МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА"

Подписано цифровой подписью: ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА"
DN: c=RU, st=Рязанская область, street=ул. Костычева, д.1, l=г. Рязань, title=Ректор, ou=Ректорат, o=ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА", 1.2.643.100.1=1202D3139323632303139375439398, 1.2.643.100.3=120D3139323830303935383738, 1.2.643.100.4=120A36323239303030363433, 1.2.643.3.131.1.1=120C36323283131383930343737, email=university@rgatu.ru, givenName=Александр Владимирович, sn=Шаманин, cn=ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА"
Дата: 2022.05.11 12:53:25 +03'00'

УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО
А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«РУССКИЙ ЯЗЫК»

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность(ти) 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
35.02.15 Кинология
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс	1		**Семестр**	1, 2	
Зачет	-	**семестр**	**Диф.зачет**	-	**семестр**
Экзамен	2	**семестр**	**Другая форма контроля**	1	**семестр**

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ « РУССКИЙ ЯЗЫК»

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; 35.02.15 Кинология; 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

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

Дисциплина входит в цикл общеобразовательных учебных дисциплин

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

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

воспитание:

-гражданина и патриота; формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; овладение культурой межнационального общения;

развитие:

- способности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; информационных умений и навыков; навыков самоорганизации и саморазвития; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии;
- Знаний о русском языке как многофункциональной знаковой системе и общественном явлении; языковой норме и её разновидностях; нормах речевого поведения в различных сферах общения;
- умений опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности; различать функциональные разновидности языка и моделировать речевое поведение в соответствии с задачами общения;
- умений применения полученных знаний и умений в собственной речевой практике; повышение уровня речевой культуры, орфографической и пунктуационной грамотности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся

должен знать:

$З_1$- связь языка и истории, культуры русского и других народов;

$З_2$ -смысл понятий: речевая ситуация и её компоненты, литературный язык, языковую норму, культуру речи;

$З_3$- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;

$З_4$ - орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения.

должен уметь:

$У_1$ - осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения речевого оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

$У_2$ - анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;

$У_3$- проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и

разновидностей языка;
$У_4$- извлекать необходимую информацию из различных источников;
$У_5$ – создавать высказывания разных типов и жанров в учебно-научной, социально-культурной и деловой сферах общения;
$У_6$ – применять в практике речевого общения и на письме все виды норм русского литературного языка;
$У_7$ - создавать высказывания разных типов и жанров в учебно-научной, социально-культурной и деловой сферах общения;
$У_8$ - соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка.

Межпредметные связи
Рабочая программа учебного предмета имеет межпредметную связь с общеобразовательными учебными предметами: литературой, историей, обществознанием, иностранным языком, основами права.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 187 часов,
в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 127 часов;
из них активные и интерактивные формы обучения 30 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 60 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка(всего)	187
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	127
В том числе:	
Теоретические занятия	127
В т.ч.в активной и интерактивной формах:	
Лабораторные занятия	–
Практические занятия	–
Контрольные работы	
Курсовая работа(проект)	–
Самостоятельнаяработастудента(всего)	60
в том числе в активной и интерактивной формах:	
Подготовка сообщений по темам	
Другая форма контроля-диктант 1семестр Экзамен 2семестр	

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины «Русский язык»

Наименованиеумений,знаний,(У, З)	Наименование разделовитем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельнаяработаобучающихся, курсоваяработа(проект)		Объем часов	Уровень освоения
$У_1$,$У_4$-$У_7$$З_1$-$З_2$	Введение. Общие сведенияо языке	Содержаниеучебногоматериала			
		1	РусскийязыквРоссийскойФедерацииивсовременноммире	2	1
		2	Взаимосвязьязыкаикультуры.Взаимообогащениеязыков*	2	1
		3	Языкиречь	2	1
		Лабораторныеработы		–	
		Практическиезанятия		–	
		Контрольныеработы		–	
		Самостоятельнаяработастудентов		2*	
		Подготовкаписьменноговысказыванияватему«Русскийязыккакгосударственный языкРФ»			
	Раздел1.Русскийязыккаксистемасредствразныхуровней				
$У_2$, $У_4$-$У_7$;$З_3$-$З_4$	Тема 1.1 Взаимосвязьединицязыка разныхуровней	Содержаниеучебногоматериала			
		1	Взаимосвязьединицязыкаразныхуровней	6	1
		Лабораторныеработы		–	
		Практическиезанятия		–	
		Контрольныеработы		–	
		Самостоятельнаяработастудентов		4	
		Подготовкадокладанаоднуизтем: 1. Диалекты,ихвиды. 2. Профессионализмыитермины,сходствоиразличие. 3. Жаргонисленг.Сходствоиразличие. 4. Богатстворусскогоязыка–синонимы,антонимы.Употреблениесловвпереносномзначении.			
		5. Фразеологизмы,их рольвречи. 6. Омонимы,многозначныеслова,паронимы. 7. Устаревшие(историзмыиархаизмы)иновыесловаврусскомязыке,ихфункции. 8. Лексикасточкизренияпроисхождения.Заимствованияиихрольвязыке.			
$У_2$, $У_4$-$У_7$;$З_3$-$З_4$	Тема 1.2 Разделы наукио языке. Фоне-	Содержаниеучебногоматериала			
		1	Понятиефонемы	2	1
		2	Соотношениебуквыизвука	2	1

	тика	3	Принципыслогоделениявруссномязыке	2	1
		Лабораторныеработы		–	
		Практическиезанятия		–	
		Контрольныеработы		–	
		Самостоятельнаяработастудентов		4	
		Проведениелингвостилистическогоанализатекстовыхобразцов			
$У_2$, $У_4$-$У_7$;$З_3$-$З_4$	Тема 1.3 Лексикаифра-зеология	Содержаниеучебногоматериала		8	
		1	Лексическоеиграмматическоезначениеслова*		1
		Лабораторныеработы		–	
		Практическиезанятия		–	
		Контрольныеработы		–	
		Самостоятельнаяработастудентов		2*	
		Подготовкасообщения«Многозначностькаксредствовыразительностивруссномязы-ке»			
$У_2$, $У_4$-$У_7$;$З_3$-$З_4$	Тема 1.4Морфемика.Словообразо-вание	Содержаниеучебногоматериала		8	
		1	Правописаниечередующихсягласныхвкорнеслова		1
		Лабораторныеработы			
		Практическиезанятия		–	
		Контрольныеработы		–	
		Самостоятельнаяработастудентов		4	
		Словообразовательныйанализчастейречивтексте			
	Раздел2.Морфология				
У2, 3, 5, 7;$З_3$-$З_4$	Тема 2.1 Имясуществи-тельное	Содержаниеучебногоматериала		4	
		1	Лексико-грамматическиеразрядыименсуществительных		1
		2	Род,число,падежсуществительных	6	
		Лабораторныеработы		–	
		Практическиезанятия		–	
		Контрольныеработы		–	
		Самостоятельнаяработастудентов		4	
		Морфологическийразборименсуществительных			
У2, 3, 5, 7;$З_3$-$З_4$	Тема 2.2 Имяприлага-тельное	Содержаниеучебногоматериала		6	
		1	Лексико-грамматическиеразрядыименприлагательных		1
		2	Степенисравнениеимёнприлагательных	4	
		Лабораторныеработы		–	

		Практическиезанятия	–	
		Контрольныеработы	–	
		Самостоятельнаяработастудентов	4	
		Морфологическийразборименприлагательных		
У2, 3, 5, 7;З$_3$-З$_4$	Тема 2.3Глагол	Содержаниеучебногоматериала		
		1 Правописаниесуффиксовиличныхокончанийглагола	6	1
		2 Употреблениеформглаголавречи,морфологическиенормы	4	1
		Лабораторныеработы	–	
		Практическиезанятия	–	
		Контрольныеработы	–	
		Самостоятельнаяработастудентов	4	
		Анализупотребленияглагольныхформвтекстахразличныхстилей,морфологический разборглагола		
	Раздел3.Синтаксис			
У1, 3, 5, 7;З$_3$-З$_4$	Тема 3.1 Основныеединицысинтак-сиса	Содержаниеучебногоматериала		
		1 Словосочетание.	4	1
		2 Предложение.	4	
		Лабораторныеработы	–	
		Практическиезанятия	–	
		Контрольныеработы	- _	
		Самостоятельнаяработастудентов	2	
		Выполнениетренировочныхупражнений,включающихграмматическийанализслово-сочетаний		
2семестр				
У1, 3, 5, 7;З$_3$-З$_4$	Тема 3.2 Предложение	Содержаниеучебногоматериала		
		1 Сложносочиненноепредложение.	2	1
		2 Сложноподчиненноепредложение.	2	1
		Лабораторныеработы	–	
		Практическиезанятия	–	
		Контрольныеработы	–	
		Самостоятельнаяработастудентов	2	
		Лексико-грамматическаятрансформацияпрямойречивкосвенную втренировочных текстах		
	Раздел4.Текст.Видыегопреобразования		6	

У2, 3, 4, 6, 7;З$_2$-З$_4$	Тема4.1 Текст как произведениеречи	Содержаниеучебногоматериала		2	
		1	Признакиструктуратекста	2 (вт.ч.1*)	1
		2	Тема,средстваивидысвязикомпонентовтекста		1
		Лабораторныеработы		–	
		Практическиезанятия		–	
		Контрольныеработы			
		Самостоятельнаяработастудентов		2	
		Конспектированиеиреферированиетекстовыхобразцов.			
	Раздел5.Функциональныеразновидностирусскоголитературногоязыка				
У1,3-7; З1,2, 4	Тема 5.1. Научныйстиль	Содержаниеучебногоматериала			
		1	Научныйстиль.	2	1
		Лабораторныеработы		–	
		Практическиезанятия		–	
		Контрольныеработы		–	
		Самостоятельнаяработастудентов		2	
		Подбориструктурно-стилистическийанализтекстовыхобразцов			
У1,3-7; З1,2, 4	Тема 5.2Особенности публичнойречи	Содержаниеучебногоматериала			
		1	Композиционноепостроениепубличнойречи	2	1
				(вт.ч.1*)	
		Лабораторныеработы		–	
		Практическиезанятия		–	
		Контрольныеработы		–	
		Самостоятельнаяработастудентов		2	
		Подбориструктурно-стилистическийанализтекстовыхобразцов			
У1,3-7; З1,2, 4	Тема 5.3 Жанры публицистики	Содержаниеучебногоматериала		2	
		1	Жанрыпублицистики.Видыочерка.		1
		Лабораторныеработы		–	
		Практическиезанятия		–	
		Контрольныеработы		–	
		Самостоятельнаяработастудентов		2	
		Подбориструктурно-стилистическийанализтекстовыхобразцов			
У1,3-7; З1,2, 4	Тема 5.4Устное вы-	Содержаниеучебногоматериала			
		1	Диспутыидискуссии	2*	2
		2	Правилаоппонирования	2*	2

	ступление. Дискуссия	Лабораторныеработы	–	
		Практическиезанятия	–	
		Контрольныеработы	–	
		Самостоятельнаяработастудентов	2	
		Подбориструктурно-стилистическийанализтекстовыхобразцов		
У1,3-7; З1,2, 4	Тема 5.5Официально-деловойстиль	Содержаниеучебногоматериала		
		1 Стандартизованностьтекстовофициально-деловогостиля	2*	2
		Лабораторныеработы	–	
		Практическиезанятия	–	
		Контрольныеработы	–	
		Самостоятельнаяработастудентов	2	
		Подбориструктурно-стилистическийанализтекстовыхобразцов		
У1,3-7; З1,2, 4	Тема 5.6 Разговорнаяречь	Содержаниеучебногоматериала	2*	
		1 Особенностиразговорнойречи		1
		Лабораторныеработы	–	
		Практическиезанятия	–	
		Контрольныеработы	–	
		Самостоятельнаяработастудентов	2	
		Подбориструктурно-стилистическийанализтекстовыхобразцов		
У1,3-7; З1,2, 4	Тема 5.7Язык художественнойлитературы	Содержаниеучебногоматериала	4	
		1 Тропы.Виды тропов		1
		2 Стилистическиефигуры		1
		Лабораторныеработы	–	
		Практическиезанятия	–	
		Контрольныеработы	–	
		Самостоятельнаяработастудентов	2*	
		Подбориструктурно-стилистическийанализтекстовыхобразцов		
	Раздел6.Речь.Речевоеобщение.Культураречи			
У1, 2, 5; З1,2, 4	Тема 6.1 Речевая ситуация	Содержаниеучебногоматериала	2	
		1 Предметречиизадачиречевогообщения		1
		Лабораторныеработы	–	
		Практическиезанятия	–	
		Контрольныеработы	–	
		Самостоятельнаяработастудентов	1	

		Составитьсложный,подробныйплантекста			
У1, 2, 5; З1,2, 4	Тема 6.2 Три компонен-та культурыречи	Содержаниеучебногоматериала			
		1	Культураречи	2	1
		Лабораторныеработы		–	
		Практическиезанятия		–	
		Контрольныеработы		–	
		Самостоятельнаяработастудентов		1	
		Найтиречевыеошибкивтексте			
У1, 2, 5; З1,2, 4	Тема 6.3Языковая нор-ма	Содержаниеучебногоматериала		2*	
		1	Языковаянорма		2
		Лабораторныеработы		–	
		Практическиезанятия		–	
		Контрольныеработы			
		Самостоятельнаяработастудентов		2*	
		Подготовкасообщениянатему:«Правилахорошейречи»			
	Раздел7.Повторение				
У5,7;З4	Тема 7.1Орфография	Содержаниеучебногоматериала		4	
		1	Правописаниебезударныхгласных		1
		2	Правописаниезвонкихиглухихсогласных		1
		Лабораторныеработы		–	
		Практическиезанятия		–	
		Контрольныеработы		–	
		Самостоятельнаяработастудентов		2	
		Выполнить упражнениесиспользованиеморфографическогословаря			
У5,7;З4	Тема 7.2Пунктуация	Содержаниеучебногоматериала			
		1	Пунктуациявпростомпредложении	4	1
		Лабораторныеработы		–	
		Практическиезанятия		–	
		Контрольныеработы		–	
		Самостоятельнаяработастудентов		1	
		Составлениетекстовыхпримеров			
У1-У7 З1-З4	Тема 7.3 Итоговоепо-вторение	Содержаниеучебногоматериала		2	
		1	Знакипрепинанияприпрямойречи	2	1
		3	Знакипрепинанияпридиалоге		1

		Лабораторныеработы		–	
		Практическиезанятия		–	
		Контрольныеработы		–	
		Самостоятельнаяработастудентов		2	
		Анализиспользованияодносоставныхинеполныхпредложенийвтекстахразличных стилей			
У2, 3, 5; З3,4	Тема 7.4 Виды разбора.Фонетическийразбор слова	Содержаниеучебногоматериала		2* 2*	
		1	Орфоэпическиенормысовременногорусскогоязыка		1
		2	Классификациягласныхзвуковисогласныхзвуков		1
		Лабораторныеработы		–	
		Практическиезанятия		–	
		Контрольныеработы		–	
		Самостоятельнаяработастудентов		-	
У2, 3, 5; З3,4	Тема 7.5Словообразова-тельныйразборслова	Содержаниеучебногоматериала		2	
		1	Способысловообразованияврусском языке		1
		Лабораторныеработы		–	
		Практическиезанятия		–	
		Контрольныеработы		–	
		Самостоятельнаяработастудентов		2 (вт.ч.1*)	
		Словообразовательныйанализчастейречивтексте			
У2, 3, 5; З3,4	Тема 7.6 Морфологическийразбор	Содержаниеучебногоматериала		2	
		1	Имясуществительное		1
		2	Имяприлагательное	1	
		Лабораторныеработы		–	
		Практическиезанятия		–	
		Контрольнаяработа:диктант		1	
		Самостоятельнаяработастудентов			
			Всего:	187	

* Проведениезанятийсиспользованиемактивныхиинтерактивныхформобучения

Дляхарактеристикиуровняосвоенияучебногоматериалаиспользуютсяследующиеобозначения:

1 - ознакомительный(узнаваниеранееизученных объектов, свойств);

2 –репродуктивный(выполнениедеятельностипообразцу,инструкцииилиподруководством);

3 –продуктивный(планированиеисамостоятельноевыполнениедеятельности,решениепроблемныхзадач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет социально-экономических дисциплин.

