

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

ОГСЭ .01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Основы философии» принадлежит к циклу общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин, индекс ОГСЭ.01

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Цель программы – сформировать у студентов представления о философии как специфической области знания, о философских, научных и религиозных картинах мира, о смысле жизни человека, формах человеческого сознания и особенностях его проявления в современном обществе, о соотношении духовных и материальных ценностей, их роли в жизнедеятельности человека, общества и цивилизации.

Задача курса – студент должен знать основную проблематику философии и осознанно ориентироваться в истории человеческой мысли, в основных проблемах, касающихся условий формирования личности, свободы и ответственности, отношения к другим людям, к социальным и этическим проблемам развития современной культуры, науки и техники, понимания необходимости сохранения окружающей культурной и природной среды.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Уметь

У1- ориентироваться в общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста

Знать

31- основные категории и понятия философии

32- роль философии в жизни человека и общества

33- основы философского учения о бытие

34- сущность процесса познания

35- основы научной, философской и религиозной картин мира

36- об условиях формирования личности, о свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды

37-о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий

1.4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 74 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов; самостоятельной работы обучающегося 24 часа;

форма контроля – зачёт.

1.5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Введение в философию Тема 1.1.

Мировоззрение.

Тема 1.2 Предмет философии

Раздел 2. Исторические типы философствования

Тема 2.1 Философия Китая и Индии Тема 2.2. Античная Философия Тема 2.3.

Философия Средневековья

Тема 2.4 Философия эпохи Возрождения

Тема 2.5 Философия Реформации

Тема 2.6 Философия Нового Времени

Тема 2.7 Немецкая классическая философия

Тема 2.8. Русская философия XIX-XXI вв.

Раздел 3. Основные философские категории

Тема 3.1 Бытие

Тема 3.2 Сознание

Тема 3.3 Познание

Раздел 4. Человек. Общество. Культура

Тема 4.1 Наука

Тема 4.2 Культура и цивилизация

Тема 4.3 Общество

Тема 4.4 Человек

Тема 4.5 Мир и Вселенная

ОГСЭ.02ИСТОРИЯ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

1.2 Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина входит в обязательную часть цикла общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин (ОГСЭ.02), и направлена на формирование общих компетенций.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Рабочая программа по предмету «История» ориентирована на достижение следующих целей:

воспитание гражданственности, национальной идентичности, развитие мировоззренческих убеждений обучающихся на основе осмысления ими исторически сложившихся культурных, религиозных, этно-национальных традиций, нравственных и социальных установок, идеологических доктрин;

развитие способности понимать историческую обусловленность явлений и процессов современного мира, определять собственную позицию по отношению к окружающей реальности, соотносить свои взгляды и принципы с исторически возникшими мировоззренческими системами;

освоение систематизированных знаний об истории человечества, формирование целостного представления о месте и роли России во всемирно-историческом процессе;

овладение умениями и навыками поиска, систематизации и комплексного анализа исторической информации

формирование исторического мышления — способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности, сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей, определять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Уметь

- У1 ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире
- У2 выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем
- У3 - устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических
- У4 - представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии

Знать

- 31 - основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX - XXI вв.)
- 32 -сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI в.
- 33 - основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития
- 34 - назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности
- 35 - роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций
- 36 - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения

1.4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов, в том числе: обязательной учебной нагрузки обучающегося 54 часов; самостоятельной работы обучающегося 48 часов. Форма контроля – зачёт.

1.5. Тематический план учебной дисциплины: Тема 1.1.

Введение. Россия и мир в новейшей истории Тема 1.2.

Причины и предпосылки Второй мировой войны. Тема 1.3.

Боевые действия Второй мировой войны. Тема 1.4.

Послевоенное мирное урегулирование.

Тема 1.5. Политическая ситуация в США и СССР после Второй мировой войны.

Тема 1.6. Эпоха государств благоденствия

- Тема 1.7. Лига Наций и ООН
- Тема 2.1. Хрущёвская «оттепель» в СССР
- Тема 2.2. Внешняя политика Советского Союза в конце 50-70 гг. XX в
- Тема 2.3. Становление системы информационного общества на Западе.
- Тема 2.4. СССР в 70-80 гг. XX века.
- Тема 2.5. Внешняя политика СССР в 70-начале 80-х гг. – период разрядки международной напряжённости
- Тема 2.6. СССР в 1985-1991
- Тема 2.7. Интеграционные процессы в Европе
- Тема 2.8. Европейский союз.
- Тема 3.1. Развитие суверенной России.
- Тема 3.2. НАТО и другие экономические и политические организации.
- Тема 3.3. Военно-политические конфликты XX-XXI вв.
- Тема 3.4. Россия в 2000-2010 гг.
- Тема 3.5. Культура в XX-XXI вв. Основные правовые и законодательные акты мирового сообщества в XX-XXI вв.
- Тема 3.6. Экономическое, политическое развитие ведущих стран мира.
- Тема 3.7. Революции в арабских странах в 1979-2012 гг.
- Тема 3.8. Диктаторские режимы в странах Азии и Латинской Америки
- Тема 3.9. Проблемы современной геополитики

ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина входит в состав общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин базового уровня (ОГСЭ.03) и направлена на формирование общих компетенций.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Цель дисциплины: обеспечение углубленного интегрированного усвоения системных основ иностранного языка, дающее возможность практически реализовать полученные знания во всех важнейших социально-психологических функциях языка в учебной, внеучебной и будущей профессиональной деятельности выпускника.

Задачи:

- познакомить студентов с основными элементами системы иностранного языка;
- обеспечить практическое освоение основных речевых структур и ситуаций их употребления;
- представить алгоритм изучения общих текстов по профилю специальности.

в результате освоения учебной дисциплины **студент должен уметь:** У.

У.1. общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; У.2. переводить (со словарём) иностранные тексты профессиональной направленности; У.3. самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

В результате освоения учебной дисциплины **студент должен знать:** З.1. лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарём) иностранных текстов профессиональной направленности.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен **владеть:**

- навыками разговорно-бытовой речи (нормативным произношением и ритмом речи) и применять их для повседневного общения;
- понимать устную (монологическую и диалогическую) речь на бытовые и специальные темы;
- активно владеть наиболее употребительной грамматикой и основными грамматическими явлениями, характерными для профессиональной речи;
- знать базовую лексику общего языка, и основную терминологию своей широкой и узкой специальности;
- читать и понимать со словарем специальную литературу по широкому и узкому профилю специальности; владеть всеми видами чтения литературы разных функциональных стилей;
- владеть основами публичной речи, делать сообщения, доклады и презентации (с предварительной подготовкой);
- участвовать в обсуждении тем, связанных со специальностью (задавать вопросы и отвечать на вопросы).
- владеть основными навыкам письма, необходимыми для ведения переписки;
- иметь представление об основных приемах аннотирования, реферирования и перевода литературы по специальности.

1.4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 54 часов; самостоятельной работы обучающегося 50 часов
Форма контроля – другая форма контроля; экзамен.

1.5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Деловой английский

Тема 1. Preparations for studies abroad.

Тема 1.1. Personal statements

Тема 1.2. Request for application material

Тема 2. Searching for a job.

Тема 2.1. Searching for a job abroad.

Тема 2.2. Drawing up and filling in documents

Тема 3: Business trips.

Тема 3.1. Business trip abroad.

Тема 3.2. At the airport. At the railway station. At the hotel. Currency of change.

Тема 4.

Тема 3. The Electric

Раздел 4. Motor Car Clubs and Museums

Тема 4. Motor Car Clubs and Museums.

Раздел 5. The Era of the Gasoline-Powered Automobile

Тема 5. The Era of the Gasoline-Powered Automobile

Раздел 6. The Engine

Тема 6. The Engine

Раздел 7. The Diesel Engine

Тема 7. The Diesel Engine

Раздел 8. Cooling system Requirements

Тема 8. Cooling system Requirements

Раздел 9. Bentley. The New Generation

Тема 9. Bentley. The New Generation

Раздел 10. Light Truck Fuel Economy

Тема 10. Light Truck Fuel Economy

Раздел 11. Heavy Vehicle Suspension Control

Тема 11. Heavy Vehicle Suspension Control

Раздел 12. Driver, Vehicle, and Road Тема 12.

