

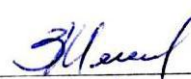
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

Факультет Агрономический

Кафедра «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

УТВЕРЖДАЮ

и.о.декана  доц.Шибзухов З.-Г.С
30.04.2026г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**МДК.03.01.«Освоение профессии рабочих должностей и служащих: 104061 Приемщик
сельскохозяйственных продуктов и сырья»**

**Специальность 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения
сельскохозяйственной продукции**

Квалификация выпускника – технолог

Программа подготовки на базе – среднее общее образование

Курс обучения - 3

Семестр – 5,6

Форма обучения – очная

Нальчик-2026

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – высшего профессионального образования (далее ФГОС СПО), утвержденным приказом Минпросвещения России от 16.08.2024 г по специальности 35.02.20.Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Составитель рабочей программы:

к.с.х.н., доцент



Р.А.Улимбашева

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»
протокол № 8 от от 24.04.2026г.

зав.кафедрой, доцент



М.Б.Хоконова

Одобрено методической комиссией факультета «Агрономический»
протокол №5 от 28.04.2026г.

Председатель МК факультета «Агрономический»

Доцент



Шибзухов З.-Г.С.

Согласовано:

Руководитель центра - директор научной библиотеки
22.04.2026г.



Уянаев Б.Б.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МДК.03.01. «Освоение профессии рабочих должностей и служащих:104061 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья»

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности среднего профессионального образования 35.02.20 – **Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции**

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Рабочая программа профессионального модуля МДК.03.01 «Освоение профессии рабочих должностей и служащих» входит в профессиональный учебный цикл.

Особое значение профессиональный модуль имеет при формировании и развитии профессиональных компетенций, а также личностных результатов.

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

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

иметь практический опыт:

- сбора, сортировки и первичной обработки дикорастущего растительного сырья;
- закупки, заготовки, сортировки и первичной обработки продукции растениеводства;
- закупки, заготовки, сортировки и первичной обработки продукции животноводства;
- определения качественных характеристик продуктов и сырья в соответствии с НТД;
- подготовки помещений и тары для хранения закупаемых продуктов и сырья;
- оформления товарно-денежных документов, получения и сдачи денежной выручки;
- оформление сопроводительных документов на сельскохозяйственные продукты и сырье;
- хранения и реализации сельскохозяйственных продуктов и сырья.

уметь:

- ориентироваться в общих вопросах экономики сельского хозяйства;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- определять источники и места заготовки продуктов и сырья;
- обосновывать цену закупки;
- вести и оформлять учетно-отчетную документацию и оформлять приемо-сдаточную документацию;
- соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии;
- применять необходимые методы и средства защиты;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт;
- проводить простые микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;

знать:

- особенности формирования, характеристику современного состояния и перспективы развития сельского хозяйства;
- законодательные акты, предусматривающие ответственность заготовителя и поставщика;
- общие принципы организации учета в заготовительных организациях;
- основы первичного учета и отчетности материально ответственных лиц;
- учет товаров и тары;
- правила инвентаризации товарно-материальных ценностей, денежных средств, основных средств, малоценного инвентаря и быстроизнашивающихся предметов;
- понятие, задачи, сроки, порядок проведения, оформления, утверждения результатов;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту;
- правила личной гигиены работников;
- нормы гигиены труда;

- классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Перечень общих компетенций

ПК 1.4. Выбирать технологии первичной переработки и хранения продукции растениеводства.

ПК 1.5. Организовывать первичную переработку и хранение продукции растениеводства.

ПК 1.6. Формировать первичную отчетность по результатам выполнения работ, в том числе в электронном виде

ПК 2.1. Планировать выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами

ПК 2.2. Организовывать выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами.