Основное учебное оборудование:

Интерактивная доска TRIUMPH BOARD
CompLete 78Ноутбук Lenovo B570e
Проектор NEC Projector NP 215 G,
1024*768Экран на штативе
ScreenMediaApollo, 203*153Доска магнитно
– маркерная РОСАДА,
120*180Стендинформационный
Радиокласс"Сонет-РСМ"РМ-1-1*
Лупа8611L(X3,X8)скольцевойсветодиоднойподсветкой*

Лекционная аудитория
Основное учебное оборудование:
Интерактивная доска TRIUMPH BOARD
CompLete 78Ноутбук Lenovo B570e
ПроекторNECProjector NP 215 G,
1024*768Экран на
штативеScreenMediaApollo, 203*153Доска
магнитно – маркерная РОСАДА,
120*180Стендинформационный
Мультимедийный проектор ToshibaTDP-
T355Радиокласс"Сонет-РСМ"РМ- 1-1*
Лупа8611L(X3,X8)скольцевойсветодиоднойподсветкой*

Аудитория для самостоятельной работы
Проектор TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLO SAM-1104 203x203 см, Монитор ASERV 173, Системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020, Принтер HPLaserJetP1102,Персональныекомпьютеры(мониторViewSonicVA2407h,системныйблок NL-AMD/A320M-HDV) , Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) скольцевойсветодиоднойподсветкой**,Бесконтактныйинфракрасныйтермометр Berrcom,вариантисполнения JXB– 178***

Аудитория для самостоятельной работы
Персональные компьютеры (Монитор ASER V 173, FLATRON L 1734S LG, PROVIEWSP716KP. Системный блок neos DEPO), Сканер HP ScanJet 3800 L1945A, Радиокласс "Со-нет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бес-контактныйинфракрасныйтермометр Berrcom, вариантисполнения JXB –178***

Программное обеспечение:

1. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, AdobeAcrobatReader, AdvegoPlagiatus, Edubuntu 16, eTXTАнтиплагиат, GIMP, GoogleChrome, K-liteMegaCodecPack, LibreOffice 4.2, MozillaFirefox, MicrosoftOneDrive, Opera, Thunderbird,WINE,АльтОбразование9, Справочно-правоваясистема "Гарант").
2. Электронная информационно-Образовательная среда Moodle http://ino-rgatu.ru/login/index.php

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основнаялитература:

1. Рыбченкова, Л. М. Русский язык. 10-11 классы. Базовый уровень: учебник / Л. М. Рыбченкова, О. М. Александрова, А. Г. Нарушевич [и др.]. - Москва : Издательство "Просвещение", 2022. - 272 с.

Дополнительнаялитература:

1. Русский язык (базовый и углубленный уровни). 10—11 классы : учебник для соо / В. Д. Черняк, А. И. Дунев, В. А. Ефремов, Е. В. Сергеева ; под общей редакцией В. Д. Черняк. - 4-е изд. ; пер. и доп. - Москва : Юрайт, 2022. - 385 с. - (Народное просвещение). - ISBN 978-5-534-15628-7 : 1489.00.
URL: https://urait.ru/bcode/509240
2. Русский язык и культура речи : учебник и практикум для спо / В. Д. Черняк, А. И. Дунев, В. А. Ефремов, Е. В. Сергеева ; под общей редакцией В. Д. Черняк. - 4-е изд. ; пер. и доп. - Москва : Юрайт, 2022. - 389 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-00832-6 : 1509.00.
URL: https://urait.ru/bcode/491228
3. Русский язык и культура речи. Практикум. Словарь : учебно-практическое пособие для спо / В. Д. Черняк [и др.] ; под общей редакцией В. Д. Черняк. - 2-е изд. ; пер. и доп. - Москва : Юрайт, 2022. - 525 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-03886-6 : 1589.00.
URL: https://urait.ru/bcode/489776

Интернет-ресурсы:

1. Справочно-информационный портал «Русский язык» http://www.gramota.ru
2. Бесплатная электронная библиотека онлайн «Единое окно к образовательным ресурсам» http://www.edu.ru/
3. Российский общеобразовательный портал http://window.edu.ru/

Учебно-методическиеиздания:

Методические рекомендации по самостоятельной работе[Электронный ресурс]/ ШеховаН.Е. - Рязань:РГАТУ, 2022 ЭБ«РГАТУ»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения(освоенныеумения,усвоенныезна- ния)		Основныепоказателиоценкирезультата	Формы, методыконтроля
Кодыумений,знаний	Наименованияумений,знаний		
$У_1$	осуществлятьречевойсамо-контроль; оценивать устные ипись-менные высказываниясточки зрения речевого оформ-ления, эффективности дости-жения поставленных комму-никативныхзадач;	В результатестудентдол-жен уметь осуществлятьречевой самоконтроль;оценивать устные и пись-менные высказывания сточки зрения языковогооформления, эффективно-сти достижения поставлен-ныхкоммуникативныхза-дач	упражнения из учебника
$У_2$	анализировать языковые еди-ницысточкизренияправиль-ности,точностииуместно-стиихупотребления;	В результатестудентдол-женуметьанализировать языковые единицы с точкизрения правильности, точ-ности и уместности их упо-требления	упражнения из учебника
$У_3$	проводитьлингвистическийанализтекстовразличныхфункциональныхстилейиразновидностейязыка;	В результатестудентдол-жен уметь проводить линг-вистический анализ текстовразличныхфункциональ-ныхстилейиразновидно-стейязыка	текстыразличных функциональных стилейиразновид-ностейязыка
$У_4$	извлекатьнеобходимуюин-формацию из различных ис-точников; создавать высказы-вания разных типов и жанров вучебно-научной,социально-культурнойиделовойсфе-рахобщения;	Врезультатестудентдол-жен уметь найти необходи-муюинформациюизраз-личныхисточников,изла-гать ее в различных формах(планы,доклады,конспек-тыит.д.)	составлениепла-нов, конспектов, до-кладов
$У_5$	применять в практике речевогообщенияинаписьмевсевидынорм русского литературногоязыка.	Врезультатестудентдол-жен уметь применять и со-блюдатьвсевидынормрусскоголитературного языка	тестирование,прак-тическиезанятия,самостоятельные и домашниера-боты,диктанты
$У_6$	создавать высказывания раз-ных типов и жанров в учеб-но-научной, социально-	Врезультатестудентдол-женуметьприменятьнор-мылитературногоязыкавразличныхсферахобщения	созданиеих сво-текстовраз в ных стилях, написание отзыва рецензии ,

	культурной и деловойсферахобщения;		
$У_7$	соблюдатьвпрактикеписьма орфографическиеипунктуа-	Врезультатестудентдол-женуметьсоблюдатьорфо-	тестирование, ис-правление ошибок,
	ционные нормы современно-горусскоголитературногоязы ка;	графическиеипунктуаци-онныенормысовременного русского литературного языка	выполнение разно -говидаупражнений
$З_1$	связьязыкаиистории,культу-рырусскогоидругихнародов;	В результатестудентдол-жен знать связь языка и ис-тории, культуры русского идругих народов	выступления сту-дентов на лингвистическуютем у, собеседова -ние
$З_2$	смыслпонятий:речеваяситу-ация и её компоненты, лите-ратурныйязык,языковуюнор му,культуруречи;	В результатестудентдол-жензнатьипониматьсмысл понятий: речевая си-туацияиеекомпоненты,лите ратурныйязык,языко-ваянорма,культураречи	практические рабо-ты,беседа, опре-деление типа, стилявысказывания
$З_3$	основные единицы и уровниязыка,ихпризнакии взаимо-связь;	В результатестудентдол-жен знать основные едини-цыиуровниязыка,ихпри-знакиивзаимосвязь	определениеуров-ней языка, их взаи-мосвязь
$З_4$	орфоэпические, лексические,грамматические, орфографиче-ские и пунктуационные нор-мырусскоголитературногояз ыка; нормы речевого пове-дениявсоциально-культурной,учебно-научной, официально-деловойсферахобщения.	В результатестудентдол-жензнатьорфоэпические,ле ксические,грамматиче-ские,орфографическиеипун ктуационные нормы со-временногорусскоголите-ратурногоязыка;нормыриче вого поведения в соци-ально-культурной,учебно-научной, официально-деловойсферахобщения	экзамен(диктант).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО
. А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ЛИТЕРАТУРА»

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность(ти) 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
35.02.15 Кинология
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс	1		**Семестр**	2	
Зачет	-	**семестр**	**Диф.зачет**	2	**семестр**
Экзамен	-	**семестр**	**Другая форма контроля**	-	**семестр**

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ «Литература»

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; 35.02.15 Кинология; 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

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

дисциплина входит в цикл общеобразовательных учебных дисциплин

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

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

воспитание:

- следующих мировоззренческих идей:

1) объективность и реальность окружающего мира;
2) причинно-следственные и другие связи между явлениями;
3) Обеспечить нравственно-этическое воспитание.

- эстетическое воспитание.

развитие:

- умений выделять главное, существенное в изучаемом материале;
- умений сравнивать, составлять, обобщать, систематизировать, компактно и логи- чески последовательно излагать свои мысли;
- самостоятельности и воли обучающихся;
- эмоций и мотивов обучающихся, через эмоциональные и мотивационные ситуа- ции (удивления, радости, желания помочь товарищу, занимательности, парадоксальности, сопереживания;
- способностей, склонностей, познавательного интереса, мотивов и потребностей обучающихся.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся

должен уметь:

У1 воспроизводить содержание литературного произведения;

У2 анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;

У3 соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литера- туры; соотносить произведение с литературным направлением эпохи;

У4 определять род и жанр произведения;

У5 сопоставлять литературные произведения; У5 выявлять авторскую позицию;

У6 выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;

У7 аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению;

У8 писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся

должен знать:

З1- образную природу словесного искусства;
З2 - содержание изученных литературных произведений;
З3 - основные факты жизни и творчества писателей-классиков 20 века;
З4 - основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;
З5 - основные теоретико-литературные понятия;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 180 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 120 часов, из них
активные и интерактивные формы обучения 20 часов;
самостоятельной работы обучающегося 60 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	180
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	120
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Из них активных и интерактивных форм обучения*	20*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	60
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2 семестр

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование умений, знаний (У, З)	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объ- ем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
		Раздел 1. Зарубежная литература (обзор)		
У1-У5, З1, З2, З5	Тема 1.1. Ч. Диккенс	Содержание учебного материала	4*	
		Зарубежная литература (обзор). Ч. Диккенс «Рождественская история»*		1
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
		Контрольные работы	-	
		Итоговый тест по литературе XIX века		
		Самостоятельная работа обучающихся	2	
		Для самостоятельного чтения: О. Бальзак «Гобсек»		
		Раздел 2. Литература XX века		
У4, У6, У8, З3-З5	Введение	Содержание учебного материала	4*	
		Традиции русской классической литературы XIX века и их развитие в литературе XX века. Новаторство литературы XX века*		1
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся	2	
		«Символизм», «Футуризм», «Акмеизм» (составить таблицу)		
		Раздел 2.1. Русская литература на рубеже веков		
У1-У5,У7-У8, З1- З5	Тема 2.1.1 И.А. Бунин	Содержание учебного материала	4	
		Сведения из биографии. Рассказы о любви.		1
		«Господин из Сан-Франциско».		1
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся	4	
		Для самостоятельного домашнего чтения: сборник «Тѐмные аллеи»		
У1-У5,У7-У8,	Тема 2.1.2	Содержание учебного материала	4*	

З1- З5	А.И. Куприн	Сведения из биографии*		1
		«Гранатовый браслет». Спор о сильной, бескорыстной любви, тема неравенства в повести*		1
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся	2	
Раздел 2.2. Поэзия начала XX века				
У1-У4, У6-У8, З1- З5	Тема 2.2.1 Обзор поэзии	Содержание учебного материала	4*	
		Обзор русской поэзии и поэзии народов России конца XIX – начала XX века. Литературные те- чения: Символизм, акмеизм, футуризм*		1
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся	2	
У1, 2, 4, 5, 7, 8,З1- З5	Тема 2.2.2. М.А. Горький	Содержание учебного материала		
		Сведения из биографии	2	1
		Ранние рассказы: «Челкаш», «Старуха Изергиль»		2
		Горький-драматург. Пьеса «На дне»	2	1
		Вопрос о правде в пьесе Горького «На дне»		1
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся	2	
У1-У7, З1-З5	Тема 2.2.3. А.А. Блок	Содержание учебного материала		
		Сведения из биографии	2	1
		Стихотворение «Незнакомка»		2
		Тема Родины в творчестве Блока	2	1
		Поэма Блока «Двенадцать»		1
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся	4	
		Провести анализ поэмы «Соловьиный сад»		

Раздел 2.3. Литература 20-х годов				
У1-У4, У6-У8, З1- З5	Тема 2.3.1 Обзор поэзии	Содержание учебного материала	4	
		Литература 20-х годов (обзор).		1
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся	-	
У1-У7, З1-З5	Тема 2.3.2. С.А. Есенин	Содержание учебного материала	4*	
		Сведения из биографии. Поэзия русской природы*		1
		Любовная лирика*		2
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся	2	
		Выбрать из поэмы «Анна Снегина» те поэтические строки, которые касаются д. Криуша Рязанской области.		
У1-У7, З1-З5	Тема 2.3.3. В.В. Маяковский	Содержание учебного материала	4*	
		Сведения из биографии. Маяковский и футуризм. Поэтическое новаторство Маяковского*.		1
		Поэтическая новизна ранней лирики: необычное содержание, гиперболичность, пластика образов, яркость метафор, контрасты и противоречия*		1
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 2.4. Литература 30-х – начала 40-х годов (обзор)				
У1-У7, З1-З5	Тема2.4.1 М.И. Цветаева	Содержание учебного материала	2	
		Основные темы творчества М.И. Цветаевой		2
		Самостоятельная работа обучающихся	2	
У1-У7, З1-З5	Тема 2.4.2 О. Э. Мандельштам	Содержание учебного материала	2	
		Теория поэтического слова О.Э. Мандельштама		2
		Самостоятельная работа обучающихся	-	
У1, 2, 4, 5, 7,	Тема 2.4.3	Содержание учебного материала	4	

8, 31-35	И.Э. Бабель	Проблематика и особенности поэтики прозы И.Э. Бабеля		
		Изображение событий гражданской войны в книге рассказов «Конармия»		2
		Самостоятельная работа обучающихся	2	
У1, 2, 4, 5, 7, 8, 31-35	Тема 2.4.4 М.А. Булгаков	Содержание учебного материала		
		Сведения из биографии. Роман «Мастер и Маргарита». История романа. Жанр и композиция.	2	1
		Проблематика романа.	2	2
		Понтий Пилат и Иешуа Га-Ноцри в романе.	4*	2
		Три мира в романе «Мастер и Маргарита»		2
		Любовь и творчество в романе*		2
		Вечные проблемы в романе*		2
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся	4	
		Сделать сравнительный анализ двух героев романа Булгакова «Мастер и Маргарита». Пон- тия Пилата и Иешуа. Найти различия и точки соприкосновения.		
		Для самостоятельного чтения: «Белая гвардия» и «Собачье сердце»		
У1, 2, 4, 5, 7, 8, 31-35	Тема 2.4.5 М.А. Шолохов	Содержание учебного материала		
		Сведения из биографии. Роман «Тихий Дон». Особенности композиции, своеобразие жанра, казачество в годы Гражданской войны.	2	1
		Замысел и история создания романа.	2	2
		Картины жизни донских казаков на страницах романа.		2
		«Чудовищная нелепица войны» в изображении Шолохова	4*	2
		Судьба Григория Мелехова*		2
		Тема любви в романе «Тихий Дон». Женские образы*.		2
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся	4	
		Провести анализ одного рассказа Шолохова из «Донских рассказов» (на выбор обучающего- ся), где четко бы прослеживалась политическая подоплека каждого из героев. Для самостоятельного чтения: рассказ «Судьба человека»		