Driver, Vehicle, and Road

Раздел 13. Vehicles and Conditioning and Environment

Тема 13. Vehicles and Conditioning and Environment

Раздел 14. Irizar (Scania)

Тема 14. Irizar (Scania)

Раздел 15. Zero-Pressure Tyres of Run Flat Tyres Тема 15.

Zero-Pressure Tyres of Run Flat Tyres

ОГСЭ. 05РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина входит в вариативную часть цикла общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин (ОГСЭ.05).

1.3. Цели и задачи дисциплины — требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

У1- использовать языковые единицы в соответствии с современными нормами литературного языка; У2- применять в практике речевого общения основные орфоэпические,

лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка; У3- строить свою речь в соответствии с языковыми,

коммуникативными и этическими нормами;

У4- соблюдать в практике письма орфографические, синтаксические, грамматические нормы современного русского литературного языка; У5- соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения;

У6- анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности; У7- обнаруживать и устранять ошибки и недочеты на всех уровнях структуры языка;

У8- проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка; У9- пользоваться словарями русского языка, продуцировать тексты основных деловых и учебно-научных жанров.

знать:

З1- особенности языка и речи; русского литературного языка;

З2- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;

З3- основные составляющие языка, устной и письменной речи, нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи, культуру речи; З4- понятие о нормах современного русского литературного языка;

З5- основные фонетические единицы и средства языковой выразительности;

З6- орфоэпические нормы, основные принципы русской орфографии; З7- особенности лексики русского языка; лексические нормы; использование изобразительно-выразительных средств; З8- словообразовательные нормы; стилистические возможности словообразования;

З9- морфологические нормы, грамматические категории и способы их выражения в современном русском языке; З10- основные единицы синтаксиса; принципы русской пунктуации; синтаксические нормы;

З11- особенности функциональных стилей современного русского языка, взаимодействие функциональных стилей; З12- структуру текста, смысловую и композиционную целостность текста;

З13- функционально-смысловые типы текстов;

З14 - специфику использования элементов различных языковых уровней в научной речи;

З15 - жанровую дифференциацию и отбор языковых средств в публицистическом стиле, особенности устной публичной речи;

З16- сферу функционирования публицистического стиля, жанровое своеобразие;

З17 - языковые формулы официальных документов;

З18 - приемы унификации языка служебных документов;

З19 - правила оформления документов;

З20- лексикографию как науку; виды словарей и их особенности;

З21- основные направления совершенствования навыков грамотного письма и говорения.

1.4. Общая трудоёмкость дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;
самостоятельной работы обучающегося 30 часов;
Форма контроля – зачет.

1.5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Введение. Наука о русском языке.

Тема 1.1. Языкознание как наука. Русский литературный язык и языковая норма.

Раздел 2. Язык и речь.

Тема 2.1. Язык и речь. Речевой этикет.

Тема 2.2 Текст и его структура. Функциональные стили языка.

Тема 2.3. Особенности книжного и разговорного стилей.

Тема 2.4. Особенности художественного стиля. Лингвистический анализ текста.

Раздел 3. Фонетика.

Тема 3.1 Фонетика как наука. Фонетические единицы.

Раздел 4. Лексика и фразеология.

Тема 4.1. Лексика и лексикология. Слово и его значение.

Тема 4.2. Лексика русского языка с точки зрения её происхождения.

Тема 4.3. Фразеологизмы и их особенности.

Раздел 5. Словообразование.

Тема 5.1. Способы словообразования. Стилистические возможности словообразования.

Раздел 6. Морфология и законы правописания.

Тема 6.1. Морфология как наука. Морфологические нормы.

Тема 6.2. Принципы русской орфографии.

Раздел 7. Синтаксис и пунктуация.

Тема 7.1. Основные синтаксические единицы. Учение о словосочетании.

Тема 7.2. Учение о предложении.

Тема 7.3. Синтаксические нормы современного русского литературного языка.

Принципы русской пунктуации.

ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:

дисциплина входит в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла (ОГСЭ.04) и направлена на формирование общих компетенций.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен
уметь:

У1- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

знать:

З1- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; З2- основы здорового образа жизни.

1.4. Общая трудоемкость учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 320 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 160 часов; самостоятельной работы обучающегося 160 часов.

Форма аттестации – зачет, дифференцированный зачет.

1.5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Легкая атлетика.

Тема 1.1. Основы знаний. Легкая атлетика. Бег на короткие, средние и длинные дистанции, эстафетный и челночный бег.

Тема 1.2 Высокий и низкий старт. Кроссовая подготовка.

Тема 1.3. Бег 100 м. на результат. Изучение техники эстафетного бега 4X60,4x100 м.

Тема 1.4. Выполнение контрольного норматива челночный бег 3x10м.

Техника выполнения прыжков в длину с места.

Кроссовая подготовка.

Раздел 2. Атлетическая гимнастика.

Тема 2.1 Техника выполнения упражнений на тренажерах.

Тема 2.2 Упражнения у гимнастической стенки.

Раздел 3. Волейбол.

Тема 3.1 Техника безопасности в игровом зале. Стойки и перемещения волейболиста.

Тема 3.2 Совершенствование передачи мяча двумя руками сверху в парах.

Тема 3.3 Совершенствование передачи мяча.

Тема 3.4. Совершенствование техники приема мяча снизу двумя руками.

Тема 3.5 Совершенствование техники приема мяча снизу и сверху в падении. Техника нападающего удара.

Тема 3.6 Совершенствование верхней прямой подачи мяча.

Тема 3.7 Подача мяча по зонам.

Тема 3.8 Изучение техники нападающего удара, способы блокирования.

Раздел 4. Баскетбол.

Тема 4.1 Техника безопасности при игре в баскетбол. Стойки и перемещения баскетболиста.

Тема 4.2 Выполнение упражнений с баскетбольным мячом.

Тема 4.3 Совершенствование техники ведения мяча.

Тема 4.4 Выполнение приемов выбивания мяча.

Тема 4.5 Техника выполнения бросков мяча.

Тема 4.6 Совершенствование техники бросков мяча.

ЕН.02МАТЕМАТИКА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальностям СПО 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл (ЕН.2) и направлена на формирование компетенций: общекультурных ОК1-9 и профессиональных ПК1.1.-ПК1.6,2.1-2.4, 3.1-3.4, 4.1-4.5

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

воспитание:

- активности, самостоятельности, ответственности;
- нравственности, культуры общения;
- эстетической культуры;
- графической культуры школьников.

развитие:

- мировоззрения обучающихся;
- логической и эвристической составляющих мышления, алгоритмического мышления; -пространственного воображения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

У1 - решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; знать:

З1 - значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ; З2 - основные математические методы решения прикладных задач в области

профессиональной деятельности;

З3 - основные понятия и методы математического анализа, дискретной математики, теории вероятностей и математической статистики; З4 - основы интегрального и дифференциального исчисления.

1.4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **96** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **47** часов;

самостоятельной работы обучающегося **42** часов.

Форма контроля –экзамен

1.5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Линейная алгебра Тема

1.1 Матрицы Раздел 2.

Математический анализ.

Тема 2.1 Дифференциальное и интегральное исчисление

Тема 2.2 *Обыкновенные дифференциальные уравнения*

Раздел 3. Основы дискретной математики Тема 3.1

Множества.

