое общение и его особенности. Понятие делового общения, его особенности и виды. Межличностное общение и его проблемы. Механизм делового общения. Способы общения и условия эффективного взаимодействия. Презентация как способ взаимодействия. Организация проведения бесед, совещаний и деловых переговоров. Тема 1.4. Групповая динамика. Рабочая группа и ее структура. Коллектив и его особенности. Структуры и виды рабочих групп. Формальные и неформальные группы. Причины их образования. Сущность групповой динамики, ее процессы и явления. Групповые феномены и их характеристики. Руководство коллективом (влияние, власть, лидерство). Методы и стили. Управление конфликтами. Понятие конфликта и его структурные компоненты. Причины возникновения и динамика развития конфликта. Способы управления конфликтами. Стратегия поведения в конфликте. Тема 1.5. Контроль, учёт и анализ работы структурного подразделения. Сущность и технология процесса контроля. Контроль как заключительная фаза управленческого контроля. Разновидности контроля: предварительный, текущий и заключительный. Характеристика этапов контроля. Принятие управленческого решения по результатам контроля. Поведенческие аспекты контроля. Черты эффективного контроля: стратегическая направленность, своевременность, гибкость, простота и экономичность. Информационное обеспечение контроля. Управление качеством работы подразделения. Стандарты качества в производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства и их соблюдение. Основные показатели качества работы подразделения. Методы по сбору информации о качестве работы подразделения. Основные финансовые показатели работы организации и подразделения. Себестоимость и ее виды. Калькулирование себестоимости продукции. Доход предприятия, его сущность и значение. Механизм образования и использования прибыли. Точка безубыточности и ее использование при планировании прибыли. Порог рентабельности. Факторы, влияющие на формирование финансовых результатов и анализ динамики финансовых результатов.

<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа.
<b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b>	Основная и дополнительная литература, электронные ресурсы. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, кабинет социально-экономических дисциплин, лаборатория технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, программное обеспечение и читальный зал с выходом в интернет.
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Практическая работа, защита практической работы, защита самостоятельной работы, устный и письменный опрос, доклад, реферат, сообщение, контрольная работа.
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Итоговое тестирование – 8 семестр. Итоговой формой контроля освоения профессионального модуля является квалификационный экзамен в 8 семестре.

Аннотация рабочей программы дисциплины профессионального модуля

ПМ.05 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ 17282 ПРИЁМЩИК СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ СЫРЬЯ»

**МДК.05.01. «ПРИЁМЩИК СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ»**

<b>Цель изучения дисциплины</b>	Целью изучения данной дисциплины является: комплексное освоение студентом вида профессиональной деятельности: выполнение работ по профессии приемщик сельскохозяйственной продукции и сырья, приобретения практических навыков в области приемки и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья. <i>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: <u>иметь практический опыт:</u> взвешивать или измерять продукцию и сырье; сортировать по установленным признакам сельскохозяйственные продукты и сырье; оформлять установленную документацию. <u>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <u>уметь:</u></u> определять соответствие качества растениеводческой и животноводческой продукции и сырья требованиям нормативно – технической документации; вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в т. ч. некондиционной; готовить продукцию к реализации; ис-</i>
---------------------------------	--

	<p>пользовать средства измерения. <i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</i> правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья; правила определения качества сдаваемой продукции; государственные стандарты и технические условия; правила взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья; способы устранения дефектов и причины их возникновения; правила хранения растениеводческой и животноводческой продукции и сырья; правила оформления установленной документации.</p>
<b>Место дисциплины в учебном плане</b>	<p>Дисциплина МДК.05.01. «Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья» относится к ПМ профессиональные модули, ПМ.05 «Выполнение работ по рабочей профессии 17282 приёмщик сельскохозяйственных продуктов сырья», программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>
<b>Формируемые компетенции</b>	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.3., ПК 2.3., ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 4.5.</p>
<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</b>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества</p>

	<p>ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.</p> <p>ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.</p> <p>ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.</p> <p>ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>
<b>Содержание дисциплины</b>	<p>Тема 1.1. Приемка зерномучных продуктов и сырья. Тема 1.2. Приемка плодоовощных продуктов и сырья. Тема 2.1. Правила приемки. молока коровьего сырого в соответствии с ГОСТ 31449-2013. Технические условия. Тема 2.2. Основные виды убойных животных, правила транспортировки скота, птицы и кроликов. Тема 2.3. Порядок сдачи и приемки убойных животных на предприятие. Тема 2.4. Первичная переработка убойных животных. Тема 2.5. Определение упитанности КРС по ГОСТ Р54315-2011. Определение упитанности свиней по ГОСТ Р 53221- 2008. Определение упитанности птицы по ГОСТ Р 18292-2012 птица сельскохозяйственная для убоя. Тема 2.6. Разделка говяжьих полутуш на отрубы по ГОСТР 52-601-2006. Разделка свинины на отрубы по ГОСТ 529862008. Разделка птицы по ГОСТ Р52703-2006 «Мясо кур торговые описания технические условия». Тема 2.7. Мясо больных животных и пути его использования. Тема 2.8. Значение маркировки для идентификации мяса и мясных продуктов. 2.9. Субпродукты. ГОСТ Р53157-2008 ТУ 9212-131-79036538-2006. Тема 2.10. Оформление первичной документации по учету сельскохозяйственной продукции и сырья. Тема 2.11. Холодильная обработка мяса. Тема 2.12. ГОСТ Р 52121-2003 Яйца куриные пищевые. Технические условия. Тема 2.13. Мед натуральный.</p>
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа.
<b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b>	Основная и дополнительная литература, электронные ресурсы. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, кабинет товароведения сельскохозяйственной продукции; лаборатории, программное обеспечение и читальный зал с выходом в интернет.
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Практические задания, самостоятельная работа, контрольный опрос, практическая работа.
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Дифференцированный зачёт (зачёт с оценкой) – 5 семестр. Итоговой формой контроля освоения профессионального модуля является квалификационный экзамен в 5 семестре.



## ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ

Аннотация рабочей программы дисциплины

### ОГСЭ.05. «РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ»

<b>Цель изучения дисциплины</b>	Целью освоения учебной дисциплины ОГСЭ.05. «Русский язык и культура речи» является формирование речевой культуры обучающихся, их коммуникативной компетентности, позволяющей пользоваться различными языковыми средствами в конкретных коммуникативно-речевых ситуациях, типологических для их профессиональной деятельности, а также в самых разнообразных сферах функционирования русского языка в его письменной и устной разновидностях. <i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>:</i> учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста; выражать своё отношение к теме, проблеме текста в развёрнутых аргументированных устных и письменных высказываниях; извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка; представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров. <i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <u>знать</u>:</i> понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности; осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры; оценивание устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач; умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка.
<b>Место дисциплины в учебном плане</b>	Учебная дисциплина ОГСЭ.05. «Русский язык и культура речи» относится к профессиональной подготовке, общему гуманитарному и социально-экономическому циклу программы подготовки специалистов среднего звена. <i>В результате освоения учебной дисциплины</i>

	<p><i>обучающийся должен <u>уметь</u></i>: ориентироваться в различных речевых ситуациях; адекватно реализовывать свои коммуникативные намерения; владеть такими жанрами устной речи, которые необходимы для свободного общения в процессе трудовой деятельности (уметь вести деловую беседу, обмениваться информацией, соблюдать правила речевого этикета); грамотно в орфографическом, пунктуационном и речевом отношении оформлять письменные тексты, используя орфографические словари, пунктуационные справочники и другую справочную литературу. <i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <u>знать</u></i>: понятие язык и речь; основные единицы языка и речи; монолог и диалог; устная и письменная форма речи; понятие о литературном языке, его книжной и разговорной разновидностях; основные типы норм литературного языка и качества хорошей литературной речи; основные словари русского языка; фонетические единицы и фонетические средства языковой выразительности; орфоэпические ошибки и недочёты; лексические и фразеологические единицы русского языка и их использование в построении выразительной речи; лексические и фразеологические ошибки; состав слова, способы словообразования; стилистические возможности словообразования; словообразовательные ошибки; части речи самостоятельные и служебные, стилистика частей речи: ошибки в формообразовании и употреблении частей речи; основные синтаксические единицы: словосочетание и предложение; предложения простые и сложные; актуальное членение предложений; выразительные возможности русского синтаксиса; русская орфография и пунктуация в аспекте нормы и речевой выразительности; текст и его структура; описание, повествование, рассуждение; стили литературного языка; жанры деловой и учебно-научной речи; роль и место русского языка в современном мире при освоении профессиональных дисциплин и в сфере профессиональной деятельности.</p>
<p><b>Формируемые компетенции</b></p>	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 4.3</p>
<p><b>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</b></p>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>

	<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива.</p>
<p><b>Содержание дисциплины</b></p>	<p>Раздел 1. Язык и речь. Тема 1.1. Введение в курс. Общие сведения о языке и речи. Соотношение понятий «язык» и «речь». Предмет и задачи культуры речи, ее взаимосвязь с риторикой, стилистикой и другими гуманитарными науками. Основные аспекты культуры речи. Литературный язык как образцовая форма языка, служащая основой изучения культуры речи и стилистики. Основные признаки и функции литературного языка. Литературный язык в системе форм существования русского национального языка. Раздел 2. Нормы современного русского литературного языка. 2.1. Понятие языковой нормы. Узкое и широкое понимание языковой нормы. Свойства и функции норм литературного языка. Степень жесткости норм. Нормы устной и письменной речи. Источники языковой нормы. Критерии нормативности языковой единицы. Типология культурно-речевых и стилистических норм. 2.2. Орфоэпические и акцентологические нормы русского языка. Понятие об орфоэпии. Своеобразие произносительных норм. Основные черты русского литературного произношения. Произношение русских слов. Произношение заимствованных слов, фамилий, имен и отчеств. Понятие об акцентологии. Природа русского ударения. Акцентологические нормы в словах и формах разных частей речи (именное и глагольное ударение). Акцентология заимствованных слов. Типология акцентных вариантов. 2.3. Орфографические и пунктуационные нормы русского языка. Орфографические и пунктуационные нормы русского языка. Сложные случаи русской орфографии и пунктуации (аудиторное тестирование). 2.4. Лексические, морфологические и синтаксические нормы русского языка Проблема нормы в лексике. Стилистические возмож-</p>

ности лексики. Целесообразное использование окрашенной лексики в речи. Понятие морфологической нормы. Причины появления вариантов морфологических норм. Их классификация. Функционирование в речи синонимов, омонимов, антонимов, паронимов, многозначных слов. Возможности фразеологических средств языка, поговорок, пословиц, «крылатых слов» и выражений. Типичные лексико-стилистические ошибки (алогизм, тавтология, плеоназм, ляпалиссиада и др.). Трудные случаи определения рода имен существительных. Трудные случаи образования форм именительного и родительного падежей множественного числа существительных. Ошибки при образовании форм степеней сравнения прилагательных. Склонение количественных числительных. Употребление собирательных числительных. Функции порядка слов в предложении и синтаксические ошибки, связанные с его нарушением. Типичные ошибки, связанные с нарушением норм согласования и управления. Типичные ошибки в строе простого и сложного предложения.

Раздел 3. Функциональные стили современного русского языка. 3.1. Функциональный стиль и стилистическая норма. Функциональное расслоение современного русского языка. Задачи функциональной стилистики. Понятие функционального стиля, стилевых черт и стилистической нормы. Стиль языка и стиль речи. Стилиевое расслоение словарного состава языка. Речевая системность функционального стиля. Принципы классификации стилей. Ключевые стилеобразующие факторы. Система функциональных стилей СРЛЯ, их жанровое разнообразие. Разговорная речь. Условия функционирования разговорной речи. Разговорная речь как особая форма коммуникации. Языковые особенности разговорной речи. Устное деловое общение. Постулаты устного делового общения. Ренгламентированность как отличительная особенность делового общения. Жанровые формы делового общения: деловая беседа, переговоры, совещание, деловой телефонный разговор. Особенности их организации и проведения. Факторы успешной деловой коммуникации. .2. Официально-деловой стиль и культура письменной деловой речи. Условия функционирования, подстили, жанры официально-делового стиля. Стилиевые черты официально-деловой речи: стандартизованность, точность, лаконичность, неиндивидуальность и т.д. Текстовые нормы делового стиля, определяющие семантическую и формальную организацию документа и его частей. Типы документов по степени жесткости формы: образец-матрица, образец-модель, образец-схема. Основные языковые особенности письменной деловой речи: лексические, морфологические,

	синтаксические; канцеляризм и штампы. 3.3. Культура научной речи. Выделение научного стиля, его место среди других функциональных стилей. Стилиевые черты научной речи. Понятие «эпистемической ситуации» создания научного произведения. Подстили научного стиля, обусловленные характером эпистемической ситуации. Первичные и вторичные жанры научного стиля, их композиционно-смысловые особенности. Лексические, морфологические и синтаксические особенности научных текстов. Техники исправления речевых погрешностей, допускаемых в научных произведениях.
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа.
<b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b>	Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, наличия учебного кабинета русского языка и литературы, комплект наглядных пособий по предмету «Русский язык» (учебники, словари разных типов, опорные конспекты-плакаты, стенды, карточки, тексты разных типов и стилей речи, художественная литература, электронная версия газеты «Русский язык», программное обеспечение и интернет-ресурсы.
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Выступление с сообщением, устный опрос; тестирование; реферат.
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Дифференцированный зачёт (зачёт с оценкой) – 3 семестр.