Раздел 2.5. Литература русского зарубежья			4	
У1, 2, 4, 5, 7, 8, З1-З5	Тема2.5.1 В.В. Набоков	Содержание учебного материала	4	
		Сведения из биографии.		2
		Роман «Машенька»		1
		Самостоятельная работа обучающихся	2	
У1-У7, З1-З5	Тема2.5.2 Н.А. Заболоцкий	Содержание учебного материала	2	
		Человек и природа в поэзии Н.А. Заболоцкого.		2
		Самостоятельная работа обучающихся	2	
У1-У7, З1-З5	Тема2.5.3 И.А. Бродский	Содержание учебного материала	2	
		Поэзия И.А. Бродского		2
		Самостоятельная работа обучающихся	2	
Раздел 2.6. Литература периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет				
У1, 2, 4, 6, З1, 2, 4, 5	Тема 2.6.1 Песни военных лет	Содержание учебного материала	4*	
		Песни военных лет – как самостоятельные литературные произведения (С. Соловьев-Седой, В. Лебедев-Кумач, И. Дунаевский)*		1
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся	2	
У1, 2, 4, 6, З1, 2, 4, 5	Тема 2.6.2 Поэзия военных	Содержание учебного материала	4*	
		Лирический герой в стихах поэтов-фронтовиков*		1
	лет	Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся	2	
У1-У7, З1-З5	Тема2.6.3 А.А. Ахматова	Содержание учебного материала	4*	
		Лирика Анны Андреевны Ахматовой (тема поэта и поэзии, тема А.С. Пушкина)*.		2
		Тема Родины и гражданского мужества. Поэма «Реквием»*.		1
		Самостоятельная работа обучающихся	2	
У1-У7, З1-З5	Тема2.6.4 Б.Л. Пастернак	Содержание учебного материала	4	
		Эстетические поиски и эксперименты в ранней лирике.		2
		Простота и легкость поздней лирики.		1

		Самостоятельная работа обучающихся	2	
У1-У7, З1-З5	Тема2.6.5 А.Т. Твардовский	Содержание учебного материала	2	
		Тема войны и памяти в лирике А.Т. Твардовского. Утверждение нравственных ценностей.		2
		Самостоятельная работа обучающихся		
У1, 2, 4, 5, 7, 8, З1-З5	Тема2.6.6 Проза о войне	Содержание учебного материала	2	
		Правда о войне В. Некрасова в повести «В окопах Сталинграда»		2
		Самостоятельная работа обучающихся	-	
		Раздел 2.7. Литература 50-х – 80-х годов (обзор)		
У1, 2, 4, 5, 7, 8, З1-З5	Тема 2.7.1 А.И. Солженицын	Содержание учебного материала	4	
		Сведения из биографии		1
		Анализ рассказа «Один день Ивана Денисовича»		2
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся	2	
		Для самостоятельного чтения: рассказ «Матренин двор»		
У1, 2, 4, 5, 7, 8, З1-З5	Тема 2.7.2 Литература о Великой Отечественной войне	Содержание учебного материала	4	
		«История человека самой трудной должности – солдатской». Повесть В.Л. Кондратьева «Сашка»		1
		Исследование природы подвига и предательства у В. Быкова в повести «Сотников»		2
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся	2	
У1-У7, З1-З5	Тема 2.7.3 Поэзия 60-х годов	Содержание учебного материала	4*	
		Основные мотивы поэзии XX века (А. Вознесенский, Е. Евтушенко, В. Высоцкий, Б. Окуджава)*		1
		Поиски нового поэтического языка. Формы, жанры в поэзии Б. Ахмадулиной, Р. Рожде-ственского, Е. Евтушенко*		1
		Лабораторные работы	-	

		Практические занятия	-	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся	2	
У1-У7, З1-З5	Тема 2.7.4 Н.М. Рубцов	Содержание учебного материала	4	
		«Тихая лирика» и поэзия Н.М. Рубцова.		1
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся	2	
3. Зарубежная литература				
У1, 2, 4, 5, З1, 2, 5	3. Зарубежная литература	Содержание учебного материала	4	
		Зарубежная литература (обзор).		1
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся	2	
4. Русская литература последних лет				
У1-У8, З1-З5	4. Русская литература последних лет	Содержание учебного материала	2*	
		Русская литература последних лет (обзор)*		1
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся	2	
5. Произведения для бесед по современной литературе				
У1-У8, З1-З5	5. Произведения для бесед по современной литературе	Содержание учебного материала	2*	
		Произведения для бесед по современной литературе (обзор)*		1
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся	2	

	Итоговый контроль		2	
		Итого	180	

* Проведение занятий с использованием активных и интерактивных форм обучения.

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. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Учебные аудитории для проведение учебных занятий всех видов:

Кабинет социально-экономических дисциплин Основное учебное оборудование:
Доска аудиторная
рабочее место преподавателя
рабочие места учащихся (по кол-ву учащихся) стенды информационные
Интерактивная доска TRIUMPH BOARD CompLete 78 Ноутбук Lenovo B 570e
Проектор NEC Projector NP 215 G, 1024*768 Экран на штативе Screen Media Apollo, 203*153 Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*
Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Лекционная аудитория. Основное учебное оборудование:
Интерактивная доска TRIUMPH BOARD CompLete 78 Ноутбук Lenovo B 570e
ПроекторNEC Projector NP 215 G, 1024*768 Экран на штативеScreen Media Apollo, 203*153 Доска магнитно – маркерная POCADA, 120*180 Стенд информационный
Мультимедийный проектор ToshibaTDP-T355 Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*
Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Аудитории для самостоятельной работы.
Проектор TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLO SAM-1104 203x203 см, Монитор ASER V 173,
Системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020, Принтер HP LaserJet P1102, Персональные компьютеры (монитор ViewSonic VA2407h, системный блок NL-AMD/A320M- HDV) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Аудитория для самостоятельной работы.
Персональные компьютеры (Монитор ASER V 173, FLATRON L 1734S LG, PROVIEW SP716KP. Системный блок neos DEPO) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Сканер HP ScanJet 3800 L1945A, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вари- ант исполнения JXB – 178***

Программное обеспечение:
1. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, Advego Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант");
2.Электронная информационно-Образовательная среда Moodle http://ino-rgatu.ru/login/index.php

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Литература. 10 класс. Базовый уровень. [Текст]: учебник / под ред. Т.Ф. Курдюмовой. – 7-е изд. – М.: Просвещение/Дрофа, 2022 г.
2. Литература. 11 класс. В 2 ч. Ч.1[Текст]: учебник / под ред. Т.Ф. Курдюмовой. – 8-е изд. – М.: Просвещение/Дрофа, 2022.
3. Литература. 11 класс. В 2 ч. Ч.2 [Текст]: учебник / под ред. Т.Ф. Курдюмовой. – 8-е изд. – М.: Просвещение/Дрофа, 2022.

Дополнительная литература:

1. Зинин С.А., Сахаров В.И.Литература.10 класс (базовый уровень). В 2 частях. М.: «Русское слово – учебник», 2019.
2. Зинин С.А., Чалмаев В.Ф.Литература.11 класс (базовый уровень). В 2 частях. М.: «Русское слово – учебник», 2019.
3. Сафонов, Александр Андреевич.
4. Литература. 11 класс. Хрестоматия : Учебное пособие Для СПО / Сафонов А. А. ; под ред. Сафоновой М.А. - Москва : Юрайт, 2020. - 265 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-09163-2 : 659.00.
5. URL: https://urait.ru/bcode/453653
4. Сафонов, Александр Андреевич.
   Литература. 10 класс. Хрестоматия : Учебное пособие Для СПО / Сафонов А. А. ; под ред. Сафоновой М.А. - Москва : Юрайт, 2020. - 211 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-02275-9 : 539.00.
   URL: https://urait.ru/bcode/453510

Интернет-ресурсы :

1. Российский общеобразовательный порталhttp://window.edu.ru/
2. Классика.Ru - электронная библиотека классической литературы. : http://www.klassika.ru/
3. Бесплатная электронная библиотека онлайн «Единое окно к образовательным ресурсам» http://www.edu.ru/
4. Русская литература XVIII–XX веков http://www.a4format.ru

Учебно-методические издания:

Методические рекомендации по самостоятельной работе[Электронный ресурс]/Шехова Н.Е.- Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ «РГАТУ»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе прове- дения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися ин- дивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки ре- зультата	Формы и методы кон- троля и оценки результа- тов обучения
Основные умения		
У1 воспроизводить содержание литературного произведения; ана- лизировать и интерпретировать художественное произведение, ис- пользуя сведения по истории и тео- рии литературы (тематика, пробле- матика, нравственный пафос, сис- тема образов, особенности компо- зиции, изобразительно - выразительные средства языка, ху- дожественная деталь); анализиро- вать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;	Воспроизводить содержание литера- турного произведения Анализировать художественное про- изведение, используя сведения по истории и теории литературы, анали- зировать эпизод, сцену изученного произведения; объяснить его связь с проблематикой произведения	Устный опрос, сочинения, тестовые задания, зачет.
У2 соотносить художественную литературу с общественной жиз- нью и культурой; раскрывать кон- кретно-историческое и общечело- веческое содержание изученных литературных произведений; вы- являть «сквозные» темы и ключе- вые проблемы русской литерату- ры; соотносить произведение с ли- тературным направлением эпохи;	Соотносить художественную литера- туру с общественной жизнью и куль- турной, раскрывать конкретно- историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять сквозные темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведе- ния с литературными направлениями эпохи.	Устный опрос, сочинения, тестовые задания, зачеты.
У3 определять род и жанр произ- ведения;	Определять род и жанр произведе- ния;	Устный опрос, сочинения, тестовые задания, зачет.
У4 сопоставлять литературные произведения	Сопоставлять литературные произве- дения	Устный опрос, сочинения, тестовые задания, зачет.
У5 выявлять авторскую позицию;	Выявлять авторскую позицию	Устный опрос, сочинения, тестовые задания, зачеты.
У6 выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;	Выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного про- изношения	Устный опрос, сочинения, тестовые задания, зачеты.

У7 аргументировано формулиро- вать свое отношение к прочитан- ному произведению;	Аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению	Устный опрос, сочинения, тестовые задания, зачет.
У8 писать рецензии на прочитан- ные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы	Писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы	Устный опрос, сочинения, тестовые задания, зачеты.
Усвоенные знания		
З1- образную природу словесного искусства	Знать образную природу словесного искусства	Устный опрос, сочинения, тестовые задания, зачеты.
З2 - содержание изученных лите- ратурных произведений	Знать содержание изученных лите- ратурных произведений	Устный опрос, сочинения, тестовые задания, зачет.
З3 - основные факты жизни и твор- чества писателей-классиков 19-20	Знать основные факты жизни и твор- чества писателей-классиков 19-20	Устный опрос, сочинения, тестовые задания, зачет.

веков	веков	
З4 - основные закономерности ис- торико-литературного процесса и черты литературных направлений	Знать основные закономерности ис- торико-литературного процесса и черты литературных направлений	Устный опрос, сочинения, тестовые задания, зачет.
З5 - основные теоретико-литературные понятия	Знать основные теоретико-литературные понятия	Устный опрос, сочинения, тестовые задания, зачет.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО
А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность(ти) 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
35.02.15 Кинология
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс	1		**Семестр**	1, 2	
Зачет	-	**семестр**	**Диф.зачет**	-	**семестр**
Экзамен	2	**семестр**	**Другая форма контроля**	1	**семестр**

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИ- НЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБ- НОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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; 35.02.15 Кинология; 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

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

Дисциплина входит в состав общеобразовательных учебных дисциплин

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

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих

целей:

воспитание:

1. уважения к языку и культуре носителей языка;
2. коммуникативно-речевого такта, коммуникабельности в общении со сверстниками и взрослыми;
3. активности в решении коммуникативных и познавательно-поисковых задач;
4. самостоятельного выполнению заданий, работы со справочной литературой, зарубежными источниками информации.

развитие:

1. развитие коммуникативной компетенции;
2. развитие способности взаимооценивания, языкового и речевого самоконтроля.

Образовательной целью дисциплины является 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.1. – вести диалог (диалог–расспрос, диалог–обмен мнениями/суждениями, диалог–побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и не- официального общения в бытовой, социо-культурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;

У.2. – рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;

У.3. – создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации;

У.4. – понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;

У.5. – понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов

познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;

У.6. – читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изу- чающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;

У.7. – описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;

У.8. – заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой встране/странах изучаемого языка;

У.9 - использовать приобретенные знания и умения в практической и профессиональной деятельности, повседневной жизни.