Раздел 4. Теория рядов

Тема 4.1 Числовые ряды

Раздел 5. Основы теории вероятностей и математической статистики

Тема 5.1 Элементы комбинаторики и вероятность событий Тема 5.2

Основы математической статистики

ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена СПО: дисциплина относится к математическому и общему естественно-научному циклу профессиональной подготовки (ЕН.1) и направлена на формирование общих и соответствующих профессиональных компетенций: ОК 1 -9 ПК 1.1 -1.6 ПК 2.1 - 2.4 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1-4.5

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- экологическое воспитание –воспитание чувства бережного отношения к природе, беспокойства за ее состояние, формирование гражданской позиции , нравственного отношения к окружающему миру
- развитие логического мышления, памяти, логических операций – анализа и синтеза умения правильно обобщить данные и сделать вывод.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

У1 - анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;

У2 - соблюдать регламенты по экологической безопасности в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

З1- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;

З2- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;

З3- принципы и методы рационального природопользования;

З4- основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;

З5- принципы размещения производств различного типа;

З6- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;

З7- основные способы предотвращения и улавливания промышленных отходов, методы очистки, правила и порядок переработки, обезвреживания и захоронения промышленных отходов;

З8- методы экологического регулирования;

З9- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;

З10- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;

З11- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;

З12- природоресурсный потенциал Российской Федерации;

З13- охраняемые природные территории;

З₁₄- принципы производственного экологического контроля; З₁₅- условия устойчивого состояния экосистем.

1.4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 40 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;
самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

Форма контроля – зачет

1.5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Взаимодействие природы и общества

Тема 1.1. Введение в экологию

природопользования
Тема 1.2. Антропогенное воздействие на природу.

Раздел 2. Природные ресурсы и рациональное природопользование

Тема 2.1 Природные ресурсы - материальная основа природопользования.

Тема 2.2. Рациональное природопользование и охрана окружающей среды.

Тема 2.3 Окружающая среда и здоровье человека.

Раздел 3. Нормативно-правовые вопросы охраны окружающей среды и природопользования

Тема 3.1. Российское природоохранное законодательство.

ЕН.03ФИЗИКА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Дисциплина входит в состав базовых дисциплин среднего (полного) общего образования (ЕН.3).

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих **целей:**
воспитание:

- уважения к своей Родине; - активной жизненной позиции, честности, человеческой порядочности; - гуманизма и любви к прекрасному.

развитие:

- мышления (анализировать, выделять главное, сравнивать, строить аналогии, обобщать и систематизировать, доказывать и опровергать, объяснять и определять понятия, ставить и решать проблемы); - элементов творческой деятельности (интуиции, пространственного воображения, смекалки); - мировоззрения; - памяти; - критического мышления, логического мышления (на основе усвоения учащимися причинно-следственных связей, сравнительного анализа), групповой самоорганизации, умения вести диалог; - развития способности четко формулировать свои мысли; - исследовательской культуры (развитие умений использовать научные методы познаний

(наблюдение, гипотеза, эксперимент); - умений формулировать проблемы, предлагать пути их решения; - умений рефлексивной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

У1 - описывать и объяснять физические явления и свойства тел: движение небесных тел и искусственных спутников Земли; свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект;

У2 - делать выводы на основе экспериментальных данных;

У3- 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;

У4- приводить примеры практического использования физических знаний: законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;

У5- воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях

У6- применять полученные знания для решения физических задач;

У7- определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле;

У8 – измерять ряд физических величин, представляя результаты измерений с учетом их погрешностей;

У9 - 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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

З1 - смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения, планета, звезда, галактика, Вселенная;

З2 - 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;

З3 – смысл физических законов классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта;

З4 – вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики.

1.4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 106 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 54 часа; самостоятельной работы обучающегося 46 часов.

Форма контроля – другая форма контроля экзамен.

1.5. Тематический план учебной дисциплины:

Введение

Раздел 1. Механика

Тема 1.1 Кинематика

Тема 1.2 Динамика

Тема 1.3 Силы в природе

Тема 1.4 Законы сохранения в механике

Тема 1.5 Механические колебания и волны

Раздел 2. Основы молекулярной физики и термодинамики

Тема 2.1. Основы молекулярно-кинетической теории

Тема 2.2 Агрегатные состояния вещества

Тема 2.3 Основы термодинамики

Раздел 3. Электродинамика

Тема 3.1. Электростатика

Тема 3.2 Электрический ток

Тема 3.3. Электрический ток в различных средах

Тема 3.4 Магнитное поле

Тема 3.5 Электромагнитная индукция

Тема 3.6 Переменный электрический ток

Тема 3.7 Производство, передача и потребление электроэнергии

Тема 3.8 Оптика

Раздел 4 Строение атома и квантовая физика

Тема 4.1. Строение атома и квантовая физика

Раздел 5. Эволюция Вселенной

Тема 5.1 Эволюция Вселенной

Профессиональный цикл

ОП. 01 ОСНОВЫ АГРОНОМИИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла (ОП.01) и направлена на формирование соответствующих профессиональных и общих компетенций.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

У1 - определять особенности выращивания отдельных сельскохозяйственных культур с учетом их биологических особенностей.

В результате освоения дисциплины

обучающийся должен **знать:**

З1- основные культурные растения;

З2- их происхождение и одомашнивание;

З3- возможности хозяйственного использования культурных растений;

З4- традиционные и современные агротехнологии (системы обработки почвы; зональные системы земледелия; технологии возделывания основных сельскохозяйственных культур; приемы и методы растениеводства).

1.4.Общая трудоемкость дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - **56** часов, в том числе: обязательная аудиторная нагрузка обучающегося – **50** часов; самостоятельная работа обучающегося – **4** часа.

Форма контроля – другая форма контроля

1.5. Тематический план учебной дисциплины:

Тема 1.1. Происхождение и одомашнивание культурных растений

Тема 1.2. Факторы определяющие рост, развитие растений, урожай и его качество.

Тема 1.3. Состав почвы..

Тема 1.4. Удобрения.

Тема 1.5. Семена и их качества

Тема 1.6. Урожайные свойства семян.

Тема 1.7. Причины ухудшения сортовых качеств

семян Тема 1.8. Мелиорация почв. Тема 1.9. Вода в почве

Тема 2.0. Водные свойства почв

Тема 2.1. Водный и воздушный режимы почв.

Тема 2.3. Морфологические признаки почв

Тема 2.4. Принцип построения системы обработки почвы в севооборотах Тема 2.5. Севообороты.

Тема 2.6. Вредители и болезни сельскохозяйственных культур и меры борьбы с ними.

Тема 2.7. Семена. Посев.

Тема 2.8. Уход за посевами

Тема 2.9. Сорные растения и борьба с ними.

Тема 3.0. Масличные и эфиромасличные культуры Тема 3.1. Зерновые культуры.

Тема 3.2 Зерновые бобовые культуры

Тема 3.3. Сенокосы и пастбища

Тема 3.4. Корнеплоды, клубнеплоды

Тема 3.5 Охрана окружающей среды и получение экологически чистой продукции.

ОП.02ОСНОВЫ ЗООТЕХНИИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла (ОП.02) и направлена на формирование соответствующих профессиональных и общих компетенций.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**: У₁ – определять методы содержания, кормления и разведения сельскохозяйственных животных разных видов и пород в различных климатических и иных условиях; У₂ – определять методы производства продукции животноводства.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

З₁– основные виды и породы сельскохозяйственных животных; З₂– научные основы разведения и кормления животных; З₃– системы и способы содержания, кормления и ухода за сельскохозяйственными животными, их разведения; З₄– основные технологии производства продукции животноводства.

1.4. Общая трудоемкость дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - **56** часов, в том числе: обязательная аудиторная нагрузка обучающегося – **50** часов; самостоятельная работа обучающегося – **4** часа.

Форма контроля – 3 семестр – другая форма контроля (контрольная работа).

1.5. Тематический план учебной дисциплины:

Тема 1.1. Происхождение, одомашнивание и эволюция сельскохозяйственных животных.

Тема 1.2. Конституция, экстерьер и интерьер, их значение и методы оценки.

Тема 1.3. Селекционно-племенная работа в животноводстве.

Тема 2.1. Научные основы кормления сельскохозяйственных животных. Виды и характеристика кормов.

Тема 3.1. Значение скотоводства как основной отрасли животноводства.

Тема 3.2. Значение свиноводства как основной отрасли животноводства.

Тема 3.3. Значение отрасли коневодства.

Тема 3.4.. Значение овцеводства как основной отрасли животноводства.

Тема 3.5. Значение отрасли птицеводства.