Аннотация рабочей программы дисциплины профессионального модуля

ПМ.03 «ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ»

**МДК.03.03. «ТОВАРОВЕДЕНИЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ»**

<b>Цель изучения дисциплины</b>	Целью данной дисциплины является систематизация знаний для дальнейшего их применения на практике по данному модулю «Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции» и укрепление связи учебного процесса с научно-исследовательской деятельностью. Дисциплина выступает действенным средством усиления целенаправленности профессиональной подготовки студента по специальности подготовки 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. <i>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: <u>иметь практический опыт:</u> подготовки сооружений и оборудования</i>
---------------------------------	--

для хранения сельскохозяйственной продукции; выбора технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья; анализа условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства; определения качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке. *В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь*: определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства; рассчитывать площади размещения растениеводческой и/или животноводческой продукции на хранение для разных типов хранилищ; составлять план размещения продукции; обслуживать оборудование и средства автоматизации; соблюдать сроки и режимы хранения; выбирать способы переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативной и технической документацией; определять качество сырья, подлежащего переработке; производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства; вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в том числе некондиционной; готовить продукцию к реализации; использовать средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов; осуществлять теххимический контроль по всем стадиям технологического процесса: выполнять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции и процессов. *В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать*: основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства; технологии ее хранения; устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции; характерные неисправности в работе оборудования и методы их устранения; требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства; методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции; основы теххимического контроля; методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции; условия транспортировки продукции растениеводства и животноводства; нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства; порядок реализации продукции растениеводства и животноводства, требования к оформлению документов.

<b>Место дисциплины в учебном плане</b>	Дисциплина МДК.03.03. «Товароведение сельскохозяйственной продукции» относится к ПМ профессиональные модули, ПМ.03 «Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции», программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
<b>Формируемые компетенции</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5.
<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</b>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.</p> <p>ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.</p> <p>ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.</p> <p>ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.</p>
<b>Содержание дисциплины</b>	Тема 1.1. Основные понятия, цели и задачи. Общие сведения о товароведении. Понятие о товароведении, его целях и задачах. Понятие о качестве. Способы его

регламентации и подтверждение соответствия – стандартизация и сертификация. Виды и методы контроля качества продукции. Санитарно-микробиологический контроль на перерабатывающем предприятии. Тема 1.2. Товароведение зерна и продуктов его переработки. Зерно, как сырьё для получения муки и крупы. Требования, предъявляемые к качеству зерна государственными стандартами. Контроль приёмки и поступления зерна на перерабатывающие предприятия. Общие методы оценки качества зерна. Контроль технологического процесса. Тема 1.3. Товароведение хлебопекарного производства. Контроль качества исходного основного и дополнительного сырья. Особенности технологического контроля на хлебопекарных предприятиях. Основное сырьё – мука, дрожжи, соль, вода. Контроль качества полупродуктов. Ассортимент хлебобулочных изделий. Хлеб и хлебобулочные изделия. Внешний вид, цвет корки и эластичность мякиша, аромат и вкус хлеба, пористость, влажность, кислотность, упругость. Дефекты и виды порчи хлеба. Тема 1.4. Товароведение производства растительных масел. Контроль качества растительного масличного сырья. Требования, предъявляемые к качеству сырья государственными стандартами. Ассортимент растительных масел. Общая схема производства растительных масел методом прессования, основные операции и процессы. Требования к качеству подсолнечного и кукурузного масел. Требования к качеству оливкового, рапсового пальмового масел. Тема 3.5. Товароведение плодов и овощей. Производство томатопродуктов. Производство маринадов. Производство солёно-квашеной и мочёной продукции. Производство овощных закусочных консервов. Визуальный и весовой контроль качества поступающего сырья. Производство высокосахаристых консервных изделий. Контроль за соблюдением технологических режимов. Сушка плодов и овощей. Виды брака и почти консервов. Производство фруктовых компотов. Основные качественные показатели замороженной продукции и методы их определения. Тема 1.6. Товароведение картофеле-крахмального производства. Контроль производства. Определение коэффициента измельчения картофеля. Контроль содержания мезги в крахмальном молоке, крахмала в мезге, сухих веществ картофельной мезги, свободного и связанного крахмала в мезге. Тема 1.7. Товароведение мяса и продуктов его переработки. Производство мясных продуктов. Контроль приёмки сырья. Контроль условий хранения мяса (температура, относительная влажность, продолжительность). Контроль обвалки, жиловки, резки. Контроль качественных показателей колбасных изделий. Требования к качеству



	колбасы докторской и молочной. Требования к качеству мясных полуфабрикатов. Тема 1.8. Товароведение молока и продуктов его переработки. Органолептическая оценка молока (цвет, консистенция, вкус и запах). Первичная обработка молока (фильтрование, охлаждение, нагревание, сепарирование или отстаивание сливок, термизация и пастеризация, хранение). Основные контролируемые параметры технологических процессов. Контроль качества кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, кумыс, сметана, творог, творожные изделия), сыра, масла. Контроль качества мороженого и молочных консервов и технологических процессов их производства.
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа.
<b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b>	Основная и дополнительная литература, электронные ресурсы. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, кабинет товароведения сельскохозяйственной продукции, лаборатория технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, программное обеспечение и читальный зал с выходом в интернет.
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Практические задания, самостоятельная работа, контрольный опрос, реферат, тестирование.
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Дифференцированный зачёт (зачёт с оценкой) – 5 семестр. Итоговой формой контроля освоения профессионального модуля является квалификационный экзамен в 8 семестре.

Аннотация рабочей программы дисциплины профессионального модуля

ПМ.03 «ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ»

**МДК.03.04. «ТЕХНОЛОГИИ ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ»**

<b>Цель изучения дисциплины</b>	Целью данной дисциплины является систематизация знаний для дальнейшего их применения на практике по данному модулю «Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции» и укрепление связи учебного процесса с научно-исследовательской деятельностью. Дисциплина выступает действенным средством усиления целенаправленности профессиональной подготовки студента по специальности подготовки 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. <i>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения</i>
---------------------------------	--

*профессионального модуля должен: иметь практический опыт: подготовки сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции; выбора технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья; анализа условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства; определения качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства; рассчитывать площади размещения растениеводческой и/или животноводческой продукции на хранение для разных типов хранилищ; составлять план размещения продукции; обслуживать оборудование и средства автоматизации; соблюдать сроки и режимы хранения; выбирать способы переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативной и технической документацией; определять качество сырья, подлежащего переработке; производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства; вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в том числе некондиционной; готовить продукцию к реализации; использовать средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов; осуществлять теххимический контроль по всем стадиям технологического процесса: выполнять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции и процессов. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства; технологии ее хранения; устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции; характерные неисправности в работе оборудования и методы их устранения; требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства; методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции; основы теххимического контроля; методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции; условия транспортировки продукции растениеводства и животноводства; нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства; порядок реализации продукции растениеводства и животноводства, требования к оформлению документов.*

<b>Место дисциплины в учебном плане</b>	Дисциплина МДК.03.04. «Технологии переработки сельскохозяйственной продукции» относится к ПМ профессиональные модули, ПМ.03 «Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции», программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
<b>Формируемые компетенции</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5.
<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</b>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.</p> <p>ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.</p> <p>ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.</p> <p>ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.</p>
<b>Содержание дисциплины</b>	Тема 1.1. Состояние и перспективы развития переработки зерна в стране. Роль хранения и переработки

зерна, зернобобовых и масличных культур. Ассортимент круп, хлебобулочных и кондитерских, макаронных изделий. Производство крупы. Производство муки. Производство хлебобулочных и макаронных изделий. технология производства растительных масел. Технологические линии. Тема 1.2. Основы переработки плодоовощной продукции; требования, предъявляемые к качеству сырья. Общая характеристика видов переработки, их краткая характеристика. Микробиологические методы переработки плодов и овощей. Квашение капусты. Соление огурцов, томатов. Мочение яблок. Тепловая стерилизация. Солнечно - воздушная, вакуумная, тепловая и сублимационная сушка. Способы и режимы замораживания растительной продукции. Производство овощных, натуральных и закусочных консервов; маринование; осветлённых и неосветлённых плодовых и ягодных соков. Биохимические и химические изменения растительного сырья при производстве консервов и соков. Варка варенья, повидла, джема. Тема 1.3. Технология производства и хранения колбасных и ветчинных изделий. Технология колбасных и ветчинных изделий. Целесообразность производства различного ассортимента колбасных и ветчинных изделий. Государственные стандарты на продукцию. Сырье для колбасного производства. Использование субпродуктов, крови, молочных продуктов, белковых добавок растительного происхождения (мука, концентрат, белковый изолят) и специй для производства изделий. Виды колбасных изделий, упаковочные и увязочные материалы. Технологические операции, выполняемые при изготовлении колбасных изделий и копченостей. Мясные полуфабрикаты. Тема 1.4. Технология переработки молока. Приемка и первичная обработка молока на перерабатывающем предприятии. Сбор и транспортирование молока. Растительные белки и жиры, пищевые добавки. Растительные жиры и аналоги молочного жира. Механическая обработка молока: сепарирование, очистка, нормализация, гомогенизация и др. Устройство сепаратора. Факторы, влияющие на процесс сепарирования. Перекачивание и перемешивание молока. Изменение компонентов и свойств молока при механической обработке. Мембранные методы обработки (разделения) и концентрирования молока: ультрафильтрация, обратный осмос, электродиализ. Режимы пастеризации при производстве молочных продуктов. Повышение термоустойчивости молока – сырья при производстве стерилизованной молочной продукции. Режимы стерилизации, применяемые в молочной промышленности. Оборудование для пастеризации и стерилизации молока. Производство питьевого молока и сливок. Ассортимент питьевого молока и основы его

	<p>производства. Технология производства пастеризованного молока, требования к нему по физико-химическим и микробиологическим показателям. Производство кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок. Классификация кисломолочных продуктов и их значение в питании человека. Приготовление бактериальных заквасок. Схема производства кисломолочных продуктов термостатным и резервуарным способами. Характеристика, ассортимент и технологические особенности производства различных видов кисломолочных напитков: простокваша (обыкновенная, мечниковская, ацидофильная, варенец, ряженка, йогурт), кефир, ацидофильные продукты, кумыс. Технология производства сметаны, творога и творожных изделий. Технология масла. Виды масла и сырье для его производства. Технология производства сыра И другие темы.</p>
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа.
<b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b>	Основная и дополнительная литература, электронные ресурсы. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, лаборатория технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, лаборатория технологий производства продукции растениеводства, лаборатория технологий производства продукции животноводства, полигон: учебно-производственное хозяйство, программное обеспечение и читальный зал с выходом в интернет.
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Практические задания, самостоятельная работа, контрольный опрос, реферат, тестирование.
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Итоговое тестирование – 8 семестр. Итоговой формой контроля освоения профессионального модуля является квалификационный экзамен в 8 семестре.