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

З1 - значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;

З2 - языковой материал:идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;

З3 – новые значения изученных глагольных форм (видо-временных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побужде- ния к действию;

З4 – лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения

Межпредметные связи:

Современное поликультурное общество ставит перед системой образования задачу формирования у студентов межкультурной компетенции. Одним из условий удовлетворения потребности студентов СПО в межкультурном общении и развития познавательного интереса к изучению других культур становится грамотная организация преподавателем межпредметных связей на уроках иностранного языка. При обучении иностранному языку большое внимание уделяется использованию межпредметных связей и интегрированию данных связей в учебную деятельность обучаемых в системе СПО, поскольку учебная деятельность создает благоприятные возможности для осуществления межпредметных связей, повышает интерес обучаемых к разным предметам, предлагает известные учащимся факты под новым углом зрения, расширяет их знания в ходе организованного общения на иностранном языке. Реализация межпредметных связей английского языка и истории представляется вполне возможной в рамках целого ряда лексических и грамма- тических тем. В организации интегрированных занятий важную роль играют групповые и индивидуальные виды самостоятельной работы творческого и поискового характера, предполагающие интеграцию иностранного языка с историей, литературой, математикой и информатикой. В качестве примера можно привести оформление докладов и рефератов, составление кроссвордов, онлайн викторин, создание таблиц, рисунков и презентаций, в том числе с использованием IT технологий.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 167 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 117 часов;

из них активные и интерактивные формы обучения – 46 часов;

самостоятельной работы студента 50 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2.1.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	167
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	117
1 семестр	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	87
в том числе:	
практические занятия	60
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	25
Итоговая аттестация в форме тест за 1 семестр	
2 семестр	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80
в том числе:	
практические занятия	53
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	25
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета тест за 2 семестр	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Иностранный язык» (английский язык

Наименовани е умений, зна- ний, (У, З,ПК)	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоя- тельная работа обучающихся		Объе м часов	Уровень ос- воения
1	2	3		4	5
1 семестр					
Раздел 1. Общение в семье. Семейные традиции					
У1- У9 З1-З4	Тема 1. Family relations. Family traditions.	Содержание учебного материала		6	2
		1	Изучение грамматического материала*		2
		2	Изучение лексического материала.		2
		Самостоятельная работа обучающихся: текст:AlfredNobel. Чтение и перевод текста с полным охватом содержания, выполнение лексико-грамматических упражнений		2	2
Раздел 2.В гостях хорошо, а дома лучше. Известные города России					
У1- У9 З1-З4	Тема 2. West or East – home is best. Famous cities and towns of Russia	Содержание учебного материала		6	
		1	Изучение грамматического материала.*		2
		2	Изучение лексического материала.		2
		Самостоятельная работа обучающихся: текст:ArtGalleriesofLondon. чтение и перевод текста с полным охватом содержания, вы- полнение лексико-грамматических упражнений		2	2
Раздел 3. Время меняет все вокруг. Проблемы поколений					
У1- У9 З1-З4	Тема 3.Time changeseve- rything around. Problems of generations	Содержание учебного материала		6	
		1	Изучение грамматического материала.*		2
		2	Выполнение лексико-грамматических упражнений		2
		Самостоятельная работа обучающихся: текст:Artinmylife.Чтение и перевод текста с полным охватом содержания, выполнение лек- сико-грамматических упражнений		2	2
Раздел 4. По следам нашей памяти. Знаменательные даты в России и странах изучаемого языка					
	Тема 4. Our memories. Remarkable dates of Russia	Содержание учебного материала		6	
		1	Изучение грамматического материала. *		2

У1- У9 31-34	and English speaking coun- tries	2	Выполнение лексико-грамматических упражнений		2
		Самостоятельная работа обучающихся: текст: OtherEnglishers. Чтение и перевод текста с полным охватом содержания, выполнение лексико-грамматических упражнений		3	2
Раздел 5. Изучение иностранных языков для профессиональной деятельности и повседневной жизни					
У1- У9 31-34	Тема 5. Learning foreign languages.	Содержание учебного материала		6	
		1	Изучение грамматического материала. *		2
		2	Аудирование. Выполнение упражнений на проверку понимания звуков на слух		2-3
		3	Выполнение лексико-грамматических упражнений.		2
		Самостоятельная работа обучающихся: текст:Being different. Чтение и перевод текста с полным охватом содержания, выполнение лексико-грамматических упражнений		4	2-3
Раздел 6. Удивительное рядом. Космос и новые информационные технологии					
У1- У9 31-34	Тема 6. Wonders around us. Space and new informa- tional technologies	Содержание учебного материала		6	
		1	Изучение грамматического материала*		2
		2	Отработка фонетических навыков. Перевод предложений с русского на английский		2
		Самостоятельная работа обучающихся: тексты:English versus British. Чтение и перевод текста с полным охватом содержания, вы- полнение лексико-грамматических упражнений		4	2-3
Раздел 7. Путешествия. Праздники в России и странах изучаемого языка					
У1- У9 31-34	Тема 7. Travelling. Holi- days of Russia and English speaking countries	Содержание учебного материала		6	
		1	Изучение грамматического материала. Использование разных типов вопросов в диало- гической речи.*		2
		2	Закрепление грамматического материала в упражнениях. Работа с текстом		2-3
		Самостоятельная работа обучающихся: текст:Conservatism. Чтение и перевод текста с полным охватом содержания, выполнение лексико-грамматических упражнений		4	
Раздел 8. Окружающая среда. Природные ресурсы. Знаменитые природные заповедникиРоссии					

У1- У9 31-34	Тема 8. Environmental problems. Natural re-sources. Famous wildlife parks	Содержание учебного материала		8	
		1	Изучение лексико - грамматического материала и выполнение упражнений		2
		2	Работа над выразительным чтением*		2
		Самостоятельная работа обучающихся: текст: My favourite writer (Earnest Hemingway). Чтение и перевод текста с полным охватом содержания, выполнение лексико-грамматических упражнений		4	2-3
Раздел 9. Образование и карьера. Образовательные студенческие поездки					
У1- У9 31-34	Тема 9. Education and ca- reer. Students' exchange educational programmes	Содержание учебного материала		8	
		1	Изучение грамматического материала*		2
		2	Выполнение упражнений для формирования грамматических навыков		2
		3.	Совершенствование навыков чтения, пересказа		2,3
		Итоговая промежуточная аттестация (тест) за 1 семестр		2	2,3
		Самостоятельная работа обучающихся:			
Семестр 2					
Раздел 10. Путешествия по всей стране и за рубежом. Выдающиеся люди, повлиявшие на развитие науки России стран изучаемо- го языка					
У1- У9 31-34	Тема 10. Travelling around thecountry and abroad. Famous people of science	Содержание учебного материала		6	
		1	Ознакомление с грамматическим материалом *		2
		2	Закрепление грамматического материала в упражнениях		2
		Самостоятельная работа обучающихся: текст:Libraries (TreasureHomeofInformation). Чтение и перевод текста с полным охватом со- держания, выполнение лексико-грамматических упражнений		4	2-3
Раздел 11. Досуг молодежи. Экстремальные виды спорта					
У1- У9 31-34	Тема 11. Leasure time of young people. Extreme kinds of	Содержание учебного материала		8	
		1	Ознакомление с грамматическим материалом*		2
		2	Закрепление грамматического материала в упражнениях		2
		3	Перевод предложений с русского языка на английский		2

	sport	Самостоятельная работа обучающихся: Forandagainstsport. Чтение и перевод текста с полным охватом содержания, выполнение лексико-грамматических упражнений	4	2
Раздел 12. Межличностные отношения. Переписка я друзьями				
У1- У9 31-34	Тема 12. Relations be- tween people. Informal let- ters.	Содержание учебного материала	8	
		1 Ознакомление с грамматическим материалом*		2
		2 Выполнение грамматических упражнений		2
		Самостоятельная работа обучающихся: текст:Myfavouritebook. Чтение и перевод текста с полным охватом содержания, выполнение лексико-грамматических упражнений	4	2
Раздел 13. Здоровье и забота о нем. Здоровый образ жизни				
У1- У9 31-34	Тема 13. HealthCare. Healthy lifestyle	Содержание учебного материала	8	
		1 Изучение грамматического материала*		2
		2 Выполнение грамматических упражнений		2
		Самостоятельнаяработаобучающихся: текст:My favourite writes (Arthur Conan Doyle and Ian Flemming). Чтение и перевод текста с полным охватом содержания, выполнение лексико-грамматических упражнений	4	2-3
Раздел 14. Литература. Выдающиеся писатели и поэты России и стран изучаемого языка				
У1- У9 31-34	Тема 14. Literature. Fam- ous writers and poets of Russia and English speak- ing countries	Содержание учебного материала	8	
		1 Изучение грамматического материала. Выполнение грамматических упражнений		2
		2 Аудирование.*		2,3
		3 Выполнение упражнений на проверку понимания прослушанного текста.		2
		Самостоятельная работа обучающихся: текст:GenerationGap. Чтение и перевод текста с полным охватом содержания, выполнение лексико-грамматических упражнений	4	2
Раздел 15. Путешествия по всей стране. Особенности городской и сельской жизни в России и странах изучаемого языка.				

У1- У9 31-34	Тема 15. Travelling across the country. Peculiarities of city and country life.	Содержание учебного материала		8	
		1	Изучение грамматического материала*		2
		2	Выполнение грамматических упражнений		2
		Самостоятельная работа обучающихся: текст:Myspare time. Чтение и перевод текста с полным охватом содержания, выполнение лексико-грамматических упражнений		5	2
Раздел 16. Планы на будущее, проблема выбора профессии. Современные профессии					
У1- У9 31-34	Тема 16. Plans for future, choosing of jobs. Modern jobs	Содержание учебного материала		7	
		1	Изучение грамматического материала.*		2
		2	Отработка грамматических навыков.		2
		3	Совершенствование навыков чтения, пересказа		3
		Итоговая промежуточная аттестация (тест) за 2 семестр		2	2
			Всего:	167 часов	

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)

*Проведение занятий с использованием активных и интерактивных форм обучения

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечкнию

Учебные аудитории для проведение учебных занятий всех видов:

Кабинет иностранного языка.
Основное учебное оборудование:

Ноутбук Lenovo B 570e

Проектор NEC Projector NP 215 G, 1024*768

Экран настенный, меловая доска, стенд информационный,
Доска магнитно – маркерная POCADA, 120*180

Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*

Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Учебная аудитория для проведения практических и лабораторных занятий. Кабинет иностранного языка. Аудито- рия №304, учебный корпус №1:

Основное учебное оборудование:

Ноутбук Lenovo B 570e

Проектор NEC Projector NP 215 G, 1024*768

Экран настенный, меловая доска, стенд информационный,
Доска магнитно – маркерная POCADA, 120*180

Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*

Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB –

178*** Учебные аудитории для самостоятельной работы:

Аудитория для самостоятельной работы.

Проектор TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLO SAM-1104 203x203 см, Монитор ASER V 173, Системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020, Принтер HP LaserJet P1102, Персональные компьютеры

(монитор ViewSonic VA2407h, системный блок NL-AMD/A320M-HDV) с подключением к локальной сети, с вы- ходом в internet, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсвет- кой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Аудитория для самостоятельной работы.

Персональные компьютеры (Монитор ASER V 173, FLATRON L 1734S LG, PROVIEW SP716KP. Системный

блок neos DEPO) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Сканер HP ScanJet 3800 L1945A, Радио- класс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный ин- фракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Программное обеспечение:

1. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, Advego Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант");

2.Электронная информационно-Образовательная среда Moodle http://ino-rgatu.ru/login/index.php

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Основная литература:

Кузовлев, Перегудова, Лапа: Английский язык. 10 класс. Учебник. Базовый уровень - 2-е изд. – М.: Просвещение, 2022.

2. Кузовлев, Перегудова, Лапа: Английский язык. 11 класс. Учебник. Базовый уровень - 2-е изд. – М.: Просвещение, 2022.

Интернет-ресурсы:

1. Информационная система “Единое окно доступа к образовательным ресурсам” http://window.edu.ru
2. https://resh.edu.ru/subject/11/
3. https://www.multitran.com/c/m.exe?a=1&SHL=2
4. https://www.usingenglish.com/quizzes/
5. https://crazylink.ru/languages/english-online.html
6. https://www.esl-lab.com/

Учебно- методические издания:

Методические рекомендации по самостоятельной работе[Электронный ресурс]/Аксѐнова Т.О..- Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ «РГАТУ»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, проверки домашних заданий, подготовки рефератов (сообщений) и презентаций.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		Основные показатели оценки результата	Формы, методы контроля
Коды умений, знаний	Наименования умений, знаний		
	Уметь:		
У1	– вести диалог (диалог–расспрос, диалог–обмен мнения-ми/суждениями, диалог–побуждение к действию, этикет- ный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофи-циального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргу- ментацию, эмоциональн о-оценочные средства	В результате устного опроса, письменного опроса, выступле- ния с сообщениями на занятиях освоил умения в составлении диалогических и монологических высказываний по заданной те-матике, поддержании беседы, составлении рассказов, переска- зывании текстов	устный опрос, письменный оп-рос, оценка вы-ступлений с сооб- щениями на заня- тиях;
У2	– рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблема- тикой прочитан-ных/прослушанных текстов; опи- сывать события, излагать факты, делать сообщения;	В результате устного опроса, письменного опроса освоил уме- ния в переводе текстов на прак- тических занятиях; сумел орга-низовать самостоятельную вне- аудиторную работу;	устный опрос, письменный оп-рос, оценка вы-ступлений с сооб-щениями на заня- тиях;
У3	– создавать словесный социокуль- турный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страновед-ческой и культуроведческой ин-формации	В результате устного опроса, письменного опроса, овладел умениями устной и письменной речи, пополнил словарный запас по предложенным темам	устный опрос, письменный оп-рос, оценка вы-ступлений с сооб-щениями на заня- тиях;
У4	– понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения	В результате устного опроса, письменного опроса приобрел знания лексического и граммати- ческого минимума по предлагае- мым темам, научился читать и переводить тексты с помощью словаря	устный опрос, письменный оп-рос, оценка вы-ступлений с сооб- щениями на заня- тиях;

У5	– понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотек- стов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках кур- са, выборочно извлекать из них необходимую информацию	В результате устного опроса, письменного опроса, овладел умениями устной и письменной речи, пополнил словарный запас по предложенным темам	устный опрос, письменный опрос, оценка выступлений с сооб- щениями на заня- тиях;
У6	– читать аутентичные тек- сты разных стилей (публицистиче- ские, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зави- симости от коммуникативной за- дачи;	В результате устного опроса, письменного опроса приобрел знания лексического и граммати- ческого минимума по предлагае- мым темам, научился читать и переводить тексты с помощью словаря	устный опрос, письменный опрос, оценка выступлений с сооб- щениями на заня- тиях;
У7	– описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;	В результате устного опроса, письменного опроса приобрел знания лексического и граммати- ческого минимума по предлагае- мым темам, научился читать и переводить тексты с помощью словаря	устный опрос, письменный опрос, оценка выступлений с сооб- щениями на заня- тиях;
У8	. – заполнять различные виды ан- кет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка	В результате устного опроса, письменного опроса приобрел знания лексического и граммати- ческого минимума по предлагае- мым темам, научился читать и переводить тексты с помощью словаря	устный опрос, письменный опрос, оценка выступлений с сооб- щениями на заня- тиях;
У9	- использовать приобретенные знания и умения в практической и профессиональной деятельности, повседневной жизни	В результате устного опроса, письменного опроса приобрел знания лексического и граммати- ческого минимума по предлагае- мым темам, научился читать и переводить тексты с помощью словаря	устный опрос, письменный опрос, оценка выступлений с сооб- щениями на заня- тиях;
	Знать		
З1	- значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствую- щими ситуациями общения	В результате устного опроса, письменного опроса приобрел знания лексического и граммати- ческого минимума по предлагае- мым темам, научился читать и переводить тексты с помощью словаря	устный опрос, письменный опрос, оценка выступлений с сооб- щениями на заня- тиях;
З2	- языковой матери- ал:идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы ре- чевого этикета, перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации обще- ния в рамках изучаемых тем	В результате устного опроса, письменного опроса приобрел знания лексического и граммати- ческого минимума по предлагае- мым темам, научился читать и переводить тексты с помощью словаря	устный опрос, письменный опрос, оценка выступлений с сооб- щениями на заня- тиях;

З3	– новые значения изученных гла- гольных форм (видо-временных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следст- вия, побуждения к действию	В результате устного опроса, письменного опроса приобрел знания лексического и граммати- ческого минимума по предлагае- мым темам, научился читать и переводить тексты с помощью словаря	устный опрос, письменный оп- рос, оценка вы- ступлений с сооб- щениями на заня- тиях;
З4	– лингвострановедческую, страно- ведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблема- тики речевого общения	В результате устного опроса, письменного опроса приобрел знания лексического и граммати- ческого минимума по предлагае- мым темам, научился читать и переводить тексты с помощью словаря	устный опрос, письменный оп- рос, оценка вы- ступлений с сооб- щениями на заня- тиях;

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО
А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«МАТЕМАТИКА»

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность(ти) 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
35.02.15 Кинология
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс	1		**Семестр**	1, 2	
Зачет	-	**семестр**	**Диф.зачет**	-	**семестр**
Экзамен	2	**семестр**	**Другая форма контроля**	1	**семестр**

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальностям СПО 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и 35.02.07. Механизация сельского хозяйства, 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

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

Дисциплина среднего общего образования.

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

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

воспитание:

- активности, самостоятельности, ответственности; нравственности, культуры общения; эстетической культуры;
- средствами математики культуры личности, понимания значимости математики для научно-технического прогресса, отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей.
- графической культуры студентов.

развитие:

- представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики;
- мировоззрения обучающихся;
- логической и эвристической составляющих мышления, алгоритмического мышления;
- пространственного воображения.