Тема 3.6. Обобщение знаний

ОП.03 ОСНОВЫ МЕХАНИЗАЦИИ, ЭЛЕКТРИФИКАЦИИ И АВТОМАТИЗАЦИИ

СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла (ОП.03) и направлена на формирование соответствующих профессиональных и общих компетенций.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

У₁ – применять в профессиональной деятельности средства механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства; В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

З₁– общее устройство и принцип работы тракторов, сельскохозяйственных машин и автомобилей, их воздействие на почву и окружающую среду;

З₂– основные технологии и способы выполнения сельскохозяйственных работ в соответствии с агротехническими и зоотехническими требованиями;

З₃– требования к выполнению механизированных операций в растениеводстве и животноводстве;

З₄– сведения о подготовке машин к работе и их регулировке

З₅ - правила эксплуатации, обеспечивающие наиболее эффективное использование технических средств

З₆ - методы контроля качества выполняемых операций;

З₇ - принципы автоматизации сельскохозяйственного производства;

З₈ - технологии использования электрической энергии в сельском хозяйстве.

1.4. Общая трудоемкость дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - **58** часов, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка обучающегося – **52** часа;

самостоятельная работа обучающегося – **4** часа. Форма контроля – зачет.

1.5. Тематический план учебной дисциплины:

Тема 1.1. Общее устройство тракторов и автомобилей. Типы тракторов.

Тема 1.2. Общее устройство основных агрегатов и узлов тракторов и автомобилей.

Тема 2.1. Общее устройство основных агрегатов и узлов тракторов и автомобилей.

Тема 2.2. Механизация уборки и послеуборочной обработки зерна и кукурузы.

Тема 2.3. Механизация уборки картофеля и сахарной свеклы.

Тема 3.1. Механизация животноводческих ферм, комплексов и пастбищ.

Тема 4.1. Производственные процессы и средства механизации в сельском хозяйстве.

Тема 4.2. Планирование механизированных работ и определение оптимального состава МТА.

Тема 4.3. Основы технического обслуживания.

Тема 5.1. Электроэнергетика сельскохозяйственного производства.

Тема 5.2. Электротехнология в сельском хозяйстве.

Тема 5.3. Основные виды автоматизации. Понятие о системе автоматического управления.

ОП.04ИНЖЕНЕРНАЯ

ГРАФИКА 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла (ОП.04) и направлена на формирование соответствующих профессиональных и общих компетенций.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

У1-читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности;

У2-выполнять комплексные чертежи тел и проекции точек, лежащих на их поверхности в ручной и машинной графике;

У3-выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике;

У4-выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике;

У5-оформлять проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

З1-правила чтения конструкторской и технологической документации;

З2-способы графического представления объектов, пространственных образов. Технологического оборудования и схем;

З3-законы, методы и приемы проекционного черчения;

З4-требования государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Единой системы технологической документации (ЕСТД);

З5-правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем;

З6-технику и принципы нанесения размеров;

З8-типы и назначения спецификаций, правила их чтения и составления.

1.4. Общая трудоемкость дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – **86** часов, в том числе: обязательная аудиторная нагрузка обучающегося – **56** часов;

самостоятельная работа обучающегося – 26 часов. Форма контроля – экзамен.

1.5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Геометрическое черчение

Тема 1.1. Основные правила выполнения и оформления чертежей.

Тема 1.2. Шрифт чертежный

Тема 1.3. Нанесение размеров

Тема 1.4. Плоские кривые. Сопряжения.

Раздел 2. Проекционное черчение.

Тема 2.1. Виды

Тема 2.2. Проекционный чертеж

Тема 2.3. Аксонометрические проекции

Тема 2.4. Сечения детали: вынесенные и наложенные.

Тема 2.5. Разрезы: простые и сложные.

Раздел 3. Машиностроительное черчение

Тема 3.1. Резьба. Изображение и обозначение резьбы

Тема 3.2. Соединения деталей при помощи стандартных изделий

Тема 3.3. Разъемные соединения. Соединения штифтом и шпонкой

Тема 3.4. Эскизы деталей

Тема 3.5. Сборочный чертеж

Тема 3.6. Схемы

Раздел 4. Основы строительной графики

Тема 4.1. Виды строительных чертежей

Раздел 5. Понятия о прикладных программах компьютерной графики.

Тема 5.1. Возможности прикладных программ компьютерной графики

ОП.05ТЕХНИЧЕСКАЯ

МЕХАНИКА 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла (ОП.05) и направлена на формирование соответствующих профессиональных и общих компетенций.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь: У₁. Читать кинематические схемы;

У₂. Проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения; У₃. Проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером

соединений деталей и сборочных единиц;

У₄. Определять напряжения в конструктивных элементах;

У₅. Производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость; У₆. Определять передаточное отношение.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

З₁- Виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики;

З₂-Типы кинематических пар;

З₃ - Типы соединений деталей и машин;

З₄ -Основные сборочные единицы и детали;

З₅ -Характер соединения деталей и сборочных единиц; З₆ - Принцип взаимозаменяемости;

З₇ - Виды движений и преобразующие движения механизмы;

З₈ - Виды передач, их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах;

З₉- Передаточное отношение и число;

З₁₀- Методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации.

1.4. Общая трудоемкость дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - **78** часов, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка обучающегося – **52** часа;

самостоятельная работа обучающегося – **22** часа.

Форма контроля – дифференцированный зачет.

1.5. Тематический план учебной дисциплины:

Тема 1.1. Статика. Основные понятия и аксиомы статики

Тема 1.2. Плоская система сходящихся сил

Тема 2.1. Основные понятия

Тема 2.2. Растяжение и сжатие

Тема 3.1. Машины и их основные элементы.

Тема 3.2. Разъемные и неразъемные соединения деталей.

Принцип взаимозаменяемости.

Тема 3.3. Кинематические схемы

ОП.06МАТЕРИАЛОВЕД

ЕНИЕ 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла (ОП.06) и направлена на формирование соответствующих профессиональных и общих компетенций.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

У1- распознавать и классифицировать конструкционные и сырьевые материалы по внешнему виду, происхождению, свойствам;

У2- подбирать материалы по их назначению и условиям эксплуатации для выполнения работ;

У3-выбирать и расшифровывать марки конструкционных материалов;

У4 - определять твердость металлов;

У5 - определять режимы отжига, закалки и отпуска стали;

У6 - подбирать способы и режимы обработки металлов (литьем, давлением, сваркой, резанием и др.) для изготовления различных деталей;

В результате освоения дисциплины

обучающийся должен **знать:**

31- основные виды конструкционных и сырьевых, металлических и неметаллических материалов;

32- классификацию, свойства, маркировку и область применения конструкционных материалов, принципы их выбора для применения в производстве;

33- основные сведения о назначении и свойствах металлов и сплавов, о технологии их производства;

34- особенности строения металлов и их сплавов, закономерности процессов кристаллизации и структурообразования; 35- виды обработки металлов и сплавов;

36- сущность технологических процессов литья, сварки, обработки металлов давлением и резанием;

37- основы термообработки металлов;

38- способы защиты металлов от коррозии;

39- требования к качеству обработки деталей; 310- виды износа деталей и узлов;

311 - особенности строения, назначения и свойства различных групп неметаллических материалов;

312- характеристики топливных, смазочных, абразивных материалов и специальных жидкостей;

313- классификацию и марки масел;

314- эксплуатационные свойства различных видов топлива;

315- правила хранения топлива, смазочных материалов и специальных жидкостей;

316- классификацию и способы получения композиционных материалов.

1.4. Общая трудоемкость дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - **78** часов, в том числе: обязательная аудиторная нагрузка обучающегося – **52** часа; самостоятельная работа обучающегося – **22** часа.

Форма контроля – 3 семестр – другая форма контроля (итоговое тестирование).

1.5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Физико-механические свойства материалов

Тема 1.1. Общие сведения о материалах. Строение твердых тел

Тема 1.2. Строение кристаллических тел

Тема 1.3. Термическая и химико-термическая обработка.