## УП.00 Учебная практика

Аннотация рабочей программы дисциплины

### УП.01.01. «УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА»

<b>Цель изучения дисциплины</b>	<p><i>Целью учебной практики является:</i> закрепление материала, полученного после освоения дисциплины МДК.01.01. «Технологии производства продукции растениеводства» профессионального модуля ПМ.01 «Производство и первичная обработка продукции растениеводства». <i>Задачами практики являются:</i> закрепление и углубление у обучающихся теоретических знаний, умений и навыков, полученных при обучении; формирование у обучающегося комплексного представления о специфике работы технолога; содействие формированию</p>
---------------------------------	---

профессионально-значимых качеств личности, общих и профессиональных компетенций, обуславливающих устойчивый интерес, активное и творческое отношение к работе технолога. *С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: иметь практический опыт:* подготовки сельскохозяйственной техники к работе; подготовки семян и посадочного материала к посеву (посадке); реализации схем севооборотов; возделывания сельскохозяйственных культур; проведения агротехнических мероприятий по защите почв от эрозии и дефляции; первичной обработки и транспортировки урожая. *В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:* применять технологические карты для возделывания сельскохозяйственных культур с учетом конкретных природно-климатических условий и имеющейся техники; выбирать и оценивать районированные сорта семенного и посадочного материала; определять качество семян; определять нормы, сроки и способы посева и посадки; определять нормы удобрений под различные сельскохозяйственные культуры с учетом плодородия почвы; оценивать качество полевых работ; определять и оценивать состояние производственных посевов; выполнять основные технологические регулировки сельскохозяйственных машин, составлять машинно-тракторные агрегаты; определять биологический урожай и анализировать его структуру; выбирать способ уборки урожая; проводить обследование сельскохозяйственных угодий по выявлению и распространению вредителей, болезней и сорняков; составлять годовой план защитных мероприятий. *В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:* системы земледелия; основные технологии производства растениеводческой продукции; общее устройство и принципы работы сельскохозяйственных машин; основы автоматизации технологических процессов сельскохозяйственного производства; основы селекции и семеноводства сельскохозяйственных культур; виды семян сельскохозяйственных культур, их посевные и сортовые качества, сортомену, сортообновление, сортоконтроль, условия их хранения, предпосевную подготовку; требования к сортовым и посевным качествам семян; особенности агротехники возделывания различных сельскохозяйственных культур; методику составления технологической карты для возделывания сельскохозяйственных культур; закономерности роста, развития растений и формирования высококачественного урожая; методы программирования урожаев; значение, виды

	<p>мелиорации, мероприятия по освоению и окультуриванию мелиорированных земель, погодные и климатические условия, оказывающие влияние на сельскохозяйственное производство; болезни и вредителей сельскохозяйственных культур, средства защиты от них.</p>
<b>Место дисциплины в учебном плане</b>	<p>УП.01.01. «Учебная практика» осваивается после изучения дисциплин модуля ПМ.01 «Производство и первичная обработка продукции растениеводства», программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>
<b>Формируемые компетенции</b>	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3.</p>
<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</b>	<p>В результате освоения программы подготовки специалиста среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции у обучающего должны быть сформированы общекультурные и профессиональные компетенции.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.</p> <p>ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.</p> <p>ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.</p>

<p><b>Содержание дисциплины</b></p>	<p>Инструктаж по технике безопасности. Вводное занятие. <i>Виды работ для изучения на учебной практике после получения знаний по дисциплине МДК.01.01. «Технологии производства продукции растениеводства»:</i> Подготовки семян и посадочного материала к посеву (посадке; определение качества семян; виды семян сельскохозяйственных культур, их посевные и сортовые качества; сортосмена, сортообновление, сортоконтроль; условия их хранения семян; предпосевная подготовка; требования к сортовым и посевным качествам семян. Применение технологических карт для возделывания сельскохозяйственных культур с учетом конкретных природно-климатических условий и имеющейся техники. Определение нормы удобрений под различные сельскохозяйственные культуры с учетом плодородия почвы. Определение биологического урожая и анализ его структуры. Выбор способа уборки урожая. Значение, виды мелиорации, мероприятия по освоению и окультуриванию мелиорированных земель, погодные и климатические условия, оказывающие влияние на сельскохозяйственное производство. Основы селекции и семеноводства сельскохозяйственных культур. Основы селекции овощных культур. Основы селекции плодово-ягодных культур. Основы селекции овощных культур защищенного грунта. Районированные сорта семенного и посадочного материала. Особенности агротехники возделывания различных сельскохозяйственных культур. Реализация схем севооборотов. Технологии размножения культур. Прививка и обрезка. Основные технологии производства растениеводческой продукции. Особенности морфологии зерновых, масличных и эфиромасличных культур. Закономерности роста, развития растений и формирования высококачественного урожая. Возделывание сельскохозяйственных культур. Анализ качества полевых работ, системы земледелия. Уборка, обработка и транспортировка урожая. Основы автоматизации технологических процессов сельскохозяйственного производства. Болезни и вредителей сельскохозяйственных культур, средства защиты от них. Общее устройство и принципы работы сельскохозяйственных машин. Порядок работы с сельскохозяйственной техникой.</p>
<p><b>Виды учебной работы</b></p>	<p>Изучение материала в четвертом семестре - 4 недели (144 часа). Лекции, практические занятия, организация самостоятельной образовательной деятельности; поиск и изучение учебной, научной и методической литературы, подготовка отчёта по учебной практике.</p>
<p><b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b></p>	<p>Основная и дополнительная литература, электронные ресурсы. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, лаборатория: технологий производства</p>



	продукции растениеводства, полигон: учебно-производственное хозяйство, программное обеспечение и читальный зал с выходом в интернет.
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Практические задания, самостоятельная работа, защита отчёта.
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Комплексный дифференцированный зачёт (зачёт с оценкой) – 4 семестр (УП.01.01. Учебная практика и ПП.01.01. Производственная практика (по профилю специальности). Итоговой формой контроля освоения профессионального модуля является квалификационный экзамен в 4 семестре.

Аннотация рабочей программы дисциплины

**УП.02.01. «УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА»**

<b>Цель изучения дисциплины</b>	<i>Целью учебной практики является:</i> закрепление материала, полученного после освоения дисциплин: МДК.02.01. «Технологии производства продукции животноводства» и МДК.02.02. «Кормопроизводство» профессионального модуля ПМ.02 «Производство и первичная обработка продукции животноводства». <i>Задачами практики являются:</i> закрепление и углубление у обучающихся теоретических знаний, умений и навыков, полученных при обучении; формирование у обучающегося комплексного представления о специфике работы технолога; содействие формированию профессионально-значимых качеств личности, общих и профессиональных компетенций, обуславливающих устойчивый интерес, активное и творческое отношение к работе технолога. <i>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</i> <u>иметь практический опыт:</u> производства продукции животноводства; первичной переработки продукции животноводства; приготовления кормов. <i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</i> <u>уметь:</u> определять вид, породу, упитанность, живую массу, масть сельскохозяйственных животных; выбирать способы содержания сельскохозяйственных животных; определять потребность животных в основных питательных веществах, анализировать и составлять рационы кормления; производить и заготавливать корма; проводить зоотехнический анализ кормов и оценивать их качество и питательность; определять необходимое количество воды для поения животных; проводить санитарно-гигиеническую оценку условий содержания, кормления и ухода за животными; проводить профилактические мероприятия по указанию и под руководством ветеринарного специалиста; вести учет продуктивности сельскохозяйственных животных; оценивать
---------------------------------	---

	<p>состояния окружающей среды и отдельных показателей микроклимата; выявлять заболевших животных; выполнять несложные ветеринарные назначения; выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства; составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства; осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов; оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства. <i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать</b></i>: правила в области ветеринарии; технологии содержания, кормления, ухода за сельскохозяйственными животными, их воспроизводства; зоогигиенические требования и ветеринарно-санитарные правила в животноводстве; методы отбора проб воды, измерения основных параметров микроклимата в животноводческих помещениях; основы системы нормированного и полноценного кормления животных разных видов; состав и питательность кормов, их рациональное использование; нормы кормления и принципы составления рационов для разных видов животных; технологии кормопроизводства; методы оценки качества и питательности кормов; стандарты на корма; методы профилактики заболеваний сельскохозяйственных животных; виды продуктивности и способы их учета, технологии производства и первичной обработки продукции животноводства, в том числе молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства; действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства; основные методы оценки качества продукции животноводства.</p>
<p><b>Место дисциплины в учебном плане</b></p>	<p>УП.02.01. «Учебная практика» осваивается после изучения дисциплин модуля ПМ.02 «Производство и первичная обработка продукции животноводства», программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>
<p><b>Формируемые компетенции</b></p>	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3.</p>
<p><b>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотношенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</b></p>	<p>В результате освоения программы подготовки специалиста среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции у обучающегося должны быть сформированы общекультурные и профессиональные компетенции:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>

	<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.</p> <p>ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.</p> <p>ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.</p>
<p><b>Содержание дисциплины</b></p>	<p>Инструктаж по технике безопасности. Вводное занятие. <i>Виды работ для изучения на учебной практике после получения знаний по дисциплине МДК.02.01. «Технологии производства продукции животноводства».</i></p> <p>Санитарно - гигиеническое состояние животноводческих помещений. Оценка воды, гигиена поения животных. Изучение экстерьерных особенностей животных разного направления продуктивности. Ознакомление с технологией производства молока на комплексах Ленинградской области. Ознакомление с технологией производства говядины на комплексах Ленинградской области. Племенная работа в скотоводстве, племенной и зоотехнический учет в скотоводстве, бонитировка, отбор и подбор. Технология выращивания ремонтного молодняка. Технология кормления крупного рогатого скота. Учет в молочном скотоводстве. Первичная обработка молока. Подготовка крупного рогатого скота к реализации на мясо. Ознакомление с технологией производства продукции овцеводства в хозяйствах Ленинградской области. Технология содержания и кормления овец. Ознакомление с технологией производства свинины в хозяйствах Ленинградской области.</p>

Технология содержания и кормления свиней. Технология откорма свиней. Оценка качества продукции свиноводства. Племенная работы в свиноводстве. Ознакомление с технологией производства яиц и мяса птицы на птицефабриках Ленинградской области. Технология производства птицеводческой продукции. Технология содержания и кормления, разведения кроликов. Ознакомление с технологией производства рыбы в прудах. Стандарты и технические условия на продукцию животноводства. Проведение санитарно – гигиенической работы на животноводческом комплексе. Организация полноценного кормления животных на комплексе. Проведение профилактических мероприятий у животных под руководством ветеринарного специалиста. Ведение учета продуктивности сельскохозяйственных животных. Организация производства животноводческой продукции. Составление технологической схемы и расчетов по технологии производства продукции животноводства. Соответствие производимой продукции животноводства действующим нормам, ГОСТам. Организация и контроль за выращиванием молодняка на фермах. Анализ проделанной работы, разработка мероприятий по повышению продуктивности стада и улучшению качества продукции. Сезонные работы на пасеке. Оборудование пасеки и работа на данном оборудовании. Медоносная база пчеловодства. Опыление с/х культур. Продукты пчеловодства, определение их качества. Племенная работа в пчеловодстве. Определение плотности, кислотности, белка, жира, бактериальной загрязнённости молока. Определение содержания нитратов и нитритов в молоке. Определение качества мяса и рыбы. Определение качества молока. Изучение комбикормов, их состава, питательной ценности. Инкубация яиц.

*Виды работ для изучения на учебной практике после получения знаний по дисциплине МДК.02.02. «Кормопроизводство».* Составление технологии ведущих кормовых культур зоны. Проведение зоотехнического анализа кормов. Инвентаризация лугов. Организация плана мероприятий по уходу и улучшению лугов. Организация культурных пастбищ и их рациональное использование. Устройство, разбивка на загоны. Организация выпаса животных. Определение урожайности сенокосов и пастбищ. Определение ботанического состава травостоя. Организация и технология заготовки сена прогрессивным способом. Организация и технология заготовки витаминной травяной муки и резки. Технология заготовки силоса и сенажа. Химическое консервирование кормов. Технология производства комбикормов. Учет и хранение кормов. Зеленый конвейер. Технология выращивания кормовых культур.

	Организация и проведение заготовки кормов. Оформление документации по заготовке и анализу кормов. Соответствие качества кормов ГОСТу.
<b>Виды учебной работы</b>	Изучение материала в шестом семестре - 4 недели (144 часа). Лекции, практические занятия, организация самостоятельной образовательной деятельности; поиск и изучение учебной, научной и методической литературы, подготовка отчёта по учебной практике.
<b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b>	Основная и дополнительная литература, электронные ресурсы. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, лаборатория технологий производства продукции растениеводства, лаборатория кормопроизводства, лаборатория технологий производства продукции животноводства, полигон: учебно-производственное хозяйство, программное обеспечение и читальный зал с выходом в интернет.
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Практические задания, самостоятельная работа, защита отчёта.
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Комплексный дифференцированный зачёт (зачёт с оценкой) – 6 семестр (УП.02.01. Учебная практика и ПП.02.01. Производственная практика (по профилю специальности). Итоговой формой контроля освоения профессионального модуля является квалификационный экзамен в 6 семестре.