ПК 2.5. Контролировать соответствия работ, выполняемых при получении, первичной переработке, хранении продукции животноводства, требованиям нормативно-технической документации и принимать меры по устранению дефектов и недостатков, выявленных в процессе контроля

2. Структура и примерное содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов		
	5 семестр	6 семестр	всего
Максимальная учебная нагрузка (всего)	128	160	288
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	100	112	212
лекции,	50	56	106
практическая работа	50	56	106
Самостоятельная работа обучающегося. (всего)	28	48	76
В том числе:			
Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрена)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	МДК.03.01 «Освоение профессии рабочих должностей и служащих»	288	
5семестр			
Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья			
	Содержание учебного материала		
Тема 1.1. Приемка зерноучных продуктов и сырья	Лекционные занятия		ПК-1,4,
	Ассортимент зернового сырья.	6	ПК-1,5,
	Организации приема и сортировки зернового сырья.	6	ПК-1,6,
	Ассортимент продуктов переработки.	6	ПК-2,1,
	Организации приема и сортировки продуктов переработки зерна	6	ПК-2,2,
	Отбор проб. Оборудование отбора проб	6	ПК-2,5
	Практическая работа		
	Определение качества товарного зерна	6	ПК-1,4,
	Определение качества семян подсолнечника	6	ПК-1,5,
	Определение качества муки	6	ПК-1,6,
	Расчет убыли массы зерна при обработке хранения	6	ПК-2,1,
	Количественно-качественный учет зерна при хранении	6	ПК-2,2, ПК-2,5,
	Самостоятельная работа	9	
	Подготовка к практическим занятиям (работа с литературой, доклады, презентации)		
Тема 1.2. Приемка плодощных продуктов и сырья	Лекционные занятия		ПК-1,4,
	Ассортимент плодощного сырья, принимаемого сырья.	6	ПК-1,5,
	Организация приема и сортировки плодощного сырья.	6	ПК-1,6,
	Ассортимент продуктов плодощного сырья.	6	ПК-2,1,
	Организация приема и сортировки продуктов переработки плодощного сырья.	6	ПК-2,2,
	Государственные стандарты для плодощного сырья и продукции его переработки	6	ПК-2,5,
	Оформление учетно-отчетной документации по примеру, хранения, сдаче плодов и овощей	6	

	Практические занятия Определение качества и количества картофеля свежего продовольственного Определение качества и количество моркови Определение качества и количества репчатого лука Определение качества и количества листовых овощей Определение качества и количества замороженной плодоовощной продукции	6 6 6 6 6	ПК-1,4, ПК-1,5, ПК-1,6, ПК-2,1, ПК-2,2, ПК-2,5,
	Самостоятельная работа Подготовка к практическим занятиям (работа с литературой, доклады, презентации)	9	
Тема 1.3. Правила определения качества сдаваемой и принимаемой сельскохозяйственной продукции	Лекционные занятия Качество сельскохозяйственной продукции и сырья Виды закупаемого сырья животного происхождения		ПК-1,4, ПК-1,5, ПК-1,6, ПК-2,1, ПК-2,2, ПК-2,5,
	Практическая работа 1. Составить перечень приборов необходимых для проверки качества 2. Определение вида закупаемого сырья 3. Определение параметров закупаемого сырья	6 6 6	ПК-1,4, ПК-1,5, ПК-1,6, ПК-2,1, ПК-2,2, ПК-2,5,
	Самостоятельная работа Подготовка к практическим занятиям (работа с литературой, доклады, презентации)	10	
	бсеместр		
Тема 2.1 Виды закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения	Лекционные занятия Виды закупаемого сырья растительного происхождения сырья животного происхождения	6 6	ПК-1,4, ПК-1,5, ПК-1,6, ПК-2,1, ПК-2,2, ПК-2,5,
	Практическая работа Анализ ассортимент рынка сельскохозяйственной продукции Классификация сельскохозяйственных кооперативов Исследование деятельности СХПСК	6 6 6	ПК-1,4, ПК-1,5, ПК-1,6, ПК-2,1,