Тема 1.4. Механические и технологические испытания и пробы **Раздел 2. Виды материалов**

Тема 2.1. Конструкционные материалы

Тема 2.2. Износ и коррозия металлов.

Тема 2.3. Неметаллические конструкционные материалы

Тема 2.4. Инструментальные материалы

Тема 2.5. Порошковые и композиционные материалы

Раздел 3. Основные способы обработки материалов

Тема 3.1. Литейное производство

Тема 3.2. Резание материалов

Тема 3.3. Обработка металлов давлением

Тема 3.4. Электрические методы обработки материалов

Тема 3.5. Заготовительные операции.

Раздел 4. Сварочное производство

Тема 4.1. Общая характеристика сварочного производства.

Тема 4.2. Виды сварки

ОП.07 ОСНОВЫ АНАЛИТИЧЕСКОЙ

ХИМИИ 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла (ОП.07) и направлена на формирование соответствующих профессиональных и общих компетенций.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь: У1 - обоснованно выбирать методы анализа; У2

-пользоваться аппаратурой и приборами; У3 -проводить

необходимые расчеты;

У4 -выполнять качественные реакции на катионы и анионы различных аналитических групп; У5 - определять состав бинарных соединений;

У6 -проводить качественный анализ веществ неизвестного

состава; У7 -проводить количественный анализ веществ;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

З1- теоретические основы аналитической химии;

З2 - о функциональной зависимости между свойствами и составом веществ и их систем; о возможностях ее использования в химическом анализе;

З3 - специфические особенности, возможности и ограничения, взаимосвязь различных методов анализа;

34 -практическое применение наиболее распространенных методов анализа; 35 -аналитическую классификацию катионов и анионов; 36 -правила проведения химического анализа;

37 -методы обнаружения и разделения элементов, условия их применения; 38 -гравиметрические, титриметрические, оптические, электрохимические методы анализа.

1.4. Общая трудоемкость дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - **45** часов, в том числе: обязательная аудиторная нагрузка обучающегося – **38** часов; самостоятельная работа обучающегося – **5** часов.

Форма контроля – другая форма контроля.

1.5. Тематический план учебной дисциплины:

Тема 1.1. Введение

Тема 1.2. Качественные реакции

Тема 2.1. Качественный анализ катионов

Тема 2.2. Качественный анализ анионов

Тема 3.1 Приемы и методы количественного

анализа Тема 3.2. Гравиметрический анализ Тема

3.3. Титриметрический анализ

ОП.08МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла (ОП.08) и направлена на формирование соответствующих профессиональных и общих компетенций.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

У₁ - обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами;

У₂ - проводить простые микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;

У₃ -пользоваться микроскопической оптической техникой;

У₄ - соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты;

У₅ – готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

У₆ – дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.

В результате освоения дисциплины

обучающийся должен **знать**:

З₁- основные группы микроорганизмов, их классификацию;

З₂ - значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных;

- З₃ - методы стерилизации и дезинфекции;
- З₄ - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.;
- З₅ - правила личной гигиены работников;
- З₆ - нормы гигиены труда;
- З₇ - классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- З₈ - правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта;
- З₉ - дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;
- З₁₀ - основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;
- З₁₁ - санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции;

1.4. Общая трудоемкость дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - **79** часов, в том числе:
обязательная аудиторная нагрузка обучающегося – **52** часа;
самостоятельная работа обучающегося – **22** часа.
Форма контроля – экзамен.

1.5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Основы микробиологии

Тема 1.1. Морфология и систематика микроорганизмов

Тема 1.2. Физиология микроорганизмов

Тема 1.3. Экология микроорганизмов

Тема 1.4. Патогенные микроорганизмы и алиментарные (пищевые) заболевания, вызываемые ими

Раздел 2. Основы санитарии

Тема 2.1. Гигиена и санитария сырья и пищевых продуктов

Раздел 3. Основы гигиены

Тема 3.1 Основы гигиены

ОП.09 МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И ПОДТВЕРЖДЕНИЕ КАЧЕСТВА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла (ОП.09) и направлена на формирование соответствующих профессиональных и общих компетенций.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

У1 – применять требования нормативных документов к основным видам

продукции (услуг) и процессов; У2 – оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;

У3 – использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;

У4 – приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

З1 – основные понятия метрологии;

З2 – задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; З3 – формы подтверждения качества;

З4 – основные положения государственной системы стандартизации Российской Федерации;

З5 – терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

1.4. Общая трудоемкость дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - **78** часов, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка обучающегося – **52** часа;

самостоятельная работа обучающегося – **22** часа.

Форма контроля – другая форма контроля.

1.5. Тематический план учебной дисциплины:

Тема 1.1. Физические величины Тема 1. 2.

Технические измерения Тема 2.1. Сущность стандартизации

Тема 2.2. Государственная система стандартизации в Российской Федерации

Тема 3.1. Сертификация

Тема 3.2. Качество продукции

ОП.10 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла (ОП.10) и направлена на формирование соответствующих профессиональных и общих компетенций.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

У1 - рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;

У2 - применять в профессиональной деятельности приемы делового и

управленческого общения;

У3 - анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

31 - основные положения экономической теории; 32 - принципы рыночной экономики;

33- современное состояние и перспективы развития отрасли;

34- роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной

экономике; 35- механизмы ценообразования на продукцию (услуги); 36- формы оплаты труда; 37- стили управления, виды коммуникации;

38- принципы делового общения в

коллективе; 39- управленческий цикл;

310- особенности менеджмента в области животноводства;

311- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом; 312- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

1.4. Общая трудоемкость дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - **45** часов, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка обучающегося – **38** часов;

самостоятельная работа обучающегося – **5** часов.

Форма контроля – 4 семестр - другая форма контроля –(тестирование).

1.5. Тематический план учебной дисциплины:

Тема 1.1. Сущность экономики и история ее

развития Тема. 1.2. Производство и экономика Тема.

1.3. Деньги, их функции.

Тема. 1.4 Экономические системы Тема. 1.5

Основы микроэкономики Тема. 2.1. Место сельского хозяйства в АПК

Тема. 2.2. Предприятие – объект и материальная база предпринимательства

Тема 2.3. Факторы сельскохозяйственного производства Тема 2.4. Оплата

труда в сельском хозяйстве Тема 2.5. Макроэкономические показатели и их

регулирование Тема 2.6. Макроэкономическая нестабильность

Тема 2.7. Бюджетно-налоговая политика и финансовая система.

Тема 3.1. Сущность современного менеджмента Тема 3.2.

Система методов управления Тема 3.3. Коммуникации в

менеджменте Тема 3.4. Деловое и управленческое общение

Тема 4.1. Сущность маркетинга Тема 4.2. Основные стратегии

маркетинга

ОП.11ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла (ОП.11) и направлена на формирование соответствующих профессиональных и общих компетенций.

1.3. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

У1- использовать нормативные правовые акты, регламентирующие профессиональную деятельность; У2 - защищать свои права в соответствии с действующим законодательством;

знать:

З₁ – Основные положения Конституции Российской Федерации;
З₂ – Права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
З₃ - понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; З₄ - законы и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
З₅ – права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;

1.4. Общая трудоемкость дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **56** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **36** часов; самостоятельной работы обучающегося **18** часов.

Форма контроля - другая форма контроля

1.5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Конституция - основной закон государства. Права и свободы человека и гражданина в РФ.

Тема 1.1 Основные положения конституции Российской Федерации. Тема 1.2 Права и свобода человека и гражданина.

Раздел 2 Правовое регулирование предпринимательской деятельности в РФ. Тема 2.1 Правовые основы правового регулирования в сфере профессиональной деятельности.

Тема 2.2 Законодательные акты и другие нормативно –правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности.

Тема 2.3 Основные положения нормативных документов регулирующих взаимоотношения с потребителями РФ.

Тема 2.4. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности.

Раздел 3. Трудовой договор.

Тема 3.1. Трудовой договор.

Раздел 4. Административное правонарушение и административная ответственность.

Тема 4.1. Административная ответственность.