Аннотация рабочей программы дисциплины

### **УП.03.01. «УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА»**

<b>Цель изучения дисциплины</b>	<i>Целью учебной практики является:</i> закрепление материала, полученного после освоения дисциплин: МДК.03.01. «Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции», МДК.03.02. «Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции», МДК.03.03. «Товароведение сельскохозяйственной продукции» и МДК.03.04. «Технологии переработки сельскохозяйственной продукции» профессионального модуля ПМ.03 «Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции». <i>Задачами практики являются:</i> закрепление и углубление у обучающихся теоретических знаний, умений и навыков, полученных при обучении; формирование у обучающегося комплексного представления о специфике работы технолога; содействие формированию профессионально-значимых качеств личности, общих и профессиональных компетенций, обуславливающих устойчивый интерес, активное и творческое отношение к работе технолога. <i>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответ-</i>
---------------------------------	--

ствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: иметь практический опыт: подготовки сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции; выбора технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья; анализа условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства; определения качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке. *В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь*: определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства; рассчитывать площади размещения растениеводческой и/или животноводческой продукции на хранение для разных типов хранилищ; составлять план размещения продукции; обслуживать оборудование и средства автоматизации; соблюдать сроки и режимы хранения; выбирать способы переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативной и технической документацией; определять качество сырья, подлежащего переработке; производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства; вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в том числе некондиционной; готовить продукцию к реализации; использовать средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов; осуществлять теххимический контроль по всем стадиям технологического процесса: выполнять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции и процессов. *В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать*: основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства; технологии ее хранения; устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции; характерные неисправности в работе оборудования и методы их устранения; требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства; методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции; основы теххимического контроля; методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции; условия транспортировки продукции растениеводства и животноводства; нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и жи-

	<p>вотноводства; порядок реализации продукции растениеводства и животноводства. требования к оформлению документов.</p>
<p><b>Место дисциплины в учебном плане</b></p>	<p>УП.03.01. «Учебная практика» осваивается после изучения дисциплин модуля ПМ.03 «Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции», программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>
<p><b>Формируемые компетенции</b></p>	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5.</p>
<p><b>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</b></p>	<p>В результате освоения программы подготовки специалиста среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции у обучающего должны быть сформированы общекультурные и профессиональные компетенции:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.</p> <p>ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.</p> <p>ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.</p>

	<p>ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.</p> <p>ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.</p>
<p><b>Содержание дисциплины</b></p>	<p>Инструктаж по технике безопасности. Вводное занятие. <i>Виды работ для изучения на учебной практике после получения знаний по дисциплинам: МДК.03.01. «Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции», МДК.03.02. «Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции», МДК.03.03. «Товароведение сельскохозяйственной продукции» и МДК.03.04. «Технологии переработки сельскохозяйственной продукции» профессионального модуля ПМ.03 «Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции».</i> Вводное занятие - знакомство студентов с рабочим местом. - с режимом работы и правилами внутреннего распорядка. - с требованиями безопасности труда на рабочем месте. Анализ технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья, сроками хранения продукции растениеводства и животноводства. Основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства. Технологии ее хранения. Требования к режимам и срокам хранения. Нормы потерь при хранении продукции растениеводства и животноводства. Методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции. Основы теххимического контроля. Анализ организации транспортировки продукции растениеводства и животноводства. Требования к оформлению документов. Условия транспортировки. продукции растениеводства и животноводства. Нормы потерь при транспортировке и реализации продукции растениеводства и животноводства. Экскурсия на предприятие. Пищевая ценность зерна. Факторы, влияющие на формирование пищевой ценности при выращивании зерна. Нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства. Методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции. Основы теххимического контроля. Подготовка сооружений и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. Устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции. Характерные неисправности в работе оборудования и методы их устранения. Изучение клас-</p>



	сификации постоянных хранилищ с естественной вентиляцией. Требования к постоянным хранилищам. Устройство системы активной вентиляции в постоянных хранилищах. Правила вентилирования. Оборудование пекарного отделения. Технологическая линия производства муки. Экскурсия на производство. Химические процессы, происходящих при получении кисломолочных продуктов, сыров, творога. Химические процессы получения сычужных сыров. Гигиенические показатели безопасности продовольственного сырья. Расчёт сырья и постановка суслу на брожение для производства плодоягодного вина. Порядок приема и сдачи животных для убоя. Экскурсия в институт Гигиены. Современные технологии, используемые в безалкогольном производстве. Технологическая линия квашения капусты и сушки моркови. Технологическая линия доработки зерна: активное вентилирование, предварительная очистка, сушка, первичная очистка, вторичная очистка. Экскурсия на хлебозавод. Технология производства сметаны, творога. Экскурсия на молочный завод.
<b>Виды учебной работы</b>	Изучение материала в седьмом семестре - 3 недели (108 часов). Лекции, практические занятия, организация самостоятельной образовательной деятельности; поиск и изучение учебной, научной и методической литературы, подготовка отчёта по учебной практике.
<b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b>	Основная и дополнительная литература, электронные ресурсы. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, лаборатория технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, лаборатория технологий производства продукции растениеводства, лаборатория технологий производства продукции животноводства, полигон: учебно-производственное хозяйство, программное обеспечение и читальный зал с выходом в интернет.
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Практические задания, самостоятельная работа, защита отчёта.
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Комплексный дифференцированный зачёт (зачёт с оценкой) – 7 семестр (УП.03.01. Учебная практика и ПП.03.01. Производственная практика (по профилю специальности). Итоговой формой контроля освоения профессионального модуля является квалификационный экзамен в 8 семестре.

Аннотация рабочей программы дисциплины

#### УП.04.01. «УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА»

<b>Цель изучения дисциплины</b>	<i>Целью учебной практики является:</i> закрепление материала, полученного после освоения дисциплины:
---------------------------------	---

	<p>МДК.04.01. «Управление структурным подразделением организации» профессионального модуля ПМ.04 «Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства». <i>Задачами практики являются:</i> закрепление и углубление у обучающихся теоретических знаний, умений и навыков, полученных при обучении; формирование у обучающегося комплексного представления о специфике работы технолога; содействие формированию профессионально-значимых качеств личности, общих и профессиональных компетенций, обуславливающих устойчивый интерес, активное и творческое отношение к работе технолога. <i>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</i> <u>иметь практический опыт:</u> участия в планировании и анализе производственных показателей организации растениеводства и животноводства; участия в управлении первичным трудовым коллективом; ведения документации установленного образца. <i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</i> рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели в области растениеводства и животноводства; планировать работу исполнителей; инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ; подбирать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; оценивать качество выполняемых работ. <i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</i> основы организации производства и переработки продукции растениеводства и животноводства; структуру организации руководимого подразделения; характер взаимодействия с другими подразделениями; функциональные обязанности работников и руководителей; основные производственные показатели работы организации отрасли и его структурных подразделений; методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала, в т. ч. материальное и нематериальное стимулирование работников; методы оценивания качества выполняемых работ; правила первичного документооборота, учета и отчетности.</p>
<p><b>Место дисциплины в учебном плане</b></p>	<p>УП.04.01. «Учебная практика» осваивается после изучения дисциплины МДК.04.01. «Управление структурным подразделением организации модуля ПМ.04 «Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства» программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>

<b>Формируемые компетенции</b>	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., ПК 4.5.
<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</b>	<p>В результате освоения программы подготовки специалиста среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции у обучающегося должны быть сформированы общекультурные и профессиональные компетенции:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.</p> <p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>
<b>Содержание дисциплины</b>	Инструктаж по технике безопасности. Вводное занятие. <i>Виды работ для изучения на учебной практике после получения знаний по дисциплине: МДК.04.01. «Управление структурным подразделением организации»:</i> Нормативно-правовые документы в сфере производства и переработки продукции растениеводства и животноводства. Анализ системы планирования предприятий. Техника безопасности при работе на пред-

	<p>приятиях производства и переработки продукции растениеводства и животноводства. Мотивация персонала. Методы управления. Психологический климат в коллективе. Анализ системы контроля предприятия. Методы принятия управленческих решений. Анализ системы коммуникации предприятий. Кадровая политика. Подбор и оценка персонала. Адаптация персонала. Основные финансовые показатели предприятия (подразделения). Документация структурного подразделения.</p>
<b>Виды учебной работы</b>	<p>Изучение материала в восьмом семестре - 1 неделя (36 часов). Лекции, практические занятия, организация самостоятельной образовательной деятельности; поиск и изучение учебной, научной и методической литературы, подготовка отчёта по учебной практике.</p>
<b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b>	<p>Основная и дополнительная литература, электронные ресурсы. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, кабинет социально-экономических дисциплин, лаборатория технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, программное обеспечение и читальный зал с выходом в интернет.</p>
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	<p>Практические задания, самостоятельная работа, защита отчёта.</p>
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	<p>Комплексный дифференцированный зачёт (зачёт с оценкой) – 8 семестр (УП.04.01. Учебная практика и ПП.04.01. Производственная практика (по профилю специальности). Итоговой формой контроля освоения профессионального модуля является квалификационный экзамен в 8 семестре.</p>

Аннотация рабочей программы дисциплины

**УП.05.01. «УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА»**

<b>Цель изучения дисциплины</b>	<p><i>Целью учебной практики является:</i> закрепление материала, полученного после освоения дисциплины: МДК.05.01. «Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья», профессионального модуля ПМ.05 «Выполнение работ по рабочей профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья». <i>Задачами практики являются:</i> закрепление и углубление у обучающихся теоретических знаний, умений и навыков, полученных при обучении; формирование у обучающегося комплексного представления о специфике работы технолога; содействие формированию профессионально-значимых качеств личности, общих и профессиональных компетенций, обуславливающих устойчивый интерес, активное и творческое отношение к работе технолога. <i>С целью овладения указанным</i></p>
---------------------------------	--

	<p><i>видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: <u>иметь практический опыт:</u> взвешивать или измерять продукцию и сырье; сортировать по установленным признакам сельскохозяйственные продукты и сырье; оформлять установленную документацию. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <u>уметь:</u> определять соответствие качества растениеводческой и животноводческой продукции и сырья требованиям нормативно – технической документации; вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в т. ч. некондиционной; готовить продукцию к реализации; использовать средства измерения. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <u>знать:</u> правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья; правила определения качества сдаваемой продукции; государственные стандарты и технические условия; правила взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья; способы устранения дефектов и причины их возникновения; правила хранения растениеводческой и животноводческой продукции и сырья; правила оформления установленной документации.</i></p>
<p><b>Место дисциплины в учебном плане</b></p>	<p>УП.05.01. «Учебная практика» осваивается после изучения дисциплины МДК.05.01. «Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья» модуля ПМ.05 «Выполнение работ по рабочей профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья» программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>
<p><b>Формируемые компетенции</b></p>	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.3., ПК 2.3., ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 4.5.</p>
<p><b>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</b></p>	<p>В результате освоения программы подготовки специалиста среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции у обучающегося должны быть сформированы общекультурные и профессиональные компетенции:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>

	<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.</p> <p>ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.</p> <p>ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.</p> <p>ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.</p> <p>ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>
<p><b>Содержание дисциплины</b></p>	<p>Инструктаж по технике безопасности. Вводное занятие. <i>Виды работ для изучения на учебной практике после получения знаний по дисциплине МДК.05.01. «Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья»:</i> Организация закупки сельскохозяйственной продукции и сырья. Прием и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения: картофеля, плодовоовощных культур, зерновых. Определение засоренности зерна. Измерение сельскохозяйственных продуктов и сырья. Хранение сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения. Упаковка и транспортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения. Прием и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья животного происхождения. Расчет молока, поступившего на предприятие. Приёмка и оценка качества молока. Оценка и контроль качества сельскохозяйственных продуктов и сырья животного происхождения. Учетная документация и ценообразование.</p>

<b>Виды учебной работы</b>	Изучение материала в пятом семестре - 1 неделя (36 часов). Лекции, практические занятия, организация самостоятельной образовательной деятельности; поиск и изучение учебной, научной и методической литературы, подготовка отчёта по учебной практике.
<b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b>	Основная и дополнительная литература, электронные ресурсы. Материально-техническое обеспечение составляют: учебные аудитории и их компьютерное оснащение, кабинет товароведения сельскохозяйственной продукции; лаборатории, программное обеспечение и читальный зал с выходом в интернет.
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Практические задания, самостоятельная работа, защита отчёта.
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Комплексный дифференцированный зачёт (зачёт с оценкой) – 5 семестр (УП.05.01. Учебная практика и ПП.05.01. Производственная практика (по профилю специальности). Итоговой формой контроля освоения профессионального модуля является квалификационный экзамен в 5 семестре.

### **ПП.00 Производственная практика (по профилю специальности)**

Аннотация рабочей программы дисциплины

#### **ПП.01.01. «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)»**

<b>Цель изучения дисциплины</b>	<i>Целью производственной практики (по профилю специальности) является: комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности: выбирать агротехнологии для различных сельскохозяйственных культур, а также закрепление материала, полученного после освоения дисциплины МДК.01.01. «Технологии производства продукции растениеводства» и пройденной учебной практики (в кабинетах и лабораториях колледжа СПбГАУ) УП.01.01. «Учебная практика» профессионального модуля ПМ.01 «Производство и первичная обработка продукции растениеводства». <b>Задачами практики являются:</b> закрепление и углубление у обучающихся теоретических знаний, умений и навыков, полученных при обучении; формирование у обучающегося комплексного представления о специфике работы технолога; содействие формированию профессионально-значимых качеств личности, общих и профессиональных компетенций, обуславливающих устойчивый интерес, активное и творческое отношение к работе технолога. <b>С целью овладения указанным видом профессиональной</b></i>
---------------------------------	---

*деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: иметь практический опыт: подготовки сельскохозяйственной техники к работе; подготовки семян и посадочного материала к посеву (посадке); реализации схем севооборотов; возделывания сельскохозяйственных культур; проведения агротехнических мероприятий по защите почв от эрозии и дефляции; первичной обработки и транспортировки урожая. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: применять технологические карты для возделывания сельскохозяйственных культур с учетом конкретных природно-климатических условий и имеющейся техники; выбирать и оценивать районированные сорта семенного и посадочного материала; определять качество семян; определять нормы, сроки и способы посева и посадки; определять нормы удобрений под различные сельскохозяйственные культуры с учетом плодородия почвы; оценивать качество полевых работ; определять и оценивать состояние производственных посевов; выполнять основные технологические регулировки сельскохозяйственных машин, составлять машинно-тракторные агрегаты; определять биологический урожай и анализировать его структуру; выбирать способ уборки урожая; проводить обследование сельскохозяйственных угодий по выявлению и распространению вредителей, болезней и сорняков: составлять годовой план защитных мероприятий. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: системы земледелия; основные технологии производства растениеводческой продукции; общее устройство и принципы работы сельскохозяйственных машин; основы автоматизации технологических процессов сельскохозяйственного производства; основы селекции и семеноводства сельскохозяйственных культур; виды семян сельскохозяйственных культур, их посевные и сортовые качества, сортосмену, сортообновление, сортоконтроль, условия их хранения, предпосевную подготовку; требования к сортовым и посевным качествам семян; особенности агротехники возделывания различных сельскохозяйственных культур; методику составления технологической карты для возделывания сельскохозяйственных культур; закономерности роста, развития растений и формирования высококачественного урожая; методы программирования урожаев; значение, виды мелиорации, мероприятия по освоению и окультуриванию мелиорированных земель, погодные и климатические условия, оказывающие влияние на сельскохозяйственное производство; болезни и вредителей сельскохозяйственных культур, средства защиты от них.*