			ПК-2,2, ПК-2,5,
	Самостоятельная работа Подготовка к практическим занятиям (работа с литературой, доклады, презентации)	12	
Тема 2.2 Условия и способы хранения продуктов и сырья растительного и животного происхождения	Лекционные занятия Организация хранения зерно бобовых и технических культур Организация хранения скоропортящейся продукции и сырья Микробиология мяса. Технология первичной обработки мяса сельскохозяйственных животных	6 6 6 6	ПК-1,4, ПК-1,5, ПК-1,6, ПК-2,1, ПК-2,2, ПК-2,5,
	Практическая работа Определение факторов, влияющих на сохранность продукции	2	ПК-1,4, ПК-1,5, ПК-1,6, ПК-2,1, ПК-2,2, ПК-2,5,
	Самостоятельная работа Подготовка к практическим занятиям (работа с литературой, доклады, презентации)	12	
Тема 2.3.Санитарно-технические требования к закупаемым продуктам и сырью растительного и животного происхождения.	Лекционные занятия Санитарно-технические требования к закупаемым продуктам и сырью растительного происхождения Способы устранения дефектов и причины их возникновения	6 2	ПК-1,4, ПК-1,5, ПК-1,6, ПК-2,1, ПК-2,2, ПК-2,5,
	Практическая работа Определение санитарно-технических требований к транспортировке продуктов и сырья Подготовка дезинфицирующего раствора Упаковка продукции и сырья	4 2 2	ПК-1,4, ПК-1,5, ПК-1,6, ПК-2,1, ПК-2,2, ПК-2,5,
	Самостоятельная работа Подготовка к практическим занятиям (работа с литературой, доклады, презентации)	12	
Тема 2.4.Способы, методы и единицы	Лекционные занятия Состав и свойства молока сельскохозяйственных животных	4	ПК-1,4, ПК-1,5,

измерения, взвешивания продуктов и сырья растительного и животного происхождения	Микробиология молока	4	ПК-1,6,
	Первичная переработка и хранение молока сырья	4	ПК-2,1, ПК-2,2, ПК-2,5,
	Практическая работа		ПК-1,4,
	1. Работа с весовым оборудованием	2	ПК-1,5,
	2. Ценообразование на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения	2	ПК-1,6, ПК-2,1, ПК-2,2, ПК-2,5,
	Самостоятельная работа	12	
	Подготовка к практическим занятиям (работа с литературой, доклады, презентации)		

Внутри каждого раздела указываются соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых Лекции/уроков, лабораторных работ и практических занятий (отдельно по каждому виду), а также примерная тематика самостоятельной работы. Если предусмотрены курсовые работы (проекты) по дисциплине, описывается примерная тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3. Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц в столбце 4 (отмечено двумя звездочками **).

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. -ознакомительный(узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. -репродуктивный(выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. -продуктивный(планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

№ п./п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционные занятия	Учебная аудитория №406 для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практических занятий), текущего контроля и промежуточной аттестации.	Оснащенность: Учебная мебель на 48 посадочных мест, интерактивная панель INTELLECTIVIP75GT-C 75, рабочее место преподавателя, мультимедиапроектор, компьютер, акустический комплект, принтер, справочные материалы (словари; справочные материалы), учебно-наглядные пособия, информационные пособия (электронные ресурсы системы Интернет), комплект учебно-методической документации, комплект лицензионного программного обеспечения.
3.	Практические занятия	Учебная аудитория №010 для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практических занятий), текущего контроля и промежуточной аттестации.	Учебная аудитория №010 – лаборатория технологии хранения и переработки растениеводческой продукции для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля. Оснащенность: учебная мебель на 36 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая, кафедра. Основное оборудование: Термостат циркуляционный LT-112a. Центрифуга лабораторная Liston C 2204. Шкаф сушильный ШС 30/250-100-Л. Водонагреватель HSMNHP4CFT Ohaus. Весы лотковые ВЦЛ - 10м. Весы технические на 1кг. Весы технические на 5 кг. Весы лабораторные квадрантные ВЛКТ-500. Весы лабораторные ВЛР-200. Пурка литровая. Секундомер С-П-16. Микроскоп биологический МИКМЕД – 1 (БИОЛАМ) с осветителем ОИ-32М. Лампа инфракрасных лучей. Лампа люминесцентная ЛЭЗО-1. Облучатель комбинированный. Мельница лабораторная ЛЗМ-М2. Счетчик раскладки семян. Прибор для определения силы роста семян ПСР-1. Прибор для определения жизнеспособности семян ПЖС-1. Делитель средних образцов семян ДЗК-1. Растильня открытая для проращивания семян РТК-48. Пробоотборник шнековый SamplingSystems. Щуп конусный. Измеритель температуры и влажности ИТВ-1. Решетный классификатор РКФ-1. Лабораторный рефрактометр ИРФ-454. Цифровой рефрактометр HI 96802 для измерений весовых % фруктозы. Пресс лабораторный ПР-Л. Сверла. Набор зерновых сит. Лупа. Шпатель. Пинцет. Ареометр АОН-2. Разборная доска. Влагомер ФАУНА-АМ. Скальпель.