ОП.12 ОХРАНА ТРУДА

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла (ОП.12) и направлена на формирование соответствующих профессиональных и общих компетенций.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

У₁ - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; У₂ - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; У₃ - проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; У₄ - разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; У₅ - контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; У₆ - вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

З₁ - системы управления охраной труда в организации;
З₂ - законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
З₃ - обязанности работников в области охраны труда;
З₄ - фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
З₅ - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
З₆ - порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

З 7 -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;

З 8 -порядок проведения контроля рабочих мест по условиям труда, в том числе методику оценки условий труда и травмобезопасности;

1.4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **56** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **36** час; самостоятельной работы обучающегося **18** часа.

Форма контроля - зачет.

1.5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Безопасные условия труда в профессиональной деятельности.

Тема 1.1. Безопасные условия труда в профессиональной деятельности.

Раздел 2. Анализ производственного травматизма и его профилактика.

Тема 2.1. Анализ производственного травматизма и его профилактика.

Раздел 3. Методы и средства повышения безопасности и экологичности технических систем и технологических процессов.

Тема 3.1. Методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов.

ОП.14ВВЕДЕНИЕ В

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 35.02.06

Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла (ОП.14) и направлена на формирование соответствующих профессиональных общих компетенций.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

в результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

У1 - определять вид, породу, упитанность, живую массу, масть сельскохозяйственных животных;

У2 - определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;

У3 - выбирать способы переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативной и технической документацией.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

31 – технологию производства мяса; 32 - технологию производства молока;

33 - хранение растениеводческой продукции;

34 - технологию производства и первичную переработку продукции растениеводства.

1.4. Общая трудоемкость дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **108** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **54** часа; самостоятельной работы обучающегося **46** часов. Форма контроля- другая форма контроля

1.5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Сознание социальной значимости и обладание высокой мотивации в профессиональной деятельности.

Раздел 2. Обладание высокой мотивацией в профессиональной деятельности общества.

Раздел 3. Технология производства продукции животноводства.

Раздел 4. Переработка продукции животноводства.

Раздел 5. Технология производства продукции растениеводства.

Раздел 6. Переработка продукции растениеводства.

ОП.13БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла (ОП.13) и направлена на формирование соответствующих профессиональных и общих компетенций.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

У1- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

У2- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

У3- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

У4- применять первичные средства пожаротушения;

У5- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

У6- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

У7- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

У8- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения дисциплины

обучающийся должен **знать:**

31- 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;

32- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

33- основы военной службы и обороны государства;

34- задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;

35- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

36- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

37- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

38- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

39- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

1.4. Общая трудоемкость дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - **76** часов, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка обучающегося – **68** часов;

самостоятельная работа обучающегося – **6** часов. Форма контроля – дифференцированный зачет.

1.5. Тематический план учебной дисциплины:

Введение. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту.

Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья.

Тема 1.1. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни

Раздел 2. Мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.

Тема 2.1. Чрезвычайные ситуации (ЧС) и их влияние на жизнедеятельность населения. Тема 2.2. Задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения.

Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанность.

Тема 3.1. Организационная структура Вооруженных Сил.

Раздел 4. Основы военной службы и обороны государства.

Тема 4.1. Организация и порядок призыва граждан на военную службу.

Раздел 5. Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Тема 5.1. Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

ПМ.01 ПРОИЗВОДСТВО И ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью

образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО

35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Производство и первичная обработка продукции растениеводства и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 1.4. Адаптировать системы обработки почвы под культуры севооборота с учетом плодородия, крутизны и экспозиции склонов, уровня грунтовых вод, применяемых удобрений и комплекса почвообрабатывающих машин.

ПК 1.5. Распознавать основные типы и разновидности почв, обосновать направления их использования в земледелии и приемы воспроизводства плодородия.

ПК 1.6. Выбирать и реализовывать технологические особенности конструктивного исполнения аппаратов и методов количественной и качественной оценки сельскохозяйственного сырья при производстве продукции растениеводства.

1.2. Место профессионального модуля в структуре образовательной программы: профессиональный модуль входит в профессиональный учебный цикл обязательной части программы подготовки специалистов среднего звена.

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

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

иметь практический опыт:

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;

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 физические и биологические факторы плодородия почвы для своевременного их регулирования; составлять схемы севооборотов;

определять технологии обработки почвы и защиты сельскохозяйственных культур от сорных растений; оценивать качество проводимых полевых работ выбирать и подтверждать расчетами соответствующие аппараты и машины в наибольшей степени отвечающие особенностям и условиям технологического процесса;

эффективно использовать и обеспечивать техническую эксплуатацию современных аппаратов и машин, регулировать и анализировать условия и режим работы аппаратов различного назначения. 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
законы земледелия, факторы жизни растений и методы их регулирования;
научные основы севооборотов, защиты растений от сорняков, обработки почвы защиты почв от эрозии и дефляции, основы систем земледелия.
теоретические основы и инженерные решения основных процессов различных пищевых производств, методы их исследования;
область применения, классификация, назначение, устройство и принцип действия и критерии выбора современных аппаратов и машин, отвечающие особенностям технологического процесса;
проблемы энергоресурсосбережения, экологизации и защиты окружающей среды при эксплуатации аппаратов и машин и пути их решения.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 524 часа, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 372 часа (из них 128 часов – теоретическое обучение, 224 часа – на практические занятия);
курсовое проектирование – 20 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 132 часа;
учебной и производственной практики – 324 часа, из них 108 часов - учебная, 216 часов – производственная.

1.5. Содержание обучения по профессиональному модулю.

МДК.01.01. Технологии производства продукции растениеводства

Тема 1 Введение в дисциплину

Тема 2. Зерновые культуры

2.1 Технологии производства зерна озимых и яровых культур
(пшеница, рожь, ячмень, овес)

Тема 2. Зерновые культуры

2.2 Технология производства кукурузы

Тема. 3 Крупяные культуры

3.1 Технология производства проса и

гречихи **Тема 4** Зернобобовые культуры

4.1 Технология производства зерновых бобовых культур (горох, соя, люпин) **Тема 5. Клубнеплоды**

5.1 Технологии производства

картофеля **Тема 6.** Корнеплоды

6.1. Технология возделывания сахарной свеклы **Тема 7.** Масличные,

эфиромасличные культуры 7.1 Технология возделывания рапса и сурепицы **Тема 8**

Прядильные культуры

8.1. Технология производства льна – долгунца, хлопчатника, конопли

Формы контроля: - профессиональный модуль - экзамен (квалификационный);

- междисциплинарный курс (МДК) - дифференцированный зачёт;
- учебная практика - дифференцированный зачёт;
- производственная практика - дифференцированный зачёт

ПМ.02 ПРОИЗВОДСТВО И ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью

образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО

35.02.06 Технология производства и переработки

сельскохозяйственной продукции в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Производство и первичная обработка продукции животноводства и соответствующих профессиональных компетенций (ПК): ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства

ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки

продукции животноводства ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции

животноводства

ПК 2.4. Обладать способностью к обоснованию конкретных технологических решений с учетом производства полноценных и безопасных в ветеринарном отношении продуктов животноводства;

ПК 2.5 Выбирать и реализовывать технологические особенности

конструктивного исполнения аппаратов и методов количественной и

качественной оценки сельскохозяйственного сырья при производстве

продукции животноводства;

ПК 2.6 Выбирать виды животноводческого сырья и способы его

рациональной переработки;

ПК 2.7 Реализовывать оптимальные схемы переработки сельскохозяйственной продукции с учетом качества сырья.

1.2. Место профессионального модуля в структуре

образовательной программы: профессиональный модуль входит в профессиональный учебный цикл обязательной части программы подготовки специалистов среднего звена.

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

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

иметь практический опыт:

- производства продукции животноводства;
- первичной переработки продукции животноводства;
- приготовления кормов

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;
проводить клиническое обследование животных;
выбирать и подтверждать расчетами соответствующие аппараты и машины в наибольшей степени отвечающие особенностям и условиям технологического процесса;
эффективно использовать и обеспечивать техническую эксплуатацию современных аппаратов и машин, регулировать и анализировать условия и режим работы аппаратов различного назначения;
устанавливать оптимальный способ переработки животноводческой продукции с учетом ее качества;
устанавливать оптимальные режимы переработки сельскохозяйственной продукции.