<b>Место дисциплины в учебном плане</b>	ПП.01.01. «Производственная практика (по профилю специальности)» осваивается после изучения дисциплины МДК.01.01. «Технологии производства продукции растениеводства» и после прохождения учебной практики (в кабинетах и лабораториях колледжа СПбГАУ) УП.01.01. «Учебная практика» модуля ПМ.01 «Производство и первичная обработка продукции растениеводства», программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
<b>Формируемые компетенции</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3.
<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</b>	<p>В результате освоения программы подготовки специалиста среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции у обучающего должны быть сформированы общекультурные и профессиональные компетенции:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.</p> <p>ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.</p>

	ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.
<b>Содержание дисциплины</b>	Инструктаж по технике безопасности в колледже. <i>Виды работ для изучения ПП.01.01. «Производственная практика (по профилю специальности)» после получения знаний по дисциплине МДК.01.01. «Технологии производства продукции растениеводства» и прохождения учебной практики (в кабинетах и лабораториях колледжа СПбГАУ).</i> Вводный инструктаж на производстве. Ознакомление с местом и руководителем производственной практики. Ознакомление со структурой и характеристикой предприятия. Прохождение инструктажа по технике безопасности на предприятии. Анализ и оценка производственной деятельности предприятия. Ознакомление с современными технологиями на предприятии по производству продукции растениеводства. Ознакомление с организацией приёмки и методами оценки качества сырья. Участие в составлении производственных планов и заданий, технических и технологических разработок для выполнения работ при производстве продуктов продукции растениеводства. Изучение правил охраны окружающей среды. Изучение агротехники производства продукции растениеводства. Изучение производственного учёта и отчётности на предприятии. Составление отчёта, подготовка к защите отчёта.
<b>Виды учебной работы</b>	Изучение материала в четвёртом семестре - 4 недели (144 часа). Изучение инструкций по производственной деятельности и технологического цикла производства; поиск и изучение учебной, научной и методической литературы.
<b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b>	Основная и дополнительная литература, электронные ресурсы, материально-техническое оснащение, необходимое для осуществления образовательного процесса по дисциплине на производстве, для подготовки отчёта - читальный зал с выходом в интернет.
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Решение практических задач. Проверка качества выполнения технологических операций руководителем практики от предприятия. Защита отчёта.
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Комплексный дифференцированный зачёт (зачёт с оценкой) – 4 семестр (УП.01.01. Учебная практика и ПП.01.01. Производственная практика (по профилю специальности). Итоговой формой контроля освоения профессионального модуля является квалификационный экзамен в 4 семестре.

Аннотация рабочей программы дисциплины

**ПП.02.01. «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)»**

<b>Цель изучения дисциплины</b>	<p><i>Целью производственной практики (по профилю специальности) является:</i> комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности, освоение общих, профессиональных компетенций, получение знаний, умений и практических навыков, закрепление материала, полученного после освоения дисциплин: МДК.02.01. «Технологии производства продукции животноводства», МДК.02.02. «Кормопроизводство» и пройденной учебной практики (в кабинетах и лабораториях колледжа СПбГАУ) УП.02.01. «Учебная практика» профессионального модуля ПМ.02 «Производство и первичная обработка продукции животноводства». <i>Задачами практики являются:</i> закрепление и углубление у обучающихся теоретических знаний, умений и навыков, полученных при обучении; формирование у обучающегося комплексного представления о специфике работы технолога; содействие формированию профессионально-значимых качеств личности, общих и профессиональных компетенций, обуславливающих устойчивый интерес, активное и творческое отношение к работе технолога.</p> <p><i>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: <u>иметь практический опыт:</u></i> производства продукции животноводства; первичной переработки продукции животноводства; приготовления кормов. <i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <u>уметь:</u></i> определять вид, породу, упитанность, живую массу, масть сельскохозяйственных животных; выбирать способы содержания сельскохозяйственных животных; определять потребность животных в основных питательных веществах, анализировать и составлять рационы кормления; производить и заготавливать корма; проводить зоотехнический анализ кормов и оценивать их качество и питательность; определять необходимое количество воды для поения животных; проводить санитарно-гигиеническую оценку условий содержания, кормления и ухода за животными; проводить профилактические мероприятия по указанию и под руководством ветеринарного специалиста; вести учет продуктивности сельскохозяйственных животных; оценивать состояния окружающей среды и отдельных показателей микроклимата; выявлять заболевших животных; выполнять несложные ветеринарные назначения; выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства; составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства;</p>
---------------------------------	--

	<p>осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов; оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства. <i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <u>знать</u></i>: правила в области ветеринарии; технологии содержания, кормления, ухода за сельскохозяйственными животными, их воспроизводства; зоогигиенические требования и ветеринарно-санитарные правила в животноводстве; методы отбора проб воды, измерения основных параметров микроклимата в животноводческих помещениях; основы системы нормированного и полноценного кормления животных разных видов; состав и питательность кормов, их рациональное использование; нормы кормления и принципы составления рационов для разных видов животных; технологии кормопроизводства; методы оценки качества и питательности кормов; стандарты на корма; методы профилактики заболеваний сельскохозяйственных животных; виды продуктивности и способы их учета, технологии производства и первичной обработки продукции животноводства, в том числе молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства; действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства; основные методы оценки качества продукции животноводства.</p>
<p><b>Место дисциплины в учебном плане</b></p>	<p>ПП.02.01. «Производственная практика (по профилю специальности)» осваивается после изучения дисциплины МДК.02.01. «Технологии производства продукции животноводства», МДК.02.02. «Кормопроизводство» и пройденной учебной практики (в кабинетах и лабораториях колледжа СПбГАУ) УП.02.01. «Учебная практика» профессионального модуля ПМ.02 «Производство и первичная обработка продукции животноводства», программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>
<p><b>Формируемые компетенции</b></p>	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3.</p>
<p><b>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</b></p>	<p>В результате освоения программы подготовки специалиста среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции у обучающегося должны быть сформированы общекультурные и профессиональные компетенции: ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>

	<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.</p> <p>знает:</p> <p>ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.</p> <p>ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.</p>
<p><b>Содержание дисциплины</b></p>	<p>Инструктаж по технике безопасности в колледже. <i>Виды работ для изучения ПП.02.01. «Производственная практика (по профилю специальности)» после получения знаний по дисциплине МДК.02.01. «Технологии производства продукции животноводства», МДК.02.02. «Кормопроизводство» и прохождения учебной практики (в кабинетах и лабораториях колледжа СПбГАУ).</i> Вводный инструктаж на производстве. Ознакомление с местом и руководителем производственной практики. Ознакомление со структурой и характеристикой предприятия. Прохождение инструктажа по технике безопасности. Анализ и оценка производственной деятельности предприятия. Ознакомление с современными технологиями на предприятии по производству продукции животноводства. Ознакомление с организацией приёмки и методами оценки качества сырья. Участие в составлении производственных планов и заданий, технических и технологических разработок для выполнения работ при производстве продуктов продукции животноводства. Изучение технологии производства продукции животноводства. Изучение</p>

	чение технологии заготовки кормов. Изучение производственного учёта и отчётности на предприятии. Составление отчёта, подготовка к защите отчёта.
<b>Виды учебной работы</b>	Изучение материала в шестом семестре – 5 недель (180 часов). Изучение инструкций по производственной деятельности и технологического цикла производства; поиск и изучение учебной, научной и методической литературы.
<b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b>	Основная и дополнительная литература, электронные ресурсы, материально-техническое оснащение, необходимое для осуществления образовательного процесса по дисциплине на производстве, для подготовки отчёта - читальный зал с выходом в интернет.
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Решение практических задач. Проверка качества выполнения технологических операций руководителем практики от предприятия. Защита отчёта.
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Комплексный дифференцированный зачёт (зачёт с оценкой) – 6 семестр (УП.02.01. Учебная практика и ПП.02.01. Производственная практика (по профилю специальности). Итоговой формой контроля освоения профессионального модуля является квалификационный экзамен в 6 семестре.

Аннотация рабочей программы дисциплины

**ПП.03.01. «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)»**

<b>Цель изучения дисциплины</b>	<i>Целью производственной практики (по профилю специальности) является:</i> комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности, освоение общих, профессиональных компетенций, получение знаний, умений и практических навыков, закрепление материала, полученного после освоения дисциплин: МДК.03.01. «Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции», МДК.03.02. «Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции», МДК.03.03. «Товароведение сельскохозяйственной продукции», МДК.03.04. «Технологии переработки сельскохозяйственной продукции», и пройденной учебной практики (в кабинетах и лабораториях колледжа СПбГАУ) УП.03.01. «Учебная практика» профессионального модуля ПМ.03 «Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции». <i>Задачами практики</i>
---------------------------------	---

являются: закрепление и углубление у обучающихся теоретических знаний, умений и навыков, полученных при обучении; формирование у обучающегося комплексного представления о специфике работы технолога; содействие формированию профессионально-значимых качеств личности, общих и профессиональных компетенций, обуславливающих устойчивый интерес, активное и творческое отношение к работе технолога. *С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:* иметь практический опыт: подготовки сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции; выбора технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья; анализа условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства; определения качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке. *В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь*: определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства; рассчитывать площади размещения растениеводческой и/или животноводческой продукции на хранение для разных типов хранилищ; составлять план размещения продукции; обслуживать оборудование и средства автоматизации; соблюдать сроки и режимы хранения; выбирать способы переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативной и технической документацией; определять качество сырья, подлежащего переработке; производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства; вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в том числе некондиционной; готовить продукцию к реализации; использовать средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов; осуществлять теххимический контроль по всем стадиям технологического процесса: выполнять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции и процессов. *В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать*: основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства; технологии ее хранения; устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции; характерные неисправности в работе оборудования и методы их устранения; требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства; методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции; основы теххимического контроля; методы

	<p>анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции; условия транспортировки продукции растениеводства и животноводства; нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства; порядок реализации продукции растениеводства и животноводства, требования к оформлению документов.</p>
<p><b>Место дисциплины в учебном плане</b></p>	<p>ПП.03.01. «Производственная практика (по профилю специальности)» осваивается после изучения дисциплин МДК.03.01. «Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции», МДК.03.02. «Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции», МДК.03.03. «Товароведение сельскохозяйственной продукции», МДК.03.04. «Технологии переработки сельскохозяйственной продукции» и пройденной учебной практики (в кабинетах и лабораториях колледжа СПбГАУ) УП.03.01. «Учебная практика» профессионального модуля ПМ.03 «Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции», программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>
<p><b>Формируемые компетенции</b></p>	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5.</p>
<p><b>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</b></p>	<p>В результате освоения программы подготовки специалиста среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции у обучающего должны быть сформированы общекультурные и профессиональные компетенции:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>-ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>



	<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>- ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.</p> <p>ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.</p> <p>ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.</p> <p>ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.</p>
<p><b>Содержание дисциплины</b></p>	<p>Инструктаж по технике безопасности в колледже. <i>Виды работ для изучения ПП.03.01. «Производственная практика (по профилю специальности)» после получения знаний по дисциплинам МДК.03.01. «Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции», МДК.03.02. «Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции», МДК.03.03. «Товароведение сельскохозяйственной продукции», МДК.03.04. «Технологии переработки сельскохозяйственной продукции» и прохождения учебной практики (в кабинетах и лабораториях колледжа СПбГАУ). Вводный инструктаж на предприятии. Ознакомление с местом и руководителем производственной практики. Ознакомление со структурой и характеристикой предприятия. Прохождение инструктажа по технике безопасности. Анализ и оценка производственной деятельности предприятия и его цехов. Ознакомление с современными технологиями на предприятии по производству или переработке с.-х. сырья. Ознакомление с организацией приёмки и методами оценки качества сырья. Ознакомление с производственными цехами предприятия, технологическим оборудованием, их мощностями и размещением. Участие в составлении производственных планов и заданий, технических и технологических разработок для выполнения работ при производстве продуктов питания из животного и растительного сырья. Ознакомление с энергоснабжением, холодоснабжением и теплоснабжением предприятия. Изучение правил охраны окружающей среды. Изучение организации мойки и дезинфекции помещений, технологического оборудования и инвентаря. Участие в организации приема и сортировки зерна. Взвешивание зерна. Подготовка</i></p>