		Учебная аудитория №05 – лаборатория технологии хранения и переработки животноводческой продукции, для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля.	Совочек для зерна. Плющилка зерна лабораторная ПЗ-1. Линейка. Автоклав AL02-12-100. Центрифуга ЦЛУ-1 «Орбита». Микроскоп МИКМЕД-1 с осветителем ОИ-32М. Дистиллятор лабораторный BL9900. Лабораторный холодильник BioCompactII 610. Набор стеклопосуды. Лабораторная дробилка НМ 250. Мельница лабораторная ЛИЦ-1М. Макет воздушно-ситового сепаратора. Макет цилиндрического триера. Макет циклона. Стенд шнекового пресса ПШМ-250. Стенд гидравлического пресса М8 МПС. Макет плиты паровой универсальной типа А9-КВ2-Д. Модель ректификационной колонки. Учебная аудитория №05 – лаборатория технологии хранения и переработки животноводческой продукции. Оснащенность: учебная мебель – рабочее место преподавателя, Комплект учебной мебели на 30 посадочных мест, доска меловая, кафедра, комплект специализированной мебели. Основное оборудование: Шприц для производства колбас AirhotSV-5. Сепаратор «Сатурн-2». Анализатор качества молока Лактан 1-4 М. Макет молокозавода. Баня водяная БВ-8. Макет цеха по переработке мяса. Весы СМП-84. Прибор для определения титруемой кислоты Титрион-Милк. Прибор для определения степени чистоты молока типа «Рекорд». Редуктазник ЛТР-24. Молокомер. Мутовки для фляг. Фляги для молока, ведра. Ковш творожный металлический. Меры сыродельные. Инвентарь для пластования и упаковки масла. Прибор Михаэлиса ММ 20. Хроматограф газовый САСН 21.03. Лабораторный прецизионный рН-метр MilwaukeeMW101. Спектрофотометр «Спекол». Осмометр Пфеффера. Поляриметр СМ-3. Хроматограф газовый лабораторный Цвет-800. Хроматограф жидкостный ионный Цвет-4000. Комплект специализированной мебели.
4.	Самостоятельная работа	Помещение для самостоятельной работы обучающихся: аудитория № 202 Электронный читальный зал «Медиа зал»	Оснащен комплектом учебной мебели, компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно - образовательную среду КБГАУ. Комплект учебной мебели на 29 посадочных мест. Компьютерная техника (9 компьютеров) обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства. Электронно-библиотечные системы и электронная информационно-

			образовательная среда КБГАУ обеспечивают доступ (удаленный доступ) обучающимся, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам.
		Помещение для самостоятельной работы обучающихся – 310 «Конференц-зал»	Оснащен комплектом учебной мебели, компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно - образовательную среду КБГАУ. Комплект учебной мебели на 84 посадочных места. Компьютерная техника обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства. Электронно-библиотечные системы и электронная информационно-образовательная среда КБГАУ обеспечивают доступ (удаленный доступ) обучающимся, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам.
4	Воспитательная работа	Помещения для воспитательной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования: Музей КБГАУ (аудитория №306) Аудитория № 110	Музей КБГАУ (аудитория №306) Комплект учебной мебели - 16 посадочных места. Компьютерная техника обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства. Аудитория № 110 Комплект учебной мебели - 30 посадочных мест, 3 компьютера, с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1 Основные печатные и электронные издания

1.Базарнова, Ю. Г. Биохимические основы переработки и хранения сырья животного происхождения [Текст]: учебное пособие для вузов, обуч. по напр. "ТППСХП", "Технология сырья и продуктов животного происхождения", "Пищевая биотехнология" / Ю. Г. Базарнова, Т. Е. Бурова [и др.]. - СПб. : Проспект Науки, 2011. - 192 с.