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;
основы общей патологии, диагностики, фармакологии, хирургии;
незаразные и инфекционные болезни животных;
теоретические основы и инженерные решения основных процессов
различных пищевых производств, методы их исследования;
область применения, классификация, назначение, устройство и принцип
действия и критерии выбора современных аппаратов и машин,
отвечающие
особенностям технологического процесса;
проблемы энергоресурсосбережения, экологизации и защиты
окружающей
среды при эксплуатации аппаратов и машин и пути их
решения; технологические процессы, протекающие при
переработке животноводческого сырья;
режимы технологических процессов и оборудование при переработке
животноводческого сырья.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение
программы профессионального модуля:** максимальной
учебной нагрузки обучающегося – 851 час, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 575 часов
(из
них 222 часа – теоретическое обучение, 333 часа – на
практические занятия, 20 часов –
курсовое проектирование);
самостоятельной работы обучающегося – 240 часов;
учебной и производственной практики – 396 часов, из них 108 часов -
учебная, 288 часов – производственная.

1.5. Содержание обучения по профессиональному модулю.

МДК.02.01. Технологии производства продукции животноводства

Тема 1. Основы разведения сельскохозяйственных животных

Тема 1.1 История развития животноводства

История развития животноводства в России. Современное состояние и
перспективы развития отрасли.

Тема 1.2. Понятие породы, экстерьера и конституции.

Понятие о породе сельскохозяйственных животных. Экстерьер, интерьер и конституция сельскохозяйственных животных, их связь с продуктивностью

Тема 1.3 Разведение в животноводстве

Методы разведения сельскохозяйственных животных. Отбор и подбор в животноводстве. Воспроизводство стада.

Тема 2. Кормление сельскохозяйственных животных

Тема 2.1. Химический состав кормов. Классификация кормов

Химический состав кормов, факторы, влияющие на него.

Классификация и характеристика кормов и их использование.

Принципы нормированного кормления животных. Оценка питательной ценности рациона

Тема 3. Скотоводство

Тема 3.1. Молочное скотоводство

Биологические и хозяйственные особенности крупного рогатого скота, породы КРС, структура стада КРС, воспроизводство стада, молочная продуктивность КРС, факторы, на нее влияющие, системы и способы содержания КРС при производстве молока, техника доения коров.

Тема 2.3. Мясное скотоводство

Мясная продуктивность КРС и факторы, на нее влияющие, технология производства говядины.

Тема 4. Свиноводство

Тема 4.1. Технология производства свинины

Биологические и хозяйственные особенности свиней, породы свиней, особенности племенной работы в свиноводстве, кормление свиноматок и хряков-производителей, кормление молодняка на откорме, технология производства свинины

Тема 5. Птицеводство

Тема 5.1. Технология производства яиц

Биологические особенности птиц, породы птиц, продуктивность в птицеводстве, технология производства яиц.

Тема 5.2. Технология производства мяса бройлеров

Технология производства мяса

бройлеров

Тема 6. Овцеводство

Тема 6.1. Технология производства шерсти и баранины

Биологические особенности овец, породы овец, виды

продуктивности, разведение овец, кормление и содержание овец, технология производства баранины, технология производства

шерсти

Тема 7. Коневодство

Тема 7.1. Организация продуктивного коневодства

Биологические и хозяйственно – полезные особенности лошади, породы лошадей разного направления продуктивности, кормление и содержание лошадей, технология и организация продуктивного коневодства

Тема 8. Технология первичной обработки животных при убое

Тема 8.1. Технология убоя животных

Предубойное содержание животных и ветеринарный осмотр, убой скота и

разделка туш животных разных видов.

Тема 8.2 Технология кожевенного и шубно-мехового сырья

Технология первичной обработки кожевенного и шубно- мехового сырья

МДК 02.02. Кормопроизводство

Тема 1. Общие сведения о кормах

Химический состав кормов. Питательность кормов.

Классификация кормовых средств.

Тема 2. Растения сенокосов и пастбищ.

Роль разных жизненных форм растений на сенокосах и пастбищах.

Тема 3. Кормовые угодья.

Классификация кормовых угодий.

Тема 4. Геоботаническое и культуртехническое обследование кормовых

угодий

Геоботаническое и культуртехническое обследование.

Тема 5. Культуртехнические работы на сенокосах и пастбищах.

Уничтожение древесно-кустарниковой растительности, пней и погребенной древесины. Уничтожение кочек и мохового очеса.

Тема 6. Улучшение водно-воздушного режима почв сенокосов и пастбищ

Боронование. Щелевание и кротование. Прикатывание.

Тема 7. Улучшение ботанического состава

травостоев Борьба с сорняками на сенокосах и

пастбищах **Тема 8. Создание сеяных сенокосов и**

пастбищ Составление травосмесей.

Тема 9. Кормовые севообороты. Зерновые и зерновые бобовые культуры.

Зерновые культуры.

Тема 10. Кормовые корнеплодные, клубнеплодные, стеблеплодные и бахчевые культуры.

Корнеплодные и клубнеплодные культуры.

Тема 11. Растения для производства сочных кормов из зелёной массы. Однолетние культуры семейства Крестоцветные.

Однолетние растения других семейств.

Тема 12. Зелёный конвейер.

Организация зеленого конвейера.

Тема 13. Технологии заготовки и хранения сена.

Значение сена в кормлении животных, требования к его качеству

классификация потерь. Скашивание трав на сено, сушка скошенной массы и способы ее ускорения, прогрессивные технологии заготовки сена. **Тема 14. Технологии производства и хранения силоса.**

Значение силоса в кормлении животных, требования, предъявляемые к его качеству. Сущность силосования. Подготовка силоса к скармливанию. Технологии заготовки и хранения силоса. **Тема 15.** Заготовка сенажа и зерносенажа.

Сенаж как вид корма. Зерносенаж и определение его качества. Основы сенажирования.

Тема 16. Искусственно высушенные травяные корма (мука, резка) Характеристика и определение качества искусственно высушенных кормов. Технологии приготовления травяной муки и резки искусственной высокотемпературной сушки.

Тема 17. Технологии переработки побочной растениеводческой продукции и отходов растениеводства и пищевой промышленности. Использование соломы и половы на корм.

Тема 18. Семеноводство однолетних и многолетних трав. Агроэкологическое размещение семеноводства многолетних трав. Технология выращивания семян трав. Уборка семенных посевов

МДК 02.03 Технология первичной переработки продукции животноводства **Тема 1.1 Сырье**

Виды скота КРС, буйволы, овцы, свиньи, птица, кролики, транспортировка скота, птицы, кроликов, прием и предубойное содержание скота, птицы, кроликов.

Тема 2.1 Убой скота и птицы, разделка туш

Переработка КРС, обработка свиных туш в шкуре **Тема 3.1** Обработка субпродуктов

Обработка пищевых субпродуктов **Тема 4. 1**

Технология убоя и обработки птицы

Технология убоя и переработки птицы, потрошение и полупотрошение птицы, сортировка и маркировка тушек птицы, технологический процесс переработки пищевого яйца, заготовка, упаковка и транспортировка яиц, хранение яиц, производство яичных продуктов.

Тема 5.1 Переработка

кроликов Убой и

переработка кроликов

Тема 6.1 Мясо как сырье для промышленности

Мясо убойных животных, характеристика мяса птицы, автолитические изменения в мясе, гнилостная порча мяса.

Тема 7.1 Холодильная обработка мяса

Холодильная обработка мяса, режимы хранения охлажденного мяса, замораживание мяса, размораживание мяса, сублимационная сушка.

Тема 8.1 Сбор и переработка крови

Сбор и переработка крови, свертывание, стабилизация, консервирование крови, дефибринирование, сепарирование и сушка крови, производство кровепродуктов.