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

У1	Умение выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приёмы; находить приближённые значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения
У2	Умение находить значение корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближённой оценкой при практических расчётах.
У3	Умение выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций
У4	Умение вычислять значение функции по заданному значению аргумента при различных способах задания функции.
У5	Умение определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках.

У6	Умение строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций
У7	Умение использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин
У8	Умение находить производные элементарных функций
У9	Умение использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков
У10	Умение применять производную для проведения приближённых вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения
У11	Умение вычислять в простейших случаях площади и объёмы с использованием определённого интеграла
У12	Умение решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы
У13	Умение использовать графический метод решения уравнений и неравенств
У14	Умение изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными
У15	Умение составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных задачах)
У16	Умение составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых(в том числе прикладных задачах)
У17	Умение вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов
У18	Умение распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями
У19	Умение описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, аргументировать свои суждения об этом расположении
У20	Умение анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве
У21	Умение изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач
У22	Умение строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды
У23	Умение решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов)
У24	Умение использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни
У25	Умение проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач
У26	Умение использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни
З1	Знание значения математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе
З2	Знание значения практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; истории развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии
З3	Знание универсального характера законов логики математических рассуждений, их применимости во всех областях человеческой деятельности
З4	Знание вероятностного характера процессов окружающего мира.

Межпредметные связи: физика, астрономия, химия.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 253 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 173 часов;
самостоятельной работы обучающегося 80 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	253
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	173
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	80
1 семестр	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	78
в том числе:	
теоретическое обучение	48
в т.ч. в активной и интерактивной формах	20*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
в т.ч. в активной и интерактивной формах	14*
2 семестр	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	175
в том числе:	
теоретическое обучение	125
в т.ч. в активной и интерактивной формах	40*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	50
в т.ч. в активной и интерактивной формах	20*
Другая форма контроля (контрольная работа)	1 семестр
Итоговая аттестация в форме экзамена	2 семестр

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование умений, знаний (У, З)	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
	1	2		3	4
1 семестр					
$У_1$, $З_1$	Введение. Повторение	Содержание учебного материала			
		1	Математика в современном мире, ее роль и значение		2
		2	Повторение алгебры за 9 класс		
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся Повторение основного теоретического материала 9 класса, выполнение упражнений.			
Раздел 1. Развитие понятия о числе					
$У_1$, $З_2$	Тема 1.1. Целые и рациональные числа. Действительные числа.	Содержание учебного материала			
		1	Целые и рациональные числа	(в т.ч. *)	2
		2	Действительные числа		
		3	Модуль числа. Геометрическая интерпретация модуля. График функции Y=|x| .Множества чисел		
		4	Действия с действительными числами.		
		5	Круги Эйлера.*		
		6	Решение задач с использованием свойств чисел, систем счисления, делимости.		
		7	Алгоритм Евклида.		
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспекта занятий. Решение задач на закрепление пройденного материала			
	Тема 1.2. Приближенные вычисления	Содержание учебного материала			
		1	Действия над приближенными значениями *		2
		2	Запись приближенных значений		
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся		-	
		Проработка конспекта. Решение задач на закрепление пройденного материала			

$У_1$, $З_1$,$З_2$	Тема 1.3. Комплексные числа	Содержание учебного материала			
		1	Определение комплексных чисел	(в т.ч. *)	2
		2	Геометрическая интерпретация комплексного числа		
		3	Арифметические действия над комплексными числами в алгебраической форме		
		4	Тригонометрическая форма записи комплексного числа		
		5	Решение квадратных уравнений на множестве комплексных чисел		
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся			
		Проработка конспекта занятий. Решение задач на закрепление пройденного материала			
Раздел 2. Корни и степени.					
$У_1$,$У_2$, $З_1$,$З_2$	Тема 2.1. Корень n-й степени и его свойства	Содержание учебного материала			
		1	Корень n-й степени и его свойства	(в т.ч.*)	3
		2	Преобразование выражений, содержащих корни n-ой степени*		
		3	Иррациональные уравнения		
		4	Графики функций $y=\sqrt[n]{x}$. Свойства функции, растяжение, сжатие графика, симметрия относительно оси координат		
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся			
		Проработка конспекта занятия. Решение задач на закрепление пройденного материала			
$У_1$,$У_2$, $З_1$,$З_2$	Тема 2.2. Последовательности	Содержание учебного материала			
		1	Понятие последовательности. Формула n-го члена		3
		2	Способы задания и свойства числовой последовательности		
		3	Понятие о пределе последовательности*		
		4	Действия над последовательностями		
		5	Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия и ее сумма		
		6	Метод математической индукции		
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся		(в т.ч. *)	
		Проработка конспекта занятия. Решение задач на закрепление пройденного материала			
$У_3$– $У_7$, $З_2$	Тема 2.3. Степень. Степенная	Содержание учебного материала			
		1	Степень с рациональным и действительным показателем	(в т.ч.)	3
		2	Степенная функция, ее свойства и график		

	функция	3	Взаимно обратные функции*		
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся			
		Проработка конспекта занятия. Решение задач на закрепление пройденного материала			
Раздел 3. Аксиомы стереометрии и их следствия.					
$У_{25}$, $З_1$	Тема 3.1. Аксиомы стереометрии и их следствия	Содержание учебного материала			
		1	Аксиомы стереометрии*	(в т.ч *)	2
		2	Некоторые следствия из аксиом		
		3	Решение задач на применение аксиом стереометрии и их следствий		
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся*			
		Проработка конспектов. Решение задач на закрепление пройденного материала.			
Раздел 4. Параллельность прямых и плоскостей					
У19,У20, У25, $З_1$,$З_2$	Тема 4.1. Параллельность прямых, прямой и плоскости	Содержание учебного материала			
		1	Параллельные прямыев пространстве*	(в т.ч. *)	3
		2	Параллельность трех прямых		
		3	Параллельность прямой и плоскости		
		4	Признак параллельности прямой и плоскости. Свойства		
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся			
		Проработка конспектов, решение задач на закрепление пройденного материала			
У19,У20, У25, $З_1$,$З_2$	Тема 4.2. Взаимное расположение прямых в пространстве. Угол между двумя прямыми.	Содержание учебного материала			
		1	Скрещивающиеся прямые. Угол между скрещивающимися прямыми	(в т.ч. *)	3
		2	Проведение через одну из скрещивающихся прямых плоскости, параллельной другой прямой		
		3	Углы с сонаправленными сторонами. Угол между прямыми*		
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся		(в т.ч. *)	
		Проработка конспектов, решение задач на закрепление пройденного материала			
У19,У20, У25,	Тема 4.3.	Содержание учебного материала			

$З_1$,$З_2$	Параллельность плоскостей	1	Параллельные плоскости*	(в т.ч. *)	3
		2	Признак параллельности двух плоскостей		
		3	Свойства параллельных плоскостей		
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся			
		Проработка конспектов, решение задач на закрепление пройденного материала			
$У_{18}$,$У_{21}$, $У_{22}$, $У_{25}$, $З_2$	Тема 4.4. Тетраэдр и параллелепипед	Содержание учебного материала			
		1	Тетраэдр	(в т.ч. *)	3
		2	Параллелепипед		
		3	Сечения тетраэдра и параллелипеда плоскостью*		
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся			
		Проработка конспектов, решение задач на закрепление пройденного материала. Выполнить модель тетраэдра, параллелепипеда.			
Раздел 5. Показательная и логарифмическая функции					
$У_4$– $У_7$, $З_2$	Тема 5.1. Показательная функция	Содержание учебного материала:			
		1	Показательная функция. Свойства. График. Число е. Функция $y = e^x$*	(в т.ч. *)	3
		2	Решение показательных уравнений и неравенств		
		3	Решение показательных уравнений и неравенств, сводящихся к квадратным		
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся			
		Проработка конспекта занятия. Решение задач на закрепление пройденного материала			
$У_4$– $У_7$, $З_2$	Тема 5.2. Логарифмическая функция	Содержание учебного материала			
		1	Логарифмы и их свойства. Десятичный и натуральный логарифм*	(в т.ч *)	3
		2	Преобразование логарифмических выражений. Потенциирование.		
		3	Логарифмическая функция. Свойства. График*		
		4	Решение логарифмических уравнений и неравенств		
		5	Понятие об обратной функции		
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	

		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся		(в т.ч. *)	
		Проработка конспекта занятия. Решение задач на закрепление пройденного материала			
Раздел 6. Перпендикулярность прямых и плоскостей					
У19,У20, У25, $З_1$,$З_2$	Тема 6.1. Перпендикулярность прямой и плоскости	Содержание учебного материала			
		1	Перпендикулярные прямые в пространстве. Параллельные прямые, перпендикулярные к плоскости	(в т.ч. *)	3
		2	Признак перпендикулярности прямой и плоскости		
		3	Теорема о прямой, перпендикулярной к плоскости*		
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся			
		Проработка конспектов, решение задач на закрепление пройденного материала			
У19,У20, У25, $З_1$,$З_2$	Тема 6.2. Перпендикуляр и наклонные. Угол между прямой и плоскостью	Содержание учебного материала			
		1	Расстояние от точки до плоскости. Теорема о трех перпендикулярах.	(в т.ч. *)	3
		2	Угол между прямой и плоскостью*		
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся		(в т.ч. *)	
		Проработка конспектов, решение задач на закрепление пройденного материала			
У19,У20, У25, $З_1$,$З_3$	Тема 6.3. Двугранный угол. Перпендикулярность плоскостей	Содержание учебного материала			
		1	Двугранный угол. Линейный угол двугранного угла	(в т.ч. *)	3
		2	Признак перпендикулярности двух плоскостей		
		3	Прямоугольный параллелепипед*		
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся*		(в т.ч. *)	
		Проработка конспектов, решение задач на закрепление пройденного материала			
Раздел 7. Тригонометрические функции					
$У_1$,$У_2$, $У_3$, $З_1$, $З_2$	Тема 7.1. Синус, косинус, тангенс и котангенс	Содержание учебного материала			
		1	Числовая окружность в декартовой системе координат*	(в т.ч. *)	3
		2	Радианная мера угла. Перевод градусной меры угла в радианную. Таблица основных значений		
		3	Тригонометрические функции числового аргумента y=cosx, y=sinx, y=tgx, y=ctgx *		
		4	Основные формулы тригонометрии. Формулы приведения, сложения половинных углов и двойных углов.		

		5	Решение упражнений		
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся 1. Проработка конспектов занятий 2. Решение упражнений на преобразование тригонометрических выражений		(в т.ч. *)	
$У_1$– $У_7$, $З_1$,	Тема 7.2. Тригонометрические функции и их график	Содержание учебного материала			
		1	Функции синуса и косинуса и их графики*	(в т.ч*)	2
		2	Функции тангенса и котангенса и их графики*		
		3	Гармонические колебания*		
		4	Решение упражнений		
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий, решение задач на закрепление пройденного материала		(в т.ч. *)	
$У_1$, $У_4$ - $У_7$, $З_1$, $З_2$	Тема 7.3. Основные свойства функции	Содержание учебного материала			
		1	Функции и их графики	(в т.ч. *)	3
		2	Преобразование графиков функций		
		3	Четность и нечетность, периодичность тригонометрических функций		
		4	Возрастание и убывание функции. Экстремумы *		
		5	Построение графиков функций		
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся 1. Проработка конспекта 2. Исследование функций и построение их графиков		(в т.ч. *)	
$У_1$– $У_3$, $У_{12}$ – $У_{16}$, $З_1$, $З_2$	Тема 7.4. Решение тригонометрических уравнений и неравенств	Содержание учебного материала			
		1	Арксинус, арккосинус, арктангенс *	(в т.ч.*)	3
		2	Решение простейших тригонометрических уравнений		
		3	Решение простейших тригонометрических неравенств		
		4	Решение однородных тригонометрических уравнений*		
		5	Примеры решения тригонометрических уравнений и систем уравнений		
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся*		(в т.ч. *)	

		Проработка конспектов занятий, решение задач на закрепление пройденного материала.			
2 семестр					
Раздел 8. Многогранники					
$У_{21}$,$У_{23}$, $У_{25}$, $З_2$, $З_3$	Тема 8.1. Многогранники. Призма	Содержание учебного материала			
		1	Понятие многогранника	(в т.ч. *)	2
		2	Призма. Виды призм*		
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся*			
		Проработка конспектов, решение задач на закрепление пройденного материала. Изготовление модели прямой призмы.			
$У_{21}$,$У_{23}$, $У_{25}$, $З_1$, $З_2$	Тема 8.2. Пирамида. Правильные многогранники	Содержание учебного материала			
		1	Пирамида. Виды пирамид	(в т.ч. *)	2
		2	Правильная пирамида		
		3	Усеченная пирамида*		
		4	Правильные многогранники*		
		5	Симметрия в пространстве		
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся		(в т.ч. *)	
		Теория в учебнике. Решение задач на закрепление пройденного материала. Изготовление моделей правильных многогранников.			
Раздел 9. Векторы в пространстве					
$У_1$, $З_1$,$З_2$	Тема 9.1. Векторы в пространстве	Содержание учебного материала			
		1	Векторы в пространстве	(в т.ч. *)	2
		2	Действия над векторами в пространстве		
		3	Решение задач с помощью векторов *		
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся		(в т.ч. *)	
		Проработка конспектов, решение задач на закрепление пройденного материала.			
Раздел 10. Производная					
$У_8$,$У_{10}$, $З_1$	Тема 10.1.	Содержание учебного материала			
		1	Приращение функции	(в т.ч. *)	2

	Производная	2	Понятие о производной, ее геометрический и физический смысл*		
		3	Правила вычисления производных		
		4	Производная сложной функции		
		5	Производные тригонометрических функций		
		6	Производные степенной функции		
		7	Производные некоторых элементарных функций		
			Лабораторные работы	-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся			
		Проработка конспектов, решение задач на закрепление пройденного материала.			
$У_8$ - $У_{10}$, $З_1$, $З_2$	Тема 10.2. Применение производной к исследованию функции		Содержание учебного материала		
		1	Касательная к графику функции*	(в т.ч. *)	3
		2	Признак возрастания (убывания) функции		
		3	Критические точки функции, максимумы и минимумы		
		4	Примеры применения производной к исследованию функции и приближенных величин*		
		5	Наибольшие и наименьшие значения функции		
		6	Решение задач физики с помощью производной		
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся		(в т.ч. *)	
		Проработка конспектов, решение задач на закрепление пройденного материала.			
Раздел 11. Первообразная и интеграл					
$У_1$, $З_1$,$З_3$	Тема 11.1. Первообразная		Содержание учебного материала		
		1	Первообразная*	(в т.ч *)	2
		2	Правила нахождения первообразных		
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся			
		Проработка конспекта занятия. Решение задач на закрепление пройденного материала.			
$У_1$,$У_{11}$, $З_1$,$З_2$	Тема 11.2. Интеграл		Содержание учебного материала		
		1	Площадь криволинейной трапеции и интеграл. Формула Ньютона-Лейбница*	(в т.ч. *)	2
		2	Вычисление интегралов		
		3	Вычисление площадей с помощью интегралов		
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	