2.Шарафутдинов, Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Текст] : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по напр. подготовки "Зоотехния" и "Продукты питания животного происхождения" / Г. С. Шарафутдинов [и др.]. - 2-е изд., перераб. и доп. - СПб. : Издательство "Лань", 2012. - 624 с.

Дополнительные источники

1. Гребнев, Л.С. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства [Текст]: учебные программы для вузов, по спец. "ТПСХП". - Введ. с 20.12.2001г. Мин. Обр.РФ Утв. рук. Деп. обр. прогр. Л.С. Гребневым. - М.: Мин.обр. РФ, 2001.
2. Крусъ, Г. Н. Методы исследования молока и молочных продуктов [Текст] : учебник. / Г. Н. Крусъ, А. М. Шалыгина, Э. В. Волокитина. - М.: КолосС, 2002. - 367 с.
3. Шувариков, А. С. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства [Текст]: учебник / А. С. Шувариков, А. А. Лисенков. - М.: Центр оперативной полиграфии РГАУ - МСХА имени К. А. Тимирязева, 2009. - 606 с.

Интернет-ресурсы:

- **ЭБС «Издательства Лань»**
Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»
ООО «Издательство Лань».
Лицензионный договор №003/2025-44ФЗ от 22.05.25г. сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>
- **ЭБС «Издательства Лань». Коллекция «ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение». Общеобразовательные предметы»**
ООО «ЭБС Лань».
Договор №023/2024-223ФЗ от 24.05.24г. сроком на 1 год (работает до 1 сентября) <http://e.lanbook.com/>
- **Сетевая электронная библиотека ООО «ЭБС ЛАНЬ»**
Договор №СЭБНВ-164 от 17.12.2019г. – бессрочный
<http://e.lanbook.com/>
<http://seb.e.lanbook.com/>
- **ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть ООО «Директ-Медиа»**
Контракт №51-04/2025 от 22.05.2025г. сроком на 1 год
<http://biblioclub.ru>
- **ЭБС «ЮРАЙТ» Пакет СПО**
ООО «Электронное издательство Юрайт»
Лицензионный договор №6703 от 27.08.2024г. сроком на 1 год
<https://urait.ru/>
- **Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCEINDEX) ООО Научная электронная библиотека.**
Лицензионный договор №SIO-2114/2025 от 06.05.2025г. сроком на 1 год
<http://elibrary.ru>
- **Антиплагиат. ВУЗ5.0**
Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»
АО «Антиплагиат»
Лицензионный договор №10023 от 12.05.2025г. сроком на 1 год
Гарант
ООО «Гарант-КБР» Договор №305-2025г. от 09.01.2025г. сроком на 1 год
Договор № 023/2024-223ФЗ от 24.05.24 г. сроком на 1 год <https://e.lanbook.com/>

3.4 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

3.4.1. Лицензионное программное обеспечение

- Microsoft Office Professional Plus 2013, 2010, 2007 лицензионное соглашение № V2058769
- Microsoft Windows 8.1, 8, 7, 10 Vista лицензионное соглашение № V2058769
- Microsoft Windows Server 2008 R2 лицензионное соглашение № V2058769

- AutoDeskAutoCad 2012 Education Product Standalone б/н
- Антиплагиат лицензионный договор №1143 от 13.05.19г.
- KasperskyEndpointSecurity для бизнеса - Стандартный RussianEdition № лицензии 26FE-180912-140403-3-1306