Тема 9.1 Производство желатина

Производство желатина

Тема 10.1 Обработка кишечного сырья

Гистологическое строение и химический состав кишок, общая технологическая схема обработки кишок, дефекты кишечного сырья и кишечного фабриката.

Тема 11.1 Переработка молока

Молоко как сырье для молочной промышленности, технология производства пастеризованного молока и сливок, технология производства кисломолочных продуктов.

Формы контроля: - профессиональный модуль - экзамен (квалификационный);

- междисциплинарный курс (МДК) - экзамен;
- учебная практика - дифференцированный зачет;
- производственная практика - экзамен.

ПМ.3 ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью

образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО

35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Хранение, переработка, предпродажная подготовка и реализация сельскохозяйственной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

1.2. Место профессионального модуля в структуре образовательной программы: профессиональный модуль входит в профессиональный учебный цикл обязательной части программы подготовки специалистов среднего звена.

1.3. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения

МОДУЛЬ «Профессиональные обязанности специалиста профессионального

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;

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;

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 технохимического 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.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 444 часа, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 296 часов (из них 138 часов – теоретическое обучение, 158 часов – на практические занятия; самостоятельной работы обучающегося – 132 часа; 180 часов – Производственная практика.

1.5. Содержание обучения по профессиональному модулю.

МДК.3.1. Технология хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции

Тема 1. Нормирование показателей качества растениеводческой продукции
Тема 2. Нормирование показателей качества животноводческой продукции
Тема 3. Общая характеристика зерновой массы, ее физические свойства
Тема 4. Хранение растениеводческой продукции
Тема 5. Хранение продукции животноводства
Тема 6. Основы технологии переработки зерна в муку
Тема 7. Основы технологии производства крупы
Тема 8. Основы хлебопечения
Тема 9. Производство растительных масел
Тема 10. Основы хранения плодов и овощей
Тема 11. Технология хранения картофеля
Тема 12. Технология хранения корнеплодов сахарной свеклы
Тема 13. Технохимический контроль мукомольного производства
Тема 14. Технохимический контроль хлебопекарного производства
Тема 15. Технохимический контроль мясной и молочной продукции

Тема 16. Предпродажная подготовка товара и реализация сельскохозяйственной продукции

Тема 17 Общие сведения о способах и методах хранения животноводческой продукции

Тема 18 Факторы, влияющие на сохранность продуктов животноводства

Тема 19 Характеристика состава молока как объекта хранения

Тема 20 Источники обсеменения молока бактериями

Тема 21 Органолептические, физические, химические и бактерицидные свойства молока

Тема 22 Первичная обработка молока, способы и режимы хранения

Тема 23 Процессы, происходящие в молоке при обработке холодом

Тема 24 Изменения органолептических свойств молочных продуктов при хранении

Тема 25 Пороки молока и отдельных видов молочных продуктов, возникающие при хранении

Тема 26 Основные виды упаковки молока и молочных продуктов. Классификация, функции упаковки и тары

Тема 27 Хранение и транспортировка молочных продуктов

Тема 28 Хранение и транспортировка молочных продуктов

Тема 29 Морфологический, химический состав мяса и пищевая ценность различных видов убойных животных

Тема 30 Холодильная обработка и режимы хранения мяса

Тема 31 Технология хранения и транспортировки, реализации продуктов переработки крови

Тема 32 Топленые животные жиры

Тема 33 Субпродукты

Тема 34 Характеристика, хранение и транспортировка мясных полуфабрикатов и цельномышечных изделий. Колбасные изделия

Тема 35 Упаковка маркировка и хранение мясных консервов и пищевых животных жиров

Тема 36 Технология хранения и транспортировки, реализации мяса кроликов

Тема 37 Технология хранения и транспортировки, реализации мяса птицы

Тема 38 Технология хранения и транспортировки, реализации яиц и яичных продуктов

Тема 39 Технология хранения и транспортировки, реализации меда

Тема 40 Классификация способов холодильной обработки водного сырья

Тема 41 Глазирование. Упаковка, транспортировка и хранение, реализация замороженной рыбы.

МДК 3.2. Сооружение и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции

Тема 1. Современное состояние и тенденция развития сооружений для хранения сельскохозяйственного сырья. Тема

2. Транспортное оборудование.

Тема 3. Вентиляционное оборудование.

Тема 4. Зерносушилки.

Тема 5. Холодильная техника.

Тема 6. Элеваторы.

Тема 7. Зерновые склады.

Тема 8. Временные хранилища для плодов и овощей
Тема 9. Стационарные хранилища для плодов и овощей

Тема 10. Резервуары общего и специального назначения для хранения молока.

Тема 11. Оборудование для хранения мясной продукции.

Формы контроля: - профессиональный модуль – дифференцированный зачёт;

- междисциплинарный курс (МДК) - дифференцированный зачёт;

- производственная практика - зачет.

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью

образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО

35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.2. Место профессионального модуля в структуре образовательной программы: профессиональный модуль входит в профессиональный учебный цикл обязательной части программы подготовки специалистов среднего звена.

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

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

иметь практический опыт:

участия в планировании и анализе производственных показателей организации растениеводства и животноводства;
участия в управлении первичным трудовым коллективом;
ведения документации установленного образца;

уметь:

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;

знать:

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.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля: максимальной учебной нагрузки обучающегося –194 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 274 часа (из

них 180 часов – теоретическое обучение, 110 часов – на практические занятия);

самостоятельной работы обучающегося – 86 часов;

36 часов –

Производственная практика.

1.5. Содержание обучения по профессиональному модулю.

МДК.4.1. Управление структурным подразделением

организации Тема 1. Сущность и характерные черты современного управления

Тема 2 Организация, ее сущность, виды,

функции Тема 3 Методы управления

организацией Тема 4 Процесс управления

организацией

Тема 5 Планирование и организация производства и переработки продукции

растениеводства

Тема 6 Планирование и организация производства и переработки продукции

животноводства

Тема 1.7. Управленческое решение

Формы контроля:

- профессиональный модуль - экзамен (квалификационный);

- междисциплинарный курс (МДК) - экзамен;

- производственная практика - зачет

ПМ.5 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ

СЛУЖАЩИХ 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО

35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Оператор машинного доения** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1 Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства

ПК 2.2 Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства

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

1.2. Место профессионального модуля в структуре образовательной программы: профессиональный модуль входит в профессиональный учебный цикл обязательной части программы подготовки специалистов среднего звена.

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

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

иметь практический опыт:

- проведения оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции;
- выбора и реализации технологий хранения в соответствии с поступающей продукцией и сырьем;
- выполнения предпродажной подготовки и реализации сельскохозяйственной продукции (оформление установленной документации).

уметь:

- определять качество сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартами и или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, состояние дефектности; - правильно хранить принятую с/х продукцию, сырье и отпускать ее получателям;
- производить качественные и количественные измерения сельскохозяйственной продукции и сырья;
- подготовить транспортные средства и транспортную накладную для реализации сельскохозяйственной продукции и сырья;
- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу на холодильниках.

знать:

- правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- правила определения качества сдаваемой и принимаемой сельскохозяйственной продукции;
- государственные стандарты и технические условия на сельскохозяйственную продукцию;
- методы взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- способы устранения дефектов и причины и их возникновения;
- способы хранения сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- правила оформления документации установленного образца

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы

профессионального модуля: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 203 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 150 часов (из них 40 часов – теоретическое обучение, 110 часов – на лабораторно-практические занятия)

самостоятельной работы обучающегося – 45 часов;

производственной практики – 108 часов.

1.5. Содержание обучения по профессиональному модулю.

МДК 5.1. Выполнение работ по профессии Оператор машинного доения

Биологические основы машинного доения коров

Анатомия молочной железы

Физиология молочной железы

Доильное оборудование

Доильное оборудование при беспривязном способе содержания коров

Доильное оборудование при привязном способе содержания коров

Доильный робот

Первичная обработка молока

Молоко-сырьё

Организация прифермских молочных

Форма контроля:

- профессиональный модуль - экзамен (квалификационный);

- междисциплинарный курс (МДК) - экзамен;

- производственная практика - экзамен