	<p>оборудования для отбора точечных проб. Осуществление отбора точечных проб. Формирование объединенной, средней и среднесуточной проб. Выделение навесок для анализа. Осуществление взвешивания и приемки муки, крупы. Определение качества зерна, муки и крупы. Организация и проведение приемки и сортировки плодов и овощей. Оценка качества принимаемых плодов и овощной продукции в соответствии с требованиями. Взвешивание сырья. Организация и проведение приемки и оценка качества продуктов переработки технических культур. Организация и проведение приема молока в соответствии с требованиями к качеству молока. Определение плотности, массовой доли жира. Определение органолептических физико-химических свойств молока, расчет с поставщиками. Прием и сортировка молока для маслоделия и сыроделия в соответствии с требованиями, предъявляемыми к сырью, согласно государственным стандартам и техническим условиям. Организация и проведение приема, сортировки яиц и оформление установленной документации. Оценка качества яйцепродуктов. Организация закладки и режимов хранения зерна в соответствии с его качеством. Определение температуры, влажности, аэрации зерновой массы, как основных условий, определяющие её сохранность. Оформление и заполнение документов о качестве зерна и продуктов его переработки. Организация закладки и режима хранения плодов и овощей, в соответствии с требованиями к их качеству. Оформление установленной учетно-отчетной документации. Организация хранения молока и молочных продуктов в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья. Определение дефектов и пороков молока и молочных продуктов. Оформление установленной учетно-отчетной документации. Организация режимов хранения мяса и мясопродуктов. Организация ветеринарно-санитарного контроля за мясом и мясопродуктами. Оформление установленной учетно-отчетной документации. Технология хранения яиц. Микробиологические процессы, протекающие при хранении яиц и яйцепродуктов. Определение степени свежести яиц. Изучение производственного учёта и отчётности на предприятии. Составление отчёта, подготовка к защите отчёта.</p>
<p><b>Виды учебной работы</b></p>	<p>Изучение материала в седьмом семестре – 5 недель (180 часов). Изучение инструкций по производственной деятельности и технологического цикла производства; поиск и изучение учебной, научной и методической литературы.</p>
<p><b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b></p>	<p>Основная и дополнительная литература, электронные ресурсы, материально-техническое оснащение, необ-</p>

	ходимое для осуществления образовательного процесса по дисциплине на производстве, для подготовки отчёта - читальный зал с выходом в интернет.
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Решение практических задач. Проверка качества выполнения технологических операций руководителем практики от предприятия. Защита отчёта.
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Комплексный дифференцированный зачёт (зачёт с оценкой) – 7 семестр (УП.03.01. Учебная практика и ПП.03.01. Производственная практика (по профилю специальности). Итоговой формой контроля освоения профессионального модуля является квалификационный экзамен в 8 семестре.

Аннотация рабочей программы дисциплины

**ПП.04.01. «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)»**

<b>Цель изучения дисциплины</b>	<p><i>Целью производственной практики (по профилю специальности) является:</i> комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности, освоение общих, профессиональных компетенций, получение знаний, умений и практических навыков, закрепление материала, полученного после освоения дисциплины: МДК.04.01. «Управление структурным подразделением организации» и пройденной учебной практики (в кабинетах и лабораториях колледжа СПбГАУ) УП.04.01. «Учебная практика» профессионального модуля ПМ.04 «Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства». <i>Задачами практики являются:</i> закрепление и углубление у обучающихся теоретических знаний, умений и навыков, полученных при обучении; формирование у обучающегося комплексного представления о специфике работы технолога; содействие формированию профессионально-значимых качеств личности, общих и профессиональных компетенций, обуславливающих устойчивый интерес, активное и творческое отношение к работе технолога. Целью изучения данной дисциплины является: получение соответствующих общих и профессиональных компетенций. Научиться участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства, планировать выполнение работ исполнителями, организовывать работу трудового коллектива, контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями, вести утвержденную учетно-отчетную документацию. <i>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: <u>иметь практический опыт:</u></i> уча-</p>
---------------------------------	--

	<p>ствия в планировании и анализе производственных показателей организации растениеводства и животноводства; участия в управлении первичным трудовым коллективом; ведения документации установленного образца. <i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u></i>: рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели в области растениеводства и животноводства; планировать работу исполнителей; инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ; подбирать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; оценивать качество выполняемых работ. <i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <u>знать</u></i>: основы организации производства и переработки продукции растениеводства и животноводства; структуру организации руководимого подразделения; характер взаимодействия с другими подразделениями; функциональные обязанности работников и руководителей; основные производственные показатели работы организации отрасли и его структурных подразделений; методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала, в т.ч. материальное и нематериальное стимулирование работников; методы оценивания качества выполняемых работ; правила первичного документооборота, учета и отчетности.</p>
<p><b>Место дисциплины в учебном плане</b></p>	<p>ПП.04.01. «Производственная практика (по профилю специальности)» осваивается после изучения дисциплины МДК.04.01. «Управление структурным подразделением организации» и пройденной учебной практики (в кабинетах и лабораториях колледжа СПбГАУ) УП.04.01. «Учебная практика» профессионального модуля ПМ.04 «Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства», программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>
<p><b>Формируемые компетенции</b></p>	<p>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., ПК 4.5.</p>
<p><b>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотношенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</b></p>	<p>В результате освоения программы подготовки специалиста среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции у обучающегося должны быть сформированы общекультурные и профессиональные компетенции:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>

	<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.</p> <p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>
<p><b>Содержание дисциплины</b></p>	<p>Инструктаж по технике безопасности в колледже. <i>Виды работ для изучения ПП.04.01. «Производственная практика (по профилю специальности)» после получения знаний по дисциплине МДК.04.01. «Управление структурным подразделением организации» и прохождения учебной практики УП.04.01. (в кабинетах и лабораториях колледжа СПбГАУ).</i> Ознакомление с местом и руководителем производственной практики. Вводный инструктаж на предприятии. Прохождение инструктажа по технике безопасности на предприятии. Изучение производственного учёта и отчётности на предприятии. Ознакомление со структурой и характеристикой предприятия. Анализ и оценка производственной деятельности предприятия. Участие в составлении производственных планов и заданий, технических и технологических разработок для выполнения работ при производстве продуктов продукции растениеводства и животноводства. Стиль управления, методы управления. Конфликты. Мотивация персонала,</p>

	Организационная структура. SWOT – анализ. Конкурентная среда. Составление отчёта, подготовка к защите отчёта.
<b>Виды учебной работы</b>	Изучение материала в восьмом семестре – 1 неделя (36 часов). Изучение инструкций по производственной деятельности и технологического цикла производства; поиск и изучение учебной, научной и методической литературы.
<b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b>	Основная и дополнительная литература, электронные ресурсы, материально-техническое оснащение, необходимое для осуществления образовательного процесса по дисциплине на производстве, для подготовки отчёта - читальный зал с выходом в интернет.
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Решение практических задач. Проверка качества выполнения технологических операций руководителем практики от предприятия. Защита отчёта.
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Комплексный дифференцированный зачёт (зачёт с оценкой) – 8 семестр (УП.04.01. Учебная практика и ПП.04.01. Производственная практика (по профилю специальности). Итоговой формой контроля освоения профессионального модуля является квалификационный экзамен в 8 семестре.

Аннотация рабочей программы дисциплины

**ПП.05.01. «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)»**

<b>Цель изучения дисциплины</b>	<i>Целью производственной практики (по профилю специальности) является:</i> комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности, освоение общих, профессиональных компетенций, получение знаний, умений и практических навыков, закрепление материала, полученного после освоения дисциплины: МДК.05.01. «Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья» и пройденной учебной практики (в кабинетах и лабораториях колледжа СПбГАУ) УП.05.01. «Учебная практика» профессионального модуля ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих». <i>Задачами практики являются:</i> закрепление и углубление у обучающихся теоретических знаний, умений и навыков, полученных при обучении; формирование у обучающегося комплексного представления о специфике работы техно-
---------------------------------	--

	<p>лога; содействие формированию профессионально-значимых качеств личности, общих и профессиональных компетенций, обуславливающих устойчивый интерес, активное и творческое отношение к работе технолога. С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: <u>иметь практический опыт</u>: взвешивать или измерять продукцию и сырье; сортировать по установленным признакам сельскохозяйственные продукты и сырье; оформлять установленную документацию. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <u>уметь</u>: определять соответствие качества растениеводческой и животноводческой продукции и сырья требованиям нормативно – технической документации; вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в т. ч. некондиционной; готовить продукцию к реализации; использовать средства измерения. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <u>знать</u>: правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья; правила определения качества сдаваемой продукции; государственные стандарты и технические условия; правила взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья; способы устранения дефектов и причины их возникновения; правила хранения растениеводческой и животноводческой продукции и сырья; правила оформления установленной документации.</p>
<p><b>Место дисциплины в учебном плане</b></p>	<p>ПП.05.01. «Производственная практика (по профилю специальности)» осваивается после изучения дисциплины МДК.05.01. «Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья» и пройденной учебной практики (в кабинетах и лабораториях колледжа СПбГАУ) УП.05.01. «Учебная практика» профессионального модуля ПМ.05 «Выполнение работ по рабочей профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья», программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>
<p><b>Формируемые компетенции</b></p>	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.3., ПК 2.3., ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 4.5.</p>
<p><b>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотношенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</b></p>	<p>В результате освоения программы подготовки специалиста среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции у обучающегося должны быть сформированы общекультурные и профессиональные компетенции: ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>

	<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.</p> <p>ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.</p> <p>ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.</p> <p>ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.</p> <p>знает:</p> <p>ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>
<p><b>Содержание дисциплины</b></p>	<p>Инструктаж по технике безопасности в колледже. <i>Виды работ для изучения ПП.05.01. «Производственная практика (по профилю специальности)» после получения знаний по дисциплине МДК.05.01. «Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья» и прохождения учебной практики УП.05.01. (в кабинетах и лабораториях колледжа СПбГАУ).</i> Вводный инструктаж на производстве. Ознакомление с местом и руководителем производственной практики. Прохождение инструктажа по технике безопасности на предприятии. Участие в организации приема и сортировки зерна. Взвешивание зерна. Подготовка оборудования для отбора точечных проб. Осуществление отбора точечных проб. Формирование объединенной, средней и средне-</p>



	<p>суточной проб. Выделение навесок для анализа. Осуществление взвешивания и приемки муки, крупы. Определение качества зерна, муки и крупы. Организация и проведение приемки и сортировки плодов и овощей. Оценка качества принимаемых плодов и овощной продукции в соответствии с требованиями. Взвешивание сырья. Организация и проведение приемки и оценка качества продуктов переработки технических культур. Организация и проведение приема молока в соответствии с требованиями к качеству молока. Определение плотности, массовой доли жира. Определение органолептических физико-химических свойств молока, расчет с поставщиками. Прием и сортировка молока для маслоделия и сыроделия в соответствии с требованиями, предъявляемыми к сырью, согласно государственным стандартам и техническим условиям. Организация и проведение приема, сортировки яиц и оформление установленной документации. Оценка качества яйцепродуктов. Организация закладки и режимов хранения зерна в соответствии с его качеством. Определение температуры, влажности, аэрации зерновой массы как основных условий, определяющие её сохранность. Оформление и заполнение документов о качестве зерна и продуктов его переработки. Организация закладки и режима хранения плодов и овощей, в соответствии с требованиями к их качеству. Оформление установленной учетно-отчетной документации. Организация хранения молока и молочных продуктов в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья. Определение дефектов и пороков молока и молочных продуктов. Оформление установленной учетно-отчетной документации. Организация режимов хранения мяса и мясопродуктов. Организация ветеринарно-санитарного контроля за мясом и мясопродуктами. Оформление установленной учетно-отчетной документации. Технология хранения яиц. Микробиологические процессы, протекающие при хранении яиц и яйцепродуктов. Определение степени свежести яиц. Составление отчёта, подготовка к защите отчёта.</p>
<p><b>Виды учебной работы</b></p>	<p>Изучение материала в пятом семестре – 1 неделя (36 часов). Изучение инструкций по производственной деятельности и технологического цикла производства; поиск и изучение учебной, научной и методической литературы.</p>
<p><b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b></p>	<p>Основная и дополнительная литература, электронные ресурсы, материально-техническое оснащение, необходимое для осуществления образовательного процесса по дисциплине на производстве, для подготовки отчёта - читальный зал с выходом в интернет.</p>

<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Решение практических задач. Проверка качества выполнения технологических операций руководителем практики от предприятия. Защита отчёта.
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Комплексный дифференцированный зачёт (зачёт с оценкой) – 5 семестр (УП.05.01. Учебная практика и ПП.05.01. Производственная практика (по профилю специальности). Итоговой формой контроля освоения профессионального модуля является квалификационный экзамен в 5 семестре.