		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся			
		Проработка конспекта занятия. Решение задач на закрепление пройденного материала.			
Раздел 12. Метод координат в пространстве					
$У_1$, $У_7$, $З_1$,$З_3$	Тема 12.1. Координаты точки и координаты вектора	Содержание учебного материала			
		1	Прямоугольная система координат в пространстве	(в т.ч. *)	2
		2	Координаты вектора		
		3	Связь между координатами векторов и координатами точек		
		4	Задачи в координатах*		
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся			
		Проработка конспектов, решение задач на закрепление пройденного материала			
$У_1$, $У_7$, $З_1$,$З_3$	Тема 12.2. Скалярное произведение векторов	Содержание учебного материала			
		1	Угол между векторами	(в т.ч. *)	2
		2	Скалярное произведение векторов. Свойства.*		
		3	Вычисление углов между прямыми и плоскостями. Решение задач		
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся		(в т.ч. *)	
		Проработка конспектов, решение задач на закрепление пройденного материала			
Раздел 13. Тела вращения					
$У_{21}$,$У_{23}$, $У_{25}З_1$,$З_3$	Тема 13.1. Цилиндр	Содержание учебного материала			
		1	Понятие цилиндра, элементов цилиндра*	(в т.ч. *)	3
		2	Решения задач на нахождение элементов цилиндра.		
		Лабораторная работа		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся			
		Проработка конспекта, решение задач на закрепление пройденного материала			
$У_{21}$,$У_{23}$, $У_{25}З_1$,$З_3$	Тема 13.2. Конус	Содержание учебного материала			
		1	Понятия конуса, элементов конуса.		3
		2	Понятие площади боковой поверхности конуса как площади ее развертки		
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	

		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся		(в т.ч*)	
		Проработка конспекта, решение задач на закрепление пройденного материала			
$У_{21}$,$У_{23}$, $У_{25}З_1$,$З_2$, $З_3$	Тема 13.3. Сфера	Содержание учебного материала			
		1	Понятия сферы и шара	(в т.ч. *)	3
		2	Уравнение сферы*		
		3	Взаимное расположение сферы и плоскости*		
		4	Определение касательной плоскости к сфере		
		5	Формула для вычисления площади сферы		
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся			
		Теория в учебнике, решение задач на закрепление пройденного материала			
Раздел 14. Объемы тел.					
$У_{21}$,$У_{23}$,$У_{25}$ $З_1$,$З_2$,$З_3$	Тема 14.1. Объем прямоугольного параллелепипеда	Содержание учебного материала			
		1	Понятие объема. *	(в т.ч*)	3
		2	Объем прямоугольного параллелепипеда		
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся			
		Проработка конспекта, решение задач на закрепление пройденного материала			
$У_{21}$,$У_{23}$, У24У25, З1,З2,З3	Тема 14.2. Объем прямой призмы, цилиндра, пирамиды и конуса	Содержание учебного материала			
		1	Объем прямой призмы	(в т.ч.*)	3
		2	Объем цилиндра		
		3	Объем пирамиды, конуса		
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся*			
		Проработка конспектов, решение задач на закрепление пройденного материала			
$У_{21}$,$У_{23}$, $У_{25}З_1$,$З_2$,$З_3$	Тема 14.3. Объем шара	Содержание учебного материала			
		1	Объем шара и его частей		3
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся		(в т.ч. *)	

		Проработка конспекта, решение задач на закрепление пройденного материала			
Раздел 15. Уравнения и неравенства. Системы уравнений и неравенств.					
$У_{12}$– $У_{16}$, $З_1$– $З_2$	Тема 15.1. Уравнения	Содержание учебного материала			
		1	Равносильность уравнений	(в т.ч. *)	3
		2	Общие методы решения уравнений. Уравнения высших степеней. Теорема Безу.*		
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся		(в т.ч*)	
		Проработка конспектов, решение задач на закрепление пройденного материала			
$У_{12}$– $У_{16}$, $З_1$– $З_2$	Тема 15.2. Неравенства	Содержание учебного материала			
		1	Решение неравенств с одной переменной. Методы интервалов.		3
		2	Понятие равносильности неравенств и неравенства-следствия	(в т.ч. *)	
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся*			
		Проработка конспекта, решение задач на закрепление пройденного материала			
$У_{12}$– $У_{16}$, $З_1$– $З_2$	Тема 15.3. Системы уравнений и неравенств	Содержание учебного материала			
		1	Понятие системы уравнений*	(в т.ч. *)	2
		2	Решение систем уравнений. Симметрические системы. Системы однородных уравнений.		
		3	Решение уравнений и неравенств с параметрами		
		4	Иррациональные уравнения с параметрами		
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов, решение задач на закрепление пройденного материала		(в т.ч.*)	
Раздел 16. Элементы теории вероятностей и математической статистики					
$У_1$, $У_{17}$, $З_2$,$З_4$	Тема 16.1. Элементы теории вероятностей и математической статистики	Содержание учебного материала			
		1	Предмет теории вероятности*	(в т.ч.*)	2
		2	Виды случайных событий		
		3	Операции над событиями		
		4	Частота и вероятность событий		
		5	Элементы комбинаторики*		
		6	Примеры вычисления вероятности события		
		7	Теоремы сложения вероятностей*		

		8	Теоремы умножения вероятностей		
		9	Формула полной вероятности*		
		10	Дискретные случайные величины		
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий. Решение задач по пройденному материалу.		(в т.ч. *)	
Раздел 17. Итоговое обобщающее повторение					
$У_1$– $У_{26}$, $З_1$ - $З_4$	Раздел 17 Итоговое обобщающее повторение	Содержание учебного материала			
		1	Повторение и систематизация знаний и умений		3
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся* Подготовка к экзамену. Решение задач различных типов.		(в т.ч. *)	
		Итого			

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)

* - проведение занятий с использованием активных и интерактивных форм обучения

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет математики

Основное учебное оборудование:

Персональные компьютеры:

ПК Intel (R) Celeron (R) CPU 2.20 ГГц 112 МБ ОЗУ, с процессором Pentium-II и выше, имеющие выход в Интернет- 15 шт.

Магнитно-маркерная доска POCADA, 120*180- 2 шт. Классная доска-2 шт.

Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*

Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Аудитория для самостоятельной работы

Проектор TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLO SAM-1104 203x203 см, Монитор ASER V 173,

Системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020, Принтер HP LaserJet P1102, Персональные компьютеры (монитор ViewSonic VA2407h, системный блок NL-AMD/A320M- HDV) , Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной под- светкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Аудитория для самостоятельной работы

Персональные компьютеры (Монитор ASER V 173, FLATRON L 1734S LG, PROVIEW SP716KP. Системный блок neos DEPO), Сканер HP ScanJet 3800 L1945A, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1- 1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Программное обеспечение:

1. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, Advego Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант").

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,дополнительной литерату- ры.

Основная литература:

1. Мерзляк, Полонский, Якир: Математика. Алгебра и начала математического анализа. 10 класс. Базовый уровень. ФГОС
   - 8-е изд. - М.: Просвещение/Вентана-Граф, 2022 г. - 368 с.
2. Мерзляк, Полонский, Якир: Математика. Алгебра и начала математического анализа. 11 класс. Базовый уровень. ФГОС
   - 5-е изд. - М.: Просвещение/Вентана-Граф, 2022 г. - 288 с.

Дополнительная литература:

Мерзляк, Полонский, Номировский: Математика. Геометрия. 10 класс. Учебник. Базовый уровень [Текст] – 5-е изд. - М.: Просвещение/Вентана-Граф, 2022 г.- 208 с.

2. Мерзляк, Полонский, Номировский: Математика. Геометрия. 11 класс. Учебник. Базовый уровень [Текст] – 5-е изд. - М.: Просвещение/Вентана-Граф, 2022 г.- 208 с.

Интернет-ресурсы:

1. 1.Открытый колледж: Математика: :http://college.ru/matematika/

2. 2.«Школьная математика»: http://math-prosto.ru/index.php 3.«Федеральный центр информационных образовательных ресурсов» - http://fcior.edu.ru/,http://eor.edu.ru/
3. Математический портал http://allmath.ru/
4. Федеральный центр электронных образовательных ресурсов http://fcior.edu.ru
5. Информационная система “Единое окно доступа к образовательным ресур- сам” http://window.edu.ru

Учебно-методические издания:

Методические рекомендации по самостоятельной работе[Электронный ресурс]/ Белова М.Н..- Ря- зань: РГАТУ, 2020- ЭБ «РГАТУ»

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в

процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выпол- нения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		Основные показатели оценки результата	Формы, методы контроля
Коды умений, знаний	Наименования умений, знаний		
У 1	Умение выполнять арифметические действия над числами, сочетая уст- ные и письменные приёмы; нахо- дить приближённые значения ве- личин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения	Выполнять арифметиче- ские действия над числа- ми, сочетая устные и письменные приёмы; находить приближённые значения величин и по- грешности вычислений (абсолютная и относи- тельная); сравнивать чис- ловые выражения	Устный опрос, кон- трольных работы, выполнение заданий самостоятельной ра- боты
У 2	Умение находить значение корня, степени, логарифма, тригонометри- ческих выражений на основе опре- деления, используя при необходи- мости инструментальные средства; пользоваться приближённой оцен- кой при практических расчётах.	находить значение корня, степени, логарифма, три- гонометрических выраже- ний на основе определе- ния, используя при необ- ходимости инструмен- тальные средства; пользо- ваться приближённой оценкой при практических расчётах	Устный опрос, кон- трольных работы, выполнение заданий самостоятельной работы
У 3	Умение выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций	выполнять преобразова- ния выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, ло- гарифмов, тригонометри- ческих функций	Устный опрос, кон- трольных работы, выполнение заданий самостоятельной работы
У 4	Умение вычислять значение функ- ции по заданному значению аргу- мента при различных способах за- дания функции	вычислять значение функ- ции по заданному значе- нию аргумента при раз- личных способах задания функции	Устный опрос, кон- трольных работы, выполнение заданий самостоятельной работы
У 5	Умение определять основные свой- ства числовых функций, иллюстри- ровать их на графиках	определять основные свойства числовых функ- ций, иллюстрировать их на графиках	Устный опрос, кон- трольных работы, выполнение заданий самостоятельной работы

У 6	Умение строить графики изученных функций, иллюстрировать по гра- фику свойства элементарных функ- ций	строить графики изучен- ных функций, иллюстри- ровать по графику свой- ства элементарных функ- ций	Устный опрос, кон- трольных работы, выполнение заданий самостоятельной работы
У 7	У использ мение овать онят ие	использова по ть нятие	Устный опрос, кон-
	функции для описания и анализа зависимостей величин	функции для описания и анализа зависимостей ве- личин	трольных работы, выполнение заданий самостоятельной работы
У 8	Умение находить производные эле- ментарных функций	находить производные элементарных функций	Устный опрос, кон- трольных работы, выполнение заданий самостоятельной работы
У 9	Умение использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков	использовать производ- ную для изучения свойств функций и построения графиков	Устный опрос, кон- трольных работы, выполнение заданий самостоятельной работы
У 10	Умение применять производную для проведения приближённых вы- числений, решать задачи приклад- ного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значе- ния	применять производную для проведения прибли- жённых вычислений, ре- шать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наимень- шего значения	Устный опрос, кон- трольных работы, выполнение заданий самостоятельной работы
У 11	Умение вычислять в простейших случаях площади и объёмы с ис- пользованием определённого инте- грала	вычислять в простейших случаях площади и объё- мы с использованием определённого интеграла	Устный опрос, кон- трольных работы, выполнение заданий самостоятельной работы
У 12	Умение решать рациональные, по- казательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадрат- ным, а также аналогичные неравен- ства и системы	решать рациональные, показательные, логариф- мические, тригонометри- ческие уравнения, сводя- щиеся к линейным и квад- ратным, а также анало- гичные неравенства и си- стемы	Устный опрос, кон- трольных работы, выполнение заданий самостоятельной работы

13	У	Умение использовать графический метод решения уравнений и нера- венств	использовать графический метод решения уравнений и неравенств	Устный опрос, кон- трольных работы, выполнение заданий самостоятельной работы
14	У	Умение изображать на координат- ной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неиз- вестными	изображать на координат- ной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвест- ными	Устный опрос, кон- трольных работы, выполнение заданий самостоятельной работы
15	У	Умение составлять и решать урав- нения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных задачах)	составлять и решать урав- нения и неравенства, свя- зывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных	Устный опрос, кон- трольных работы, выполнение заданий самостоятельной
			задачах)	работы
16	У	Умение составлять и решать урав- нения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых(в том числе прикладных задачах)	составлять и решать урав- нения и неравенства, свя- зывающие неизвестные величины в текстовых(в том числе прикладных задачах	Устный опрос, кон- трольных работы, выполнение заданий самостоятельной работы
17	У	Умение вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов	вычислять в простейших случаях вероятности со- бытий на основе подсчета числа исходов	Устный опрос, кон- трольных работы, выполнение заданий самостоятельной работы
18	У	Умение распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями	распознавать на чертежах и моделях пространствен- ные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображени- ями	Устный опрос, кон- трольных работы, выполнение заданий самостоятельной работы
19	У	Умение описывать взаимное распо- ложение прямых и плоскостей в пространстве, аргументировать свои суждения об этом расположе- нии	описывать взаимное рас- положение прямых и плоскостей в простран- стве, аргументировать свои суждения об этом расположении	Устный опрос, кон- трольных работы, выполнение заданий самостоятельной работы

У 20	Умение анализировать в простей- ших случаях взаимное расположе- ние объектов в пространстве	анализировать в простей- ших случаях взаимное расположение объектов в пространстве	Устный опрос, кон- трольных работы, выполнение заданий самостоятельной работы
У 21	Умение изображать основные мно- гогранники и круглые тела; выпол- нять чертежи по условиям задач	изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач	Устный опрос, кон- трольных работы, выполнение заданий самостоятельной работы
У 22	Умение строить простейшие сече- ния куба, призмы, пирамиды	строить простейшие сече- ния куба, призмы, пира- миды	Устный опрос, кон- трольных работы, выполнение заданий самостоятельной работы
У 23	Умение решать планиметрические и простейшие стереометрические за- дачи на нахождение геометриче- ских величин (длин, углов, площа- дей, объемов)	решать планиметрические и простейшие стереомет- рические задачи на нахождение геометриче- ских величин (длин, углов, площадей, объемов)	Устный опрос, кон- трольных работы, выполнение заданий самостоятельной работы
У 24	Умение использовать приобретен- ные знания и умения в практиче- ской деятельности и повседневной жизни	использовать приобретен- ные знания и умения в практической деятельно- сти и повседневной жизни	Устный опрос, кон- трольных работы, выполнение заданий самостоятельной
			работы
У 25	Умение проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач	проводить доказательные рассуждения в ходе реше- ния задач	Устный опрос, кон- трольных работы, выполнение заданий самостоятельной работы
У 26	Умение использовать приобретен- ные знания и умения в практиче- ской деятельности и повседневной жизни	использовать приобретен- ные знания и умения в практической деятельно- сти и повседневной жизни	Устный опрос, кон- трольных работы, выполнение заданий самостоятельной работы

З 1	Знание значения математической науки для решения задач, возника- ющих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических мето- дов к анализу и исследованию про- цессов и явлений в природе и обще- стве	Знать значения математи- ческой науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широ- ту и в то же время ограни- ченность применения ма- тематических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе	Устный опрос, кон- трольных работы, выполнение заданий самостоятельной работы
З 2	Знание значения практики и вопро- сов, возникающих в самой матема- тике для формирования и развития математической науки; истории развития понятия числа, создания математического анализа, возник- новения и развития геометрии	Знать значения практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; истории развития понятия числа, создания математи- ческого анализа, возник- новения и развития гео- метрии	Устный опрос, кон- трольных работы, выполнение заданий самостоятельной работы
З 3	Знание универсального характера законов логики математических рассуждений, их применимости во всех областях человеческой дея- тельности	Знать универсального ха- рактера законов логики математических рассуж- дений, их применимости во всех областях челове- ческой деятельности	Устный опрос, кон- трольных работы, выполнение заданий самостоятельной работы
З 4	Знание вероятностного характера процессов окружающего мира.	Знать вероятностного ха- рактера процессов окру- жающего мира.	Устный опрос, кон- трольных работы, выполнение заданий самостоятельной работы

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО
А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ИСТОРИЯ»

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность(ти) 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
35.02.15 Кинология
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс	1		**Семестр**	1, 2	
Зачет	-	**семестр**	**Диф.зачет**	2	**семестр**
Экзамен	-	**семестр**	**Другая форма контроля**	1	**семестр**

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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; 35.02.15 Кинология; 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Программа может использоваться другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образова- тельную программу среднего общего образования.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специали- стов среднего звена:

дисциплина входит в общеобразовательный цикл и является базовым предметом освоение, которого связано с изучением следующих дисци- плин: обществознание, экономика, право, литература ,география.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освое- ния учебной дисциплины:

Воспитание: гражданственности, национальной идентичности, развитие мировоззренческих убеждений учащихся на основе осмысления ими исторически сложившихся культурных, религиозных, этнонациональных 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 учебной дисциплины обучающийся должен :

знать:

З 1. Основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;

З 2. Периодизацию всемирной и отечественной истории;

З 3. Современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;

З4. Особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе; З 5. Основные исторические термины и даты;

З6. Историческую обусловленность современных общественных процессов;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: У 1. Анализировать историческую информацию, представленную в разных знако- вых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);

У 2. Различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;

У 3. Устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, про- странственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и яв- лений;

У 4. Представлять результаты изучения исторического материала в формах

конспекта, реферата, рецензии;

У5.критически анализировать источники исторической информа- ции(характеризовать авторство источника, время, обстоятельства и цели его создания)

У 6. Проводить поиск исторической информации в источниках разного типа У 7. Участвовать в дискуссиях по историческим проблемам, формулировать собственную позицию по обсуждаемым вопросам, используя для аргумента- ции исторические сведения.