3.4.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru/
Система «Антиплагиат»	www.antiplagiat.ru
Справочно-правовая система ГАРАНТ.	http://www.garant.ru;
Консультат Плюс.	http://www.consultant.ru.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: - ориентироваться в общих вопросах экономики сельского хозяйства; - применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; - определять источники и места заготовки продуктов и сырья; - обосновывать цену закупки; - вести и оформлять учетно-отчетную документацию и оформлять приемо-сдаточную документацию; - соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии; - применять необходимые методы и средства защиты; - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; - дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт; - проводить простые микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	Собеседование Экспертное наблюдение и оценка знаний на лабораторных занятиях, экспертная оценка знаний на зачете
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: - соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии; - применять необходимые методы и средства защиты; - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; - дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт; - проводить простые микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	Собеседование Экспертное наблюдение и оценка знаний на лабораторных занятиях, экспертная оценка знаний на зачете

Результаты переносятся из паспорта программы. Перечень форм контроля следует конкретизировать с учетом специфики обучения по программе дисциплины.

5. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты (освоенные профессиональ- ные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 1.4. Выбирать технологии первичной переработки и хранения продукции растениеводства	Навыки: -выбора технологии первичной переработки и хранения различных видов продукции растениеводства. Умения: - выбирать и оценивать районированные сорта семенного и посадочного материала; - определять качество семян; - определять биологический урожай и анализировать его структуру. Знания: - основные технологии производства растениеводческой продукции; - основы селекции и семеноводства сельскохозяйственных культур; - виды семян сельскохозяйственных культур, их посевные и сортовые качества, сортосмену, - сортообновление, сортоконтроль, условия их хранения, предпосевную подготовку; - методы программирования урожаев.	Тестирование Самостоятель- ная работа Практические занятия (практическая работа)
ПК 1.5. Организовывать первичную переработку и хранение продукции растениеводства	Навыки: – организация первичной переработки и хранения различных видов продукции растениеводства. Умения: - осуществлять приемы первичной переработки (сушка, сортировка, калибровка, ферментация и др.) и хранения продукции с соблюдением правил безопасности. Знания: - требования действующих стандартов к продукции растениеводства; - способы транспортировки и хранение различных видов продукции растениеводства; - приемы первичной переработки различных видов продукции растениеводства.	Тестирование Самостоятель- ная работа Практические занятия (практическая работа)
ПК 1.6. Формировать первичную отчетность по результатам выполнения работ, в том числе в электронном виде	Навыки: – сбор информации для составления первичной отчетности; – обработка и оформление информации для составления первичной отчетности. Умения: - анализировать информацию для составления первичной отчетности; - представлять информацию для составления первичной отчетности в соответствии с правилами. Знания: - требования к составлению первичной отчетности; -источники сбора информации; - правила обработки (анализа) информации.	Тестирование Самостоятель- ная работа Практические занятия (практическая работа)
ПК 2.1. - Планировать выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами	Навыки/Практический опыт: Планирование выполнения работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами. Умения: - 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;	Тестирование Самостоятель- ная работа Практические занятия (практическая работа)

	- производить и заготавливать корма; проводить зоотехнический анализ кормов и оценивать их качество и питательность; - определять необходимое количество воды для поения животных; - оценивать состояния окружающей среды и отдельных показателей микроклимата; - выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства; - составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства. Знания: - 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; - нормы кормления и принципы составления рационов для разных видов животных; - 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. животноводческих помещениях и на пастбищах; – определение режима содержания (микроклимата) различных половозрастных групп животных в соответствии с научно-обоснованными нормами.	
ПК 2.2. - Организовывать выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами	Навыки/Практический опыт: – разработка распорядка дня сельскохозяйственных животных различных видов и производственных групп при содержании их в животноводческих помещениях и на пастбищах; – определение режима содержания (микроклимата) различных половозрастных групп животных в соответствии с научно обоснованными нормами. Умения: – определять площади, размеры, количество технологических элементов для содержания животных (стойла, боксы, секции, кормушки, поилки). Знания: - принципы формирования производственных групп сельскохозяйственных животных для управления стадом; - биологические особенности различных видов сельскохозяйственных животных, определяющие их воспроизводство;	Тестирование Самостоятельная работа Практические занятия (практическая работа)