### **ПДП.00 Производственная практика (преддипломная)**

Аннотация рабочей программы дисциплины

#### **ПДП «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)»**

<b>Цель изучения дисциплины</b>	<p>Целью производственной практики (преддипломной) является: комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений, навыков и опыта практической работы по специальности. Основными задачами производственной практики (преддипломной) являются: закрепление и углубление теоретических знаний, умений и навыков, полученных при обучении; формирование комплексного представления о специфике работы специалиста в сфере технологии производства и переработки продукции растениеводства и животноводства; изучение системы работы базы практики, специфики менеджмента (особенностей организационных и функциональных процессов), содержания деятельности специалиста в сфере технологии производства и переработки продукции растениеводства и животноводства; совершенствование качества профессиональных умений и навыков до уровня, позволяющего самостоятельно решать практические задачи, связанные с деятельностью организаций по производству и переработке сельскохозяйственной продукции и сырья; содействие формированию профессионально-значимых качеств личности, общих и профессиональных компетенций, обуславливающих устойчивый интерес, активное и творческое отношение к работе специалиста в сфере технологии производства и переработки продукции растениеводства и животноводства.</p> <p><i>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся после осво-</i></p>
---------------------------------	--

ения пяти профессиональных модулей, после прохождения производственной практики (преддипломной) должен иметь практический опыт: подготовки сельскохозяйственной техники к работе; подготовки семян и посадочного материала к посеву (посадке); реализации схем севооборотов; возделывания сельскохозяйственных культур; проведения агротехнических мероприятий по защите почв от эрозии и дефляции; первичной обработки и транспортировки урожая; производства продукции животноводства; первичной переработки продукции животноводства; подготовки сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции; выбора технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья; анализа условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства; определения качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке; участия в планировании и анализе производственных показателей организации растениеводства и животноводства; участия в управлении первичным трудовым коллективом; ведения документации установленного образца; взвешивать или измерять продукцию и сырье; сортировать по установленным признакам сельскохозяйственные продукты и сырье; оформлять установленную документацию. С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся после освоения пяти профессиональных модулей, после прохождения производственной практики (преддипломной) должен уметь: применять технологические карты для возделывания сельскохозяйственных культур с учетом конкретных природно-климатических условий и имеющейся техники; выбирать и оценивать районированные сорта семенного и посадочного материала; определять качество семян; определять нормы, сроки и способы посева и посадки; определять нормы удобрений под различные сельскохозяйственные культуры с учетом плодородия почвы; оценивать качество полевых работ; определять и оценивать состояние производственных посевов; выполнять основные технологические регулировки сельскохозяйственных машин, составлять машинно-тракторные агрегаты; определять биологический урожай и анализировать его структуру; выбирать способ уборки урожая; проводить обследование сельскохозяйственных угодий по выявлению и распространению вредителей, болезней и сорняков; составлять годовой план защитных мероприятий; определять вид, породу, упитанность, живую массу, масть сельскохозяйственных животных;

выбирать способы содержания сельскохозяйственных животных; определять потребность животных в основных питательных веществах, анализировать и составлять рационы кормления; производить и заготавливать корма; проводить зоотехнический анализ кормов и оценивать их качество и питательность; определять необходимое количество воды для поения животных; проводить санитарно-гигиеническую оценку условий содержания, кормления и ухода за животными; проводить профилактические мероприятия по указанию и под руководством ветеринарного специалиста; вести учет продуктивности сельскохозяйственных животных; оценивать состояния окружающей среды и отдельных показателей микроклимата; выявлять заболевших животных; выполнять несложные ветеринарные назначения; выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства; составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства; осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов; оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства; определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства; рассчитывать площади размещения растениеводческой и/или животноводческой продукции на хранение для разных типов хранилищ; составлять план размещения продукции; обслуживать оборудование и средства автоматизации; соблюдать сроки и режимы хранения; выбирать способы переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативной и технической документацией; определять качество сырья, подлежащего переработке; производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства; вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в том числе некондиционной; готовить продукцию к реализации; использовать средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов; осуществлять теххимический контроль по всем стадиям технологического процесса: выполнять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции и процессов; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели в области растениеводства и животноводства; планировать работу исполнителей; инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ; подбирать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;

оценивать качество выполняемых работ; определять соответствие качества растениеводческой и животноводческой продукции и сырья требованиям нормативно-технической документации; вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, т. ч. некондиционной; готовить продукцию к реализации; использовать средства измерения. *С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся после освоения пяти профессиональных модулей, после прохождения производственной практики (преддипломной) должен знать:* системы земледелия; основные технологии производства растениеводческой продукции; общее устройство и принципы работы сельскохозяйственных машин; основы автоматизации технологических процессов сельскохозяйственного производства; основы селекции и семеноводства сельскохозяйственных культур; виды семян сельскохозяйственных культур, их посевные и сортовые качества, сорто-смену, сортообновление, сортоконтроль, условия их хранения, предпосевную подготовку; требования к сортовым и посевным качествам семян; особенности агротехники возделывания различных сельскохозяйственных культур; методику составления технологической карты для возделывания сельскохозяйственных культур; закономерности роста, развития растений и формирования высококачественного урожая; методы программирования урожая; значение, виды мелиорации, мероприятия по освоению и окультуриванию мелиорированных земель, погодные и климатические условия, оказывающие влияние на сельскохозяйственное производство; болезни и вредителей сельскохозяйственных культур, средства защиты от них; правила в области ветеринарии; технологии содержания, кормления, ухода за сельскохозяйственными животными, их воспроизводства; зооигиенические требования и ветеринарно-санитарные правила в животноводстве; методы отбора проб воды, измерения основных параметров микроклимата в животноводческих помещениях; основы системы нормированного и полноценного кормления животных разных видов; состав и питательность кормов, их рациональное использование; нормы кормления и принципы составления рационов для разных видов животных; технологии кормопроизводства; методы оценки качества и питательности кормов; стандарты на корма; методы профилактики заболеваний сельскохозяйственных животных; виды продуктивности и способы их учета, технологии производства и первичной обработки продукции животноводства, в том числе молока и молочных продуктов, продуктов убоя

	<p>животных, продуктов птицеводства; действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства; основные методы оценки качества продукции животноводства; основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства; технологии ее хранения; устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции; характерные неисправности в работе оборудования и методы их устранения; требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства; методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции; основы теххимического контроля; методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции; условия транспортировки продукции растениеводства и животноводства; нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства; порядок реализации продукции растениеводства и животноводства; требования к оформлению документов; основы организации производства и переработки продукции растениеводства и животноводства; структуру организации руководимого подразделения; характер взаимодействия с другими подразделениями; функциональные обязанности работников и руководителей; основные производственные показатели работы организации отрасли и его структурных подразделений; методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала, в т. ч. материальное и нематериальное стимулирование работников; методы оценивания качества выполняемых работ; правила первичного документооборота, учета и отчетности; правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья; правила определения качества сдаваемой продукции; государственные стандарты и технические условия; правила взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья; способы устранения дефектов и причины их возникновения; правила хранения растениеводческой и животноводческой продукции и сырья; правила оформления установленной документации.</p>
<p><b>Место дисциплины в учебном плане</b></p>	<p>ПДП «Производственная практика (преддипломная)» является обязательной и завершает систему взаимосвязей теоретического обучения с практической деятельностью, способствует формированию общих и профессиональных компетенций, приобретению практического опыта в рамках профессиональных модулей. Программа данной практики явля-</p>

	<p>ется частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 35.02.06 Технология производства и переработки с.-х. продукции в части освоения основных видов профессиональной деятельности: ПМ. 01 «Производство и первичная обработка продукции растениеводства», ПМ. 02 «Производство и первичная обработка продукции животноводства», ПМ. 03 «Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции», ПМ. 04 «Управление работами по производству и переработки продукции растениеводства и животноводства», ПМ. 05 «Выполнение работ по рабочей профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырьё»</p>
<p><b>Формируемые компетенции</b></p>	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5.</p>
<p><b>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</b></p>	<p>В результате освоения программы подготовки специалиста среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции у обучающего должны быть сформированы общекультурные и профессиональные компетенции:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>

	<p>ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.</p> <p>ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.</p> <p>ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.</p> <p>ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.</p> <p>ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.</p> <p>ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.</p> <p>ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.</p> <p>ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.</p> <p>ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.</p> <p>ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.</p> <p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>
<p><b>Содержание дисциплины</b></p>	<p><i>Технолог готовится к следующим видам деятельности:</i> Производство и первичная обработка продукции растениеводства. Производство и первичная обработка продукции животноводства. Хранение, переработка, предпродажная подготовка и реализация сельскохозяйственной продукции. Управление работами по производству и переработке сельскохозяйственной продукции. Выполнение работ по рабочей профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья. Инструктаж по технике безопасности в колледже. Вводный инструктаж на предприятии. Ознакомление с местом и руководителем про-</p>



	<p>изводственной практики (преддипломной). Ознакомление со структурой и характеристикой предприятия. Прохождение инструктажа по технике безопасности на предприятии. Анализ и оценка производственной деятельности предприятия. Ознакомление с современными технологиями на предприятии по производству продукции растениеводства. Ознакомление с организацией приёмки и методами оценки качества сырья. Учредительные документы и устав фирмы (состав учредителей, организационно-правовая форма предприятия, виды деятельности, юридический адрес и другие характеристики). Характеристика типа и структуры базы практики. Характеристика материально-технической базы предприятия. Соответствие оборудования требованиям. Определение эффективности работы структурных подразделений. Нормативно-правовое обеспечение трудовой деятельности сотрудников базы практики (прием на работу, увольнение, порядок предоставления отпусков, тарификация). Основные требования, предъявляемые к специалисту технологу. Основные направления деятельности, традиции, правила внутреннего распорядка, права и обязанности сотрудников. Ознакомление с правилами внутреннего распорядка, охраной труда и окружающей среды в организации, техникой безопасности, обеспечения безопасности производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Структура фирмы (организации), характеристика состава подразделений (служб) и их взаимосвязей. Права и обязанности работника отдела. Нормативно-правовая база в деятельности туристских предприятий. Особенности менеджмента сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий. Маркетинговые исследования в сельскохозяйственной и пищевой перерабатывающей отраслях. Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Реклама предприятий и их продукции. Изучение производственного учёта и отчётности на предприятии. Составление отчёта, подготовка к защите отчёта.</p>
<p><b>Виды учебной работы</b></p>	<p>Изучение материала в восьмом семестре - 4 недели (144 часа). Изучение инструкций по производственной деятельности и технологического цикла производства; поиск и изучение учебной, научной и методической литературы.</p>
<p><b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b></p>	<p>Основная и дополнительная литература, электронные ресурсы, материально-техническое оснащение, необходимое для осуществления образовательного процесса по дисциплине на производстве, для подготовки отчёта - читальный зал с выходом в интернет.</p>

<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Решение практических задач. Проверка качества выполнения технологических операций руководителем практики от предприятия. Защита отчёта.
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Дифференцированный зачёт (зачёт с оценкой) – 8 семестр.

## ГИА.00 Государственная итоговая аттестация

Аннотация рабочей программы дисциплины

### ГИА «ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ»

<b>Цель изучения дисциплины</b>	<p>Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Целью государственной итоговой аттестации является: комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений, навыков и опыта практической работы по специальности. Основными задачами государственной итоговой аттестации являются: закрепление и углубление теоретических знаний, умений и навыков, полученных при обучении; формирование комплексного представления о специфике работы специалиста в сфере технологии производства и переработки продукции растениеводства и животноводства; изучение системы работы базы практики, специфики менеджмента (особенностей организационных и функциональных процессов), содержания деятельности специалиста в сфере технологии производства и переработки продукции растениеводства и животноводства; совершенствование качества профессиональных умений и навыков до уровня, позволяющего самостоятельно решать практические задачи, связанные с деятельностью организаций по производству и переработке сельскохозяйственной продукции и сырья; содействие формированию профессионально-значимых качеств личности, общих и профессиональных компетенций, обуславливающих устойчивый интерес, активное и творческое отношение к работе специалиста в сфере технологии производства и переработки продукции растениеводства и животноводства.</p>
---------------------------------	---

*С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся после освоения пяти профессиональных модулей, после прохождения производственной практики (преддипломной) должен иметь практический опыт: подготовки сельскохозяйственной техники к работе; подготовки семян и посадочного материала к посеву (посадке); реализации схем севооборотов; возделывания сельскохозяйственных культур; проведения агротехнических мероприятий по защите почв от эрозии и дефляции; первичной обработки и транспортировки урожая; производства продукции животноводства; первичной переработки продукции животноводства; подготовки сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции; выбора технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья; анализа условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства; определения качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке; участия в планировании и анализе производственных показателей организации растениеводства и животноводства; участия в управлении первичным трудовым коллективом; ведения документации установленного образца; взвешивать или измерять продукцию и сырье; сортировать по установленным признакам сельскохозяйственные продукты и сырье; оформлять установленную документацию.*

*С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся после освоения пяти профессиональных модулей, после прохождения производственной практики (преддипломной) должен уметь: применять технологические карты для возделывания сельскохозяйственных культур с учетом конкретных природно-климатических условий и имеющейся техники; выбирать и оценивать районированные сорта семенного и посадочного материала; определять качество семян; определять нормы, сроки и способы посева и посадки; определять нормы удобрений под различные сельскохозяйственные культуры с учетом плодородия почвы; оценивать качество полевых работ; определять и оценивать состояние производственных посевов; выполнять основные технологические регулировки сельскохозяйственных машин, составлять машинно-тракторные агрегаты; определять биологический урожай и анализировать его структуру; выбирать способ уборки урожая; проводить обследование сельскохозяйственных угодий по выявлению и распространению вредителей, болезней*