У 8. Использовать приобретенные знания и умения в практической деятель- ности и повседневной жизни для:

- определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;
- использования навыков исторического анализа при критическом восприя- тии получаемой извне социальной информации;
- соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически воз- никшими формами социального поведения;
- осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданско- го, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина Росси
- понимание взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности , в основе которых лежат знания по данному учебному предмету.

Преподавание «Всеобщей Истории» и «Истории России» ведется интегрировано.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 253 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 173 часов.
в том числе:
самостоятельная работа обучающегося 80 часов

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	253
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	173
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося	80
1 семестр	
максимальная учебная нагрузка (всего)	154
теоретическое обучение	104
в т.ч. в активной и интерактивной формах	40*
самостоятельная работа	50
Форма промежуточной аттестации: другая форма контроля	
2 семестр	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	99
теоретическое обучение	69
в т.ч. в активной и интерактивной формах	20*
самостоятельная работа	30
Итоговая аттестация в форме: дифференцированный зачет	

Тематический план и содержание учебной дисциплины «История»

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «История»			
Наименование раз- делов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровен ь освоен ия
Введение			
История в системе гуманитарных наук.	История как наука. Основные концепции исторического раз- вития человечества. Периодизация всемирной истории. Пред- ставление о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач про- грессивного развития России в глобальном мире.	2	1
Достоверность и фальсификаци я истории.	Проблема достоверности и фальсификации исторических зна- ний. Истории России и человечества в целом, представления об общем и особенном в мировом историческом процессе.	2	1
Раздел 1.	Древнейшая стадия истории человечества		
Тема 1.1. Человек: природное и социальное нача- ло.	Природное и социальное в человеке и человеческом сообщест- ве первобытной эпохи. Проблемы антропогенеза.Мировоззрение, религия, искусство	2 (в т.ч.1*)	1, 2
Тема 1.2 Неолитическая ре- волюция: уклад жизни и социаль- ные связи.	Изменения в укладе жизни и формах социальных связей.. Воз- никновение земледелия и скотоводства. Появление частной собственности..	2	1, 2
	«Неолитическая революция»	2	2, 3
Тема 1.3 Предпосылки появ- ления цивилизации	Причины появления первых цивилизаций .Появление первых государств. Общественные отношения в Древнем мире.	2	1, 2
	Внеаудиторная самостоятельная работа Тематика: Сообщение на тему : «Анимизм. Тотемизм. Фетишизм.» Сообщение на тему «Сотворение мира (рай).»	12	
Раздел 2.	Цивилизации древнего мира.		
Тема 2.1. Традиционное об- щество: политиче- ская, экономиче- ская, социальная сферы	Традиционное общество : социальные связи, экономическая жизнь , политические отношения. Архаичные цивилизации древности. Религии древнего мира. Цивилизации древнего ми- ра: политический, экономический и военный строй. Цивили- зации бронзового и железного века. Политический, экономиче- ский и военный строй Древнего Египта.	2 (в т.ч.1*)	1, 2

Тема 2.2 Античные цивили- зации средиземно-морья	Античные цивилизации средиземноморья.	2	1, 2
Тема 2.3 Индо-буддийская духовная традиция	Формирование индо -буддийской духовной традиции. Поли- тический, экономический и военный строй древней Индии. Религия Индии.	2	1, 2
Тема 2.4 Китайск о-конфуцианская ду- ховная традиция	Формирование китайско-конфуцианской духовной традиции. Политический, экономический и военный строй Китая. Рели- гия Китая.	2 (в т.ч.1*)	1, 2
Тема2 .5 Иудео - христианская ду- ховная традиция	Формирование иудео-христианской духовной традиции. Возникновение религиозной картины мира. Мифологическая картина мира	2	1, 2
Тема 2.6 Социальные нормы, духовные ценности, философия в древ- нем обществе.	Общепринятые социальные нормы в Древнем мире. Философ- ские учения и духовные ценности в государствах Древнего мира.	2	1, 2
Тема 2.7 Научная форма мышления в антич- ном обществе.	Зарождение научного мышления в Древней Греции. Научные достижения. Научные открытия.	2 (в т.ч.1*)	1, 2
Тема 2.8 Города-государства Греции и Италии	Политический, экономический и военный строй Греции и Ита- лии. Культурная жизнь. Религия	2	1, 2
Тема 2.9 Римская империя	Основание Рима. Господство над Италией. Пунические войны. Кризис Римской империи. Становление Римской империи. Рим : от золотого века к упадку. Кризис в Римской империи. Хри- стианство в Римской империи. Падение Западной римской им- перии.	2	1, 2
	«Великое переселение народов»	2	2, 3
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Тематика: Сообщение на тему«Архаичные цивилизации древности» Сообщение на тему «Мифологическая картина мира» Сообщение на тему «Возникновение религиозной картины мира»	12	
Раздел 3.	Цивилизации Запада и Востока в Средние века		

Тема 3.1 «Средние века» : общая характери- стика	Понятие «Средние века». Мировоззрение в Средние века. Ре- лигия в Средние века.	2 (в т.ч.1*)	1, 2
Тема 3.2 Возникновение ис- ламской цивилиза- ции	Государственный и общественный строй арабов. Арабские завоевания. Исламизация: пути и методы, складывание мира ислама. Географические и политические границы мира ислама к концу xv в. Исламская духовная культура и философская мысль в эпоху Средневековья.	2	1, 2
Тема 3.3 Духовная культура , филосо- фия ислама в Сред- ние века	Возникновение ислама. Мухаммад.	2	1, 2
Тема 3.4. Региональные осо- бенности христиан- ской Средневековой цивилизации	Христианская средневековая цивилизация в Европе, ее регио- нальные особенности и динамика развития. Встреча античной цивилизации и варварского мира. Основные этапы взаимоотно- шений римлян и германцев (I В. ДО Н.Э. — V В. Н.Э.).Государства Европы VIII—XI вв. Политическая раздроб- ленность и ее причины.	2 (в т.ч.1*)	1, 2
Тема 3.5. Динамика развития христианской ци- вилизации в Сред- ние века	Основные этапы развития христианской цивилизации в Сред- ние века	2	1, 2
Тема 3.6 Инквизици я	Роль античных традиций в развитии восточнохристианской цивилизации. Византийское государство, церковь, общество.	2	1, 2
	«Социальные конфликты в Средние века.»	2 (в т.ч.1*)	2, 3
Тема 3.7. Обществен н о- политическое раз- витие государств	Социально-экономические особенности периода. Складывание средневековых классов и сословий. Аграрный характер сред- невековой цивилизации. Средиземноморье как главный ареал цивилизационных контактов.	2	1, 2
Европы	Основные формы государственной власти. Сословно-представительные монархии. Церковь и светские власти, цер- ковь и общество.		
Тема 3.8 Кризис европейско- го средневекового общества в XIV - XV вв	Политический, экономический и военный строй стран Азии в Средние века	2 (в т.ч.1*)	1, 2
Тема 3.9 Крестовые походы	Крестовые походы. Встреча восточнохристианской, , мусуль- манской и западнохристианской цивилизаций.	2	1, 2

Тема 3.10 Православие и ка- толицизм	Культура и православие. Пути и этапы распространения пра- вославия. Религиозная культура европейского средневековья. Развитие светской культуры в Европе	2	1, 2
	«Цивилизации Запада и Востока в Средние века»	2	3
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Тематика Создание слайдовой презентации « Зарождение ислама и его основные принципы.» Создание слайдовой презентации «Культурное наследие Византии.» Составить опорный конспект по теме «Повседневная жизнь западноевропейцев в Средние века.» Составление кроссворда «Крестовые походы и их результаты.» Создание слайдовой презентации «Инквизиционные процедуры» Составление кроссворда «Искусство с средние века» Создание слайдовой презентации «Племена Америки: майя, ацтеки, инки» Составить опорный конспект по теме «Церковь и светская власть с средние века»	12	
Раздел 4.	История России с древнейших времен до 1613 года		
Тема 4.1. Народы и древней- шие государства на территории России.	Влияние географических особенностей восточной Европы на образ жизни населявших ее людей. Заселение восточной Евро- пы. Племена и народы северного Причерноморья в I тысячеле- тии до н. э. Праславяне. Германские и славянские племена в Европе. Го- ты. Гунны. Тюрки. Аварский и хазарский каганаты. Финно- угорские племена. Византия и народы восточной Европы.	2 (в т.ч.1*)	1, 2
Тема 4.2 Великое переселе- ние народов	Славяне и великое переселение народов (IV—VI вв.). Заселе- ние славянами Балканского полуостров	2	1, 2
Тема4.3. Восточнославя н- ские племенные союзы	Переход от присваивающего хозяйства к производящему Вос- точнославянские племенные союзы и соседи.. Славянский пантеон и языческие обряды	2	1, 2
Тема 4.4 Занятия, общест- венный строй и ве- рования восточных славян	Оседлое и кочевое хозяйство. Появление металлических ору- дий и их влияние на первобытное общество быт и хозяйство восточных славян. Жилище. Одежда. Формы хозяйствования. Общественные отношения. Семья. Роль женщин в общине.	2 (в т.ч.1*)	

Тема 4.5. Происхождение го- сударственности у восточных славян	Предпосылки образования государства у восточных славян. Разложение первобытно -общинного строя.. Вече и его роль в древнеславянском обществе. Вечевые поряд- ки . Князья и дружинники: происхождение и социальный ста- тус.	2	1, 2
Тема 4.6 . Князья и дружина	Общественный строй. Князья и их дружины. Свободные и не- свободные. «Путь из варяг в греки». Первые русские князья и их деятель- ность: военные походы и реформы. Дань и подданство.	2 (в т.ч.1*)	1, 2
Тема 4.7 Древнерусское госу- дарство при Влади- мире	Этнополитические особенности древней Руси. Военные, дипломатические и торговые контакты Руси и Визан- тии в IX–X вв	2 (в т.ч.1*)	1, 2
Тема 4.8. Принятие христи- анства	Владимир святой.. Культурно-историческое значение христиани- зации. Христианская культура и языческие традиции Значение христианства в становлении национальной культуры.	2	1, 2
Тема 4.9 Право в древней Руси	Ярослав Мудрый. «Русская правда». Власть и собственность. Основные категории населения. Князь и боярство. Знатные и простолюдины. Свободные и несвободные. Город и горожане.	2	1, 2
Тема 4.10. Контакты с культу- рами Запада и Вос- тока	Взаимоотношения Руси и Византии в IX–XII вв. Русь и кочевые народы южнорусских степей: военное проти- востояние, этническое и культурное взаимовлияние	2	1, 2
Тема 4.11. Культура древней Руси, как фактор образования древ- нерусской народно- сти	Контакты с культурами Запада и Востока. Влияние Византии. Устное народное творчество. Славянская письменность. Древ- нерусская литература. Архитектура. Живопись.	2	1, 2
Тема 4.12 Причины распада древнерусского го- сударства.	Крупнейшие земли и княжества... Причины раздробленности. Междоусобная борьба князей. Древняя Русь и великая степь. Крупнейшие земли и княжества Руси, их особенности.	2	1, 2
Тема 4.13. Монархии и рес- публики	Великий Новгород. Хозяйственное, социальное и политиче- ское развитие. Владимиро-суздальское княжество. Роль городов и ремесла. Политическое устройство. Галицко-волынское княжество. Земледелие, города и ремесло. Роль боярства Право на Руси. Категории населения. Идея единства русской земли.	2	1, 2
Тема 4.14 Образование мон- гольского государ- ства Золотая Орда	Образование державы Чингисхана и монгольские завоевания. Нашествие Батыя на Русь. Образование Золотой Орды, ее со- циально-экономическое и политическое устройство. Русь под властью Золотой Орды. . Принятие Ордой ислама. Автокефа-	2	1, 2

	лия русской православной церкви.		
Тема 4.15 Монгольское наше- ствие	Включение русских земель в систему управления монгольской империи. Роль монгольского завоевания в истории Руси обще- ственно-экономический строй монгольских племен.	2	1, 2
Тема 4.16 Экспансия с Запада.	Рыцарские ордена. Борьба народов Прибалтики и Руси против крестоносцев.	2	1, 2
Тема 4.17. Борьба с крестонос- цами : итоги и зна- чения.	Борьба с крестоносной агрессией: итоги и значение. Русские земли в составе великого княжества литовского. Прибалтика в начале XIII в. Агрессия крестоносцев в Прибал- тийские земли.. Разгром шведов на Неве. Ледовое побоище. Князь Александр Невский. Объединение литовских земель и становление литовского государства.	2	1, 2
Тема 4.18. Москва как центр объединения рус- ских земель	Восстановление экономического уровня после нашествия мон- голо-татар. Формы землевладения и категории населения. Церковь и ду- ховенство Русь и Золотая Орда в XIV в.Экономическое и поли- тическое усиление московского княжества. Борьба за полити- ческую гегемонию в северо-восточной Руси. Москва как центр объединения русских земель. Великое княжество Московское в системе международных отношений .Взаимосвязь процессов объединения русских земель и освобождения от ордынского владычества. Зарождение национального самосознания. Кули-	2	1, 2
	ковская битва и ее значение.		
Тема 4.19. Образование Рос- сийского государст- ва	Завершение объединения русских земель и образование Рос- сийского государства. Свержение золотоордынского ига. "Мо- сква - третий Рим". Роль церкви в государственном строитель- стве. Изменения в социальной структуре общества и формах феодального землевладения. Особенности образования цен- трализованного государства в России. Рост международного авторитета российского государства. Формирование русского, украинского и белорусского народов. Обособление западных территорий Руси. Великое княжество Литовское и Польша. Особое положение Новгородской рес- публики. Характер и особенности объединения Руси. Сверже- ние ордынского ига (1480 г.). Завершение образования единого русского государства. Предпосылки централизации. Политиче- ский строй. Судебник 1497 г. Формирование органов цен-	2	1, 2