	- факторы, влияющие на наступление половой зрелости сельскохозяйственных животных; - механизмы формирования племенных и продуктивных качеств сельскохозяйственных животных; - методы оценки различных видов сельскохозяйственных животных по генотипу (происхождению) и фенотипу (конституции и экстерьеру, продуктивности); - принципы отбора и подбора сельскохозяйственных животных при организации их воспроизводства.	
ПК 2.5. - Контролировать соответствие работ, выполняемых при получении, первичной переработке, хранении продукции животноводства, требованиям нормативно-технической документации и принимать меры по устранению дефектов и недостатков, выявленных в процессе контроля	Навыки/Практический опыт -контроль реализации разработанных планов и технологий содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных. Умения: - оценивать соответствие реализуемых технологических процессов содержания и разведения сельскохозяйственных животных разработанным планам и технологиям; - оценивать эффективность разработанных технологических решений по содержанию и воспроизводству сельскохозяйственных животных; - принимать корректирующие меры в случае выявления отклонений, реализуемых технологических процессов содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных от разработанных планов, технологий и (или) выявления низкой эффективности разработанных технологий. Знания: - методы оценивания качества выполняемых работ; - методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей; – функциональные обязанности работников и руководителей.	Тестирование Самостоятельная работа Практические занятия (практическая работа)

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

(Перечень компетенций с указанием этапов их формирования; описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания; типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций)

6.3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, практического опыта, характеризующие этапы формирования

Средствами учебно-методического обеспечения самостоятельной работы студентов является изучение наиболее важных научных работ по теме, анализ полученного материала, выделение наиболее значимых для раскрытия темы фактов, составление плана сообщения и написание самого текста.

В целях более эффективной организации самостоятельной работы студентам следует ознакомиться с нормативными актами и специальной литературой, рекомендуемыми преподавателем.

Контроль выполнения студентами самостоятельной работы осуществляется преподавателем в течение семестра в ходе заслушивания ответов студентов, выступлений с

рефератами в ходе проведения семинаров, презентаций творческих работ групп по проблемным вопросам курса, проверки эссе, рефератов, выполняемых студентами в течение семестра.

Текущий контроль проводится преподавателем, ведущим практические занятия. Текущий контроль проводится в виде проверки рефератов, сообщений и докладов и путем индивидуального опроса студентов по результатам освоения тем, вынесенных на практические занятия, решения задач, тестирования.

Промежуточный контроль теоретических знаний осуществляется путем опроса по блокам тем; проведения дискуссий, презентаций результатов творческой работы групп, оценки практических умений путем выполнения аудиторной самостоятельной работы.

При промежуточном и текущем контроле оценивается правильность ответов и решения заданий.

Итоговый контроль для студентов дневного отделения осуществляется на зачете, в ходе которого проверяются теоретические знания, практические навыки и умения студентов.

Перечень вопросов для зачета содержится в данных методических материалах и предоставляется студентам заранее. Требования, предъявляемые к ответам, направлены на проверку достигнутого студентами уровня овладения дисциплиной

7. ИНЫЕ СВЕДЕНИЯ И (ИЛИ) МАТЕРИАЛЫ

7.1 Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Основными видами учебных занятий по данной дисциплине являются лекции, на которых излагается теоретический материал по соответствующим вопросам, и лабораторные занятия, во время проведения которых у студентов происходит усвоение нормативного, теоретического материала, осуществляется решение практических задач, анализ и разрешение смоделированных ситуаций.

Построение лабораторных занятий дисциплины предполагает использование различных образовательных технологий, предпочтение среди которых отдается интерактивным и активным формам работы.

Для успешного формирования предусмотренных основной образовательной программой компетенций применяются информационные технологии (мультимедийные презентации, аудио- и визуальный ряд) и интерактивные технологии, направленные на развитие критического мышления через чтение и письмо, в т. ч. «мозговой штурм», дискуссия, работа в малых группах; письменные работы интерактивного типа (творческая работа по интерпретации текста).