и сорняков: составлять годовой план защитных мероприятий; определять вид, породу, упитанность, живую массу, масть сельскохозяйственных животных; выбирать способы содержания сельскохозяйственных животных; определять потребность животных в основных питательных веществах, анализировать и составлять рационы кормления; производить и заготавливать корма; проводить зоотехнический анализ кормов и оценивать их качество и питательность; определять необходимое количество воды для поения животных; проводить санитарно-гигиеническую оценку условий содержания, кормления и ухода за животными; проводить профилактические мероприятия по указанию и под руководством ветеринарного специалиста; вести учет продуктивности сельскохозяйственных животных; оценивать состояния окружающей среды и отдельных показателей микроклимата; выявлять заболевших животных; выполнять несложные ветеринарные назначения; выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства; составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства; осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов; оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства; определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства; рассчитывать площади размещения растениеводческой и/или животноводческой продукции на хранение для разных типов хранилищ; составлять план размещения продукции; обслуживать оборудование и средства автоматизации; соблюдать сроки и режимы хранения; выбирать способы переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативной и технической документацией; определять качество сырья, подлежащего переработке; производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства; вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в том числе некондиционной; готовить продукцию к реализации; использовать средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов; осуществлять теххимический контроль по всем стадиям технологического процесса: выполнять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции и процессов; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели в области растениеводства и животноводства; планировать ра-

боту исполнителей; инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ; подбирать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; оценивать качество выполняемых работ; определять соответствие качества растениеводческой и животноводческой продукции и сырья требованиям нормативно-технической документации; вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, т. ч. некондиционной; готовить продукцию к реализации; использовать средства измерения.

*С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся после освоения пяти профессиональных модулей, после прохождения производственной практики (преддипломной) должен знать:* системы земледелия; основные технологии производства растениеводческой продукции; общее устройство и принципы работы сельскохозяйственных машин; основы автоматизации технологических процессов сельскохозяйственного производства; основы селекции и семеноводства сельскохозяйственных культур; виды семян сельскохозяйственных культур, их посевные и сортовые качества, сортомену, сортообновление, сортоконтроль, условия их хранения, предпосевную подготовку; требования к сортовым и посевным качествам семян; особенности агротехники возделывания различных сельскохозяйственных культур; методику составления технологической карты для возделывания сельскохозяйственных культур; закономерности роста, развития растений и формирования высококачественного урожая; методы программирования урожая; значение, виды мелиорации, мероприятия по освоению и окультуриванию мелиорированных земель, погодные и климатические условия, оказывающие влияние на сельскохозяйственное производство; болезни и вредителей сельскохозяйственных культур, средства защиты от них; правила в области ветеринарии; технологии содержания, кормления, ухода за сельскохозяйственными животными, их воспроизводства; зооигиенические требования и ветеринарно-санитарные правила в животноводстве; методы отбора проб воды, измерения основных параметров микроклимата в животноводческих помещениях; основы системы нормированного и полноценного кормления животных разных видов; состав и питательность кормов, их рациональное использование; нормы кормления и принципы составления рационов для разных видов животных; технологии кормопроизводства; методы оценки качества и питательности кормов; стандарты на корма; методы профилактики заболеваний сельскохозяйственных животных; виды продуктивности и способы их учета,

	<p>технологии производства и первичной обработки продукции животноводства, в том числе молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства; действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства; основные методы оценки качества продукции животноводства; основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства; технологии ее хранения; устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции; характерные неисправности в работе оборудования и методы их устранения; требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства; методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции; основы теххимического контроля; методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции; условия транспортировки продукции растениеводства и животноводства; нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства; порядок реализации продукции растениеводства и животноводства; требования к оформлению документов; основы организации производства и переработки продукции растениеводства и животноводства; структуру организации руководимого подразделения; характер взаимодействия с другими подразделениями; функциональные обязанности работников и руководителей; основные производственные показатели работы организации отрасли и его структурных подразделений; методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала, в т. ч. материальное и нематериальное стимулирование работников; методы оценивания качества выполняемых работ; правила первичного документооборота, учета и отчетности; правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья; правила определения качества сдаваемой продукции; государственные стандарты и технические условия; правила взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья; способы устранения дефектов и причины их возникновения; правила хранения растениеводческой и животноводческой продукции и сырья; правила оформления установленной документации.</p>
<p><b>Место дисциплины в учебном плане</b></p>	<p>Данная учебная дисциплина относится к базовой части учебного плана подготовки специалиста среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>

<b>Формируемые компетенции</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5.
<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)</b>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.</p> <p>ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.</p> <p>ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.</p> <p>ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.</p> <p>ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.</p> <p>ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.</p> <p>ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.</p> <p>ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.</p> <p>ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.</p>

	<p>ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.</p> <p>ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.</p> <p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>
<p><b>Содержание дисциплины</b></p>	<p>Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Продолжительность государственной итоговой аттестации 6 недель (216 часов); подготовка выпускной квалификационной работы - 4 недели (144 часа), защита выпускной квалификационной работы – 2 недели (72 часа).</p> <p>Темы выпускных квалификационных работ: Технология производства вареных колбас в условиях (<i>наименование предприятия</i>). Влияние регуляторов роста на урожайность огурцов гибрида. Влияние предпосевной обработки пшеницы селеном на продуктивность, биохимический состав и технологические качества продукции. Контроль качества приготовления силосной массы из кукурузы и кукурузнобобовой смеси. Комплексное обеспечение качества и безопасности творога (<i>наименование предприятия</i>). Модернизация процессов протравливания семян на базе (<i>наименование предприятия</i>). Технология производства и оценка качества полукопченых колбас в условиях (<i>наименование предприятия</i>). Оценка продуктивных свойств и технологических качеств различных сортов пшеницы. Механизация процессов загрузки семян в растениеводческой отрасли в (<i>наименование предприятия</i>). Технологическая оценка среднеспелых сортов картофеля. Комплексное обеспечение качества и безопасности колбасы «Ливерная» на (<i>наименование предприятия</i>). Изменения технологических свойств позднеспелых сортов картофеля в процессе хранения. Технологические аспекты производств и установка линии фасованного молока в (<i>наименование предприятия</i>). Комплексное обеспечение качества и безопасности колбасы любительской высшего сорта на (<i>наименование</i></p>



*предприятия*). Комплексное обеспечение качества и безопасности колбасы «Докторская» на (*наименование предприятия*). Совершенствование технологического процесса производства творога в условиях (*наименование предприятия*). Освоение производства нового продукта - терминированного 5% творога на (*наименование предприятия*). Влияние прикорневых подкормок на качественные показатели клубней картофеля. Разработка и исследование основных параметров спирально-винтового устройства для уборки птичьего помета. Оценка различных сортов картофеля по показателям пригодности их к промышленной переработке. Технология производства картофеля (в различных областях РФ). Повышение продуктивности ячменя за счет совершенствования технологии возделывания. Технология возделывания овса (в различных областях РФ). Совершенствование элементов технологии выращивания гибридов огурца в условиях защищенного грунта. Технология выращивания гибридов томата в защищенном грунте. Особенности формирования урожая моркови (в различных областях РФ). Влияние различной густоты посадки на урожайность сортов картофеля. Технология выращивания и хранения капусты (в различных областях РФ). Технология выращивания и хранения картофеля (в различных областях РФ). Сохранность столовой моркови при различных способах хранения. Оценка сортов и качество продукции столовых корнеплодов при хранении. Особенности хранения зеленных культур при различных режимах хранения. Оценка качества кормов при хранении. Технология производства молока. Технология производства говядины. Технология производства свинины. Технология производства шерсти. Технология производства баранины. Технология выращивания кроликов. Технология производства пищевых яиц. Разработка технологии производства ржаного хлеба в условиях конкретного производства. Технология производства и переработки продуктов пчеловодства (мёд, цветочная пыльца, перга, прополис, маточное молочко) в условиях конкретного предприятия. Разработка технологии производства сливочного масла в условиях конкретного производства. Разработка технологии послеуборочной обработки, размещения и хранения зерновой культуры в условиях конкретного хозяйства. Разработка производства комбикорма в условиях конкретного производства. Разработка технологии производства кормов для полноценного кормления крупного рогатого скота в условиях конкретного производства. Технология производства вяленой рыбы. Технология приготовления рыбы горячего (холодного) копчения. Технология производства деликатесов из сви-

нины. Технология производства молока и его первичная обработка в условиях хозяйства. Разработка технологии и рецептур кисломолочных продуктов (творог, сыр, масло, кефир, йогурт, ряженка) с использованием различных добавок. Получение мёда с наполнителями и экспрессного мёда в условиях конкретного хозяйства. Разработка технологии производства и рецептур напитков на основе продуктов пчеловодства. Особенности хранения зелёных культур при различных режимах хранения. Производство пельменей с начинкой из мяса птицы и сырья растительного происхождения в условиях перерабатывающих цехов птицефабрик. Технологические особенности приготовления и показатели качества сметаны с разной массовой долей жира в условиях перерабатывающих предприятий молочной промышленности. Технология производства кумыса. Особенности производства колбас из конины. Особенности производства и качество биойогурта со злаками. Влияние первичной переработки цыплят бройлеров на качество тушек. Влияние регуляторов роста на урожайность огурцов гибрида. Влияние предпосевной обработки пшеницы селеном на продуктивность, биохимический состав и технологические качества продукции. Контроль качества приготовления силосной массы из кукурузы и кукурузнобобовой смеси. Модернизация процессов протравливания семян на базе (*наименование предприятия*). Оценка продуктивных свойств и технологических качеств различных сортов пшеницы. Механизация процессов загрузки семян в растениеводческой отрасли в (*наименование предприятия*). Технологическая оценка среднеспелых сортов картофеля. Влияние прикорневых подкормок на качественные показатели клубней картофеля. Оценка различных сортов картофеля по показателям пригодности их к промышленной переработке. Технология производства картофеля в условиях (в различных областях РФ). Урожайность и качество льна-долгунца при совершенствовании технологии возделывания. Повышение продуктивности ячменя за счет совершенствования технологии возделывания. Технология возделывания овса в (в различных областях РФ). Совершенствование элементов технологии выращивания гибридов огурца в условиях защищенного грунта. Технология выращивания гибридов томата в защищенном грунте. Особенности формирования урожая моркови в (в различных областях РФ). Влияние различной густоты посадки на урожайность сортов картофеля. Технология выращивания и хранения капусты в (в различных областях РФ). Урожайность и качество люпина при различных уровнях засоренности. Технология выращивания и хранения картофеля в (в различных областях

	<p>РФ). Влияние регуляторов роста на качество и сохранность клубней картофеля. Сохранность столовой моркови при различных способах хранения. Оценка сортов и качество продукции столовых корнеплодов при хранении. Особенности хранения зеленных культур при различных режимах хранения. Оценка качества кормов при хранении. Разработка технологии производства ржаного хлеба в условиях конкретного производства. Разработка технологии послеуборочной обработки, размещения и хранения зерновой культуры в условиях конкретного хозяйства. Разработка производства комбикорма в условиях конкретного производства. Совершенствование элементов технологии выращивания цветной капусты. Изучение новых сортов и гибридов брюссельской капусты в (в различных областях РФ). Совершенствование элементов технологии выращивания капусты брокколи. Изучение новых сортов и гибридов пекинской капусты в (в различных областях РФ). Конвейерное выращивание листового салата в условиях Ленинградской области. Выращивание укропа и кориандра в открытом грунте (в различных областях РФ). Выращивание новых гибридов томата в пленочных теплицах. Изучение перспективных сортов и гибридов короткоплодного огурца. Разработка рецептур овощных соков. Разработка рецептур овощных и плодовых маринадов. Использование плодов и ягод (различных областей РФ) в виноделии. Разработка рецептуры пшеничного хлеба с растительными добавками. Технология производства сдобных изделий с использованием сахарозаменителей. Разработка новых функциональных продуктов питания на основе растительного сырья. Разработка рецептуры зерновых смесей для производства каш. Технология производства молока из сои. Разработка технологии производства молока из орехов. Разработка фруктово-овощных кондитерских изделий.</p>
<p><b>Виды учебной работы</b></p>	<p>Консультации, организация самостоятельной образовательной деятельности; поиск и изучение учебной, научной и методической литературы.</p>
<p><b>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</b></p>	<p>Основная и дополнительная литература. Материально-техническое обеспечение, необходимое для выполнение поставленных задач. Программное обеспечение и интернет-ресурсы, читальный зал с выходом в интернет.</p>
<p><b>Формы текущего контроля успеваемости</b></p>	<p>Этапы и результаты подготовки выпускной квалификационной работы</p>
<p><b>Формы промежуточной аттестации</b></p>	<p>Выпускная квалификационная работа в форме выполнения и защиты (ГЭК).</p>