	тральной и местной власти. Зарождение приказного строя. Бо- ярская дума. Государев двор. Организация войска. Роль горо- дов в объединительном процессе. Церковь и великокняжеская власть		
Тема 4.20. Культурное разви- тие русских земель и княжеств.	Культура и быт России 14-15 века Влияние внешних факторов на развитие русской культуры. Архитектура. Скульптура. Ли- тература. Зодчество. Быт. Музыка	2	1, 2
Тема 4.21. Установление цар- ской власти. Оп- ричнина	Территория и население России в XVI в. Елена Глинская. Бо- ярское правление. Венчание на царство Ивана Грозного, формирование самодер- жавной идеологии. Избранная рада и ее реформы. Элементы сословно-представительной монархии в России. Судебник 1550 г. Церковь и государство. Стоглавый собор. Военные преобразования. социально-экономические и политические последствия опричнины. Экономическое положение и соци- ально-политические противоречия в русском обществе конца XVI в.Установление царской власти. Реформы середины XVI в. Создание органов сословно-представительной монархии. закрепощение крестьян. Опричнина . Учреждение патриарше- ства.	4	1, 2
Тема 4.22. Расширение госу- дарственной терри- тории в XVI в.	Основные направления внешней политики Ивана Грозного. Вхождение западной Сибири в состав Российского государст- ва.	2	1, 2
Тема 4.23. Смута. Пресечение правящей династии	Обострение социально-экономических противоречий. Борьба с речью Посполитой и Швецией. Династический вопрос. Борис Годунов и его политика. Учреж- дение патриаршества Начало гражданской войны в России. Самозванцы. Народные восстания. Вмешательство Польши и Швеции во внутренние дела России. Семибоярщина. Земский собор 1613 г. И начало правления Романовых. Окон- чание гражданской войны.	2	1, 2

	Внеаудиторная самостоятельная работа: Тематика Составить опорный конспект по теме «Варяги в истории древней Руси.» Составление кроссворда «Язычество древних славян» Создание слайдовой презентации «Князья и вече в древней Руси.». Составить опорный конспект по теме «Крещение Господне» Сообщение «День славянской письменности и культуры» Создание слайдовой презентации «Государство Золотая Орда»» Составить опорный конспект по теме «Кочевники в древней Руси» Сообщение на тему «Тевтонский орден» Сообщение на тему «Александр невский — государственный деятель и полководец.» Сообщение «Светлый образ: детские годы преподобного Сергия Радонежского.» Составить опорный конспект по теме «Опричнина Ивана Грозного» Сообщение на тему «Образование государства Речь Посполитая» Составить опорный конспект по теме «Роль земского собора 1613 г»	14	
	2 СЕМЕСТР		
Раздел 5	Новое время: эпоха модернизации		
Тема 5.1 Модернизация: от традиционного об- щества к индустри- альному	Запад и Восток в XVI–XVII вв.: многообразие цивилизаций, их сходства и различия. Россия — «мост» между Западом и Востоком. Модернизация как процесс перехода от традиционного к индустриальному обществу. Предпосылки возникновения феномена «модерни- зации» и его содержательная сторона	1в т.ч.1*)	1, 2
Тема5.2 ВГО и европейская колониальная экс- пансия.	Великие географические открытия и начало европейской ко- лониальной экспансии. Карта мира. Начало межцивилизацион- ного диалога и его воздействие на судьбы участников: гибель и трансформация традиционных цивилизаций нового света, их влияние на развитие модернизирующейся цивилизации запада.	1	1, 2
Тема 5.3 Торговый и мануфактурный капитализм	Технические изобретения и изменение отношения к ним в об- ществе. Изобретатели и предприниматели. Работающие маши- ны. Паровой двигатель. От мануфактуры к фабрике. Развитие транспортно-коммуникационной системы. Начало промышленного переворота в Англии: проявления процесса в экономической и социальной жизни. Изменения в социальном составе общества.	2	1, 2

	Торговый и мануфактурный капитализм. Новации в образе жизни, характере мышления, ценностных ориентирах и социальных нормах в эпоху Возрождения и Реформации.		
Тема 5.4 От сословно-представительной монархии к абсолю- тизму.	От сословно-представительных монархий к абсолютизму. Из-менение в идеологических и правовых основах государствен- ности.. Образование централизованных государств. Империи и национальные государства. Английская революция XVII в. И ее значение для Европы. «просвещенный абсолютизм» и его особенности в Австрии, Пруссии, России.	1(в т.ч.1*)	1, 2
Тема 5.5. Буржуазные рево-люции XVII в.	Предпосылки и итоги буржуазных революций. Революции в Нидерландах, Англии, Франции	1	1, 2
Тема 5.6. Идеология просве- щения и конститу-ционализм	Политические идеалы просветителей Англии и Франции. Про-свещенный абсолютизм.	1(в т.ч.1*)	1, 2
	« Возникновение идейно-политических течений. Становление	1	2, 3
	гражданского общества.».		
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Тематика: Составить опорный конспект по теме « Формирование нового пространственного восприя- тия мира » Создание слайдовой презентации «Роль техногенного и экономического факторов обще- ственного развития в ходе модернизации.»	4	
Раздел 6	Россия с 1613 года до конца XVIII века		
Тема 6.1 Восстанов- ление самодержа- вия. Первые Рома-новы	Избрание на престол Романовых. Политический, экономиче-ский, социальный строй того времени. Восстановление само- державия. Рост территории государства. Юридическое оформ- ление крепостного права. Новые явления в экономике: начало складывания всероссийского рынка, образование мануфактур. Церковный раскол. Старообрядчество. Социальные движения XVII в.	1(в т.ч.1*)	1, 2
Тема 6.2 Формиро- вание национально-го самосознания	Развитие культуры народов России в XV - XVII вв. Усиление светских элементов в русской культуре XVII в.	1	1, 2
Тема 6.3 Петровские преоб-разования. Абсолю- тизм	Петровские преобразования. Особенности модернизационного процесса в России. Абсолютизм Сохранение крепостничества в условиях модернизации.	1(в т.ч.1*)	1, 2

Тема 6.4 Внутренняя поли- тика Петра Велико- го	Социально-экономическая политика ПЕТРА I и социальная структура русского общества.. Культурный переворот петров- ского времени.	2	1, 2
Тема 6.5 Внешняя политика Петра Великого	Северная война и ее итоги. Изменение места России в мире, провозглашение ее империей.	1(в т.ч.1*)	1, 2
Тема 6.6 Россия в период дворцовых перево- ротов.	Упрочение сословного общества . Причины дворцовых пере- воротов. ЕКАТЕРИНА I. Верховный тайный совет. ПЕТР II. «Затейка» верховников и воцарение Анны Иоаннов- ны. Бироновщина Политическая борьба и дворцовый перево- рот 1741 г. Социально-экономическая политика Елизаветы Петровны. Участие России в семилетней войне. Правление ПЕТРА III. Дворцовый переворот 1762 г. И воцаре- ние Екатерины II.	1(в т.ч.1*)	1, 2
Тема 6.7 Правление Екате- рины Великой	Особенности экономики России: господство крепостного права и зарождение капиталистических отношений. Начало про- мышленного переворота.. «Просвещенный абсолютизм» ЕКАТЕРИНЫ II. Характер и направленность реформ Екатери- ны Великой. Превращение дворянства в господствующее со- словие.	1	1, 2
Тема 6.8 Тревожное окончание века	ПАВЕЛ I — характеристика личности и основные направления его политики. Внешняя политика России во второй половине XVIII В. Пре- вращение России в мировую державу 18 века.	1	1, 2
Тема 6.9 Культура и быт России XVIII в.	Русская культура и еѐ связи с европейской и мировой культу- рой в середине XVIII в. Идеи просвещения и просвещенное общество в России Достижения архитектуры и изобразительного искусства. Ба- рокко и классицизм в России.	1(в т.ч.1*)	1, 2
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Тематика: Составить опорный конспект по теме «культурные преобразования в петровскую эпоху.» Сообщение на тему «Споры о ПЕТРЕ I: личность в оценках современников и потомков.» Сообщение на тему «Емельян Пугачев» Сообщение на тему «Романовы –кто они?» Составить опорный конспект по теме «Заграничный поход Петра Великого»	4	
Раздел 7	РОССИЯ В XIX ВЕКЕ		

Тема 7.1 Правление Алек- сандра I	Реформы государственной системы в первой половине 19 века. Территория и население империи. Особенности российской колонизации. Роль географического фактора в социально-экономическом и политическом развитии России. Национальный вопрос. Соци- альная структура. Дворянство. Аристократическая культура и «культура безмолвствующего большинства». Идейная борьба. М.М. Сперанский и Н.М.. Карамзин. Россия в 1815–1825 гг. Конституционные проекты. Причины неудач реформ АЛЕКСАНДРА I. А.А.Аракчеев. Военные поселения.	2в т.ч.1*)	1, 2
Тема 7.2 Отечественная вой- на 1812 г	Основные направления и принципы внешней политики. Анти- французские коалиции и Отечественная война 1812 г. Импер- ская внешняя политика России. Европа после Наполеона. «Священный союз» и идеалы леги- тимизма. Финская автономия и польская конституция.	1	1, 2
Тема7.3 Движение декабри- стов. Славянофилы и Западники	Русское просвещение. Консерваторы. Славянофилы и западни- ки. Русский утопический социализм. Общественное движение.	1(в т.ч.1*)	1, 2
Тема7.4 Правление Николая I. Крымская война	НИКОЛАИ I. Смена политических приоритетов. Кризис идео- логии самодержавия. Основные реформы императора. Борьба с Османской империй. Россия и христианские народы Балкан- ского полуострова. Российская империя и мусульманские на- роды Кавказа. Кавказская война Закавказье в политике Россий- ской империи; борьба с Ираном за территории и влияние. Вхождение Закавказья в состав России. Россия и европейские революции 1830–1831 гг., 1848–1849 гг. Крымская война и крах «венской системы».	1	1, 2
Тема7.5 Реформы Алексан- дра II. Отмена крепостного права	Россия после Крымской войны. Реформы 1860-1870 х.гг Подготовка крестьянской реформы. Отмена крепостного права. Судебная, земская и военная реформы. Финансовые преобра- зования. Развитие капиталистических отношений в промыш- ленности и сельском хозяйстве. Сохранение остатков крепост- ничества. Самодержавие, сословный строй и модернизацион- ные процессы. Реформы в области просвещения и печати. Ито- ги реформ, их историческое значение. Либералы и консервато- ры власти. Реакция на польское восстание. Особенности госу- дарственно-политического консерватизма второй половины xix в. Российский либерализм. Социалистические идеи в России. Российские радикалы: от нигилистов к бунтарям, пропаганди- стам и заговорщикам. От народнических кружков к «народной воле» . Правительственные репрессии и революционный	2(в т.ч.1*)	1, 2

	тер- рор. Цареубийство 1 марта 1881 г. И его последствия.		
Тема 7.6 Роль государства в экономической жизни страны	Общество и государство. Политика контрреформ. Российский монополистический капитализм и его особенности.. Реформы С.Ю. Витте. Завершение промышленного переворота. Общест- во и рынок. Урбанизация. Изменения социальной структуры общества в условиях индустриального развития. Консерватив- ный курс АЛЕКСАНДРА III. Ограничение реформ. Ужесточе- ние цензуры. Сословная и национальная политика правитель- ства.	2	1, 2
	Общественное движение: спад и новый подъем. Аграрная ре- форма П.А. Столыпина. Нарастание экономических и социаль- ных противоречий в условиях форсированной модернизации.		
Тема 7.7 Культура и быт России 19 века	Культура народов России и ее связи с европейской и мировой культурой XIX ВВ. Великие реформы и русская культура. Перемены в системе образования: училища, школы, гимназии, университеты. Раз- витие науки и техники. Золотой век русской литературы. Му- зыкальная культура. Живопись. Архитектура. Театр. Духовная жизнь российского общества. Развитие системы образования, научные достижения российских ученых.	1(в т.ч.1*)	1, 2
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Тематика: Сообщение на тему «М.И.Кутузов» Составить опорный конспект по теме «Революционный террор»	3	
Раздел 8	От новой истории к новейшей		
Тема 8.1. Технический про- гресс в XVIII - сере- дине XIX ВВ	Промышленный переворот. Развитие капиталистических от- ношений и социальной структуры индустриального общества в XIX в. Различные модели перехода от традиционного к инду- стриальному обществу в европейских странах. Мировосприя- тие человека индустриального общества. Формирование клас- сической научной картины мира. Особенности духовной жизни нового времени .Общественное сознание и духовная	1в т.ч.1*)	1, 2

	культура.		
Тема 8.2. НТП на рубеже 19- последней трети 20 века	Энергетическая революция..Расширение границ познаваемого мира. Новые скорости информационных потоков. Транспорт — кровеносная система индустриального общества. Достиже- ния естественных наук. Новые отношения науки и производст- ва.. Научно-технический прогресс в конце XIX - последней трети xx вв. Проблема периодизации НТР. Циклы экономиче- ского развития стран Запада в конце XIX - середине XX вв. От монополистического капитализма к смешанной экономике. Эволюция собственности, трудовых отношений и предприни- мательства. Изменение социальной структуры индустриально- го общества. Мировоззренческие основы реализма и модер- низма. Технократизм и иррационализм в общественном созна- нии	2	1, 2
Тема 8.3. Международные отношения в начале XX в.	Основные этапы развития системы международных отношений в конце XIX - середине XX вв. Мировые войны в истории че- ловечества: социально-психологические, демографические, экономические и политические причины и последствия. Тра- диционные общества Востока в условиях европейской колони- альной экспансии. Эволюция системы международных отно- шений Изменения в системе международных отношений на рубеже XIX—XX вв .Колониальные империи Великобритании и Франции. Возвышение Германии и США Территориальная экспансия Японии. Россия в системе международных отноше- ний и в системе военно-политических союзов Начало борьбы за передел мира..Складывание двух противостоящих друг дру- гу военных блоков великих держав — Тройственного союза и Антанты.	2(в т.ч.1*)	1, 2
Тема 8.4Россия в системе междуна- родных отношений. Русско-японская война.	Внешняя политика России в начале 20 века. Начало борьбы за передел мира. «Восточный вопрос» во внешней политике Российской импе- рии. Русско-японская война.	1	1, 2

Тема 8.5 Россия в Первой мировой войне	Первая мировая война. Истоки и причины. Особенности воен- ных конфликтов в хх в.: техносфера против человечества. То- тальный характер войны. Гибель традиционных военно- административных империй.. Влияние войны на российское общество. Версальская система. Изменения в социальной структуре. Диспропорции в государственной системе, экономике и на- циональной политике. Армия и общество: перекос во взаимоотношениях. Государст- во и общественные организации: попытки взаимной интегра- ции; замыслы и результат. Изменение правовой системы . Развитие системы международ- ных отношений. Первая мировая в истории человечества. Со- циально-психологические , демографические, экономические и политические причины и последствия.	2 (в т.ч.1*)	1, 2
Тема 8.6 Идейные течения, политиче- ские партии и обще- ственные движения в России.Революци я 1905 - 1907 гг	Становление российского парламентаризма. Системный кри- зис индустриального общества . Социальный либерализм, со- циал-демократия, христианская демократия. Демократизация общественно-политической жизни и развитие правового госу- дарства. Молодежное, антивоенное, экологическое, феминист- ское движения. Проблема политического терроризма. Социальный и демографический состав российского общества. Миграционные процессы. Кризис сословного деления. Россий- ская правовая система. Свод законов Российской империи. Го- сударство. Особенности российской монархии. Система мини- стерств. Становление российского парламентаризма. Государ- ственная дума и государственный совет. Региональная струк- тура управления. Местное самоуправление Общественная жизнь. Либерализм и консерватизм. Революция 1905–1907 гг.: социальный заказ на модернизацию или протест против нее. Традиционализм и модернизм в левом движении: народниче- ские и марксистские партии.	2 в т.ч.1*)	1, 2
Тема 8.7 Россия в 1917 году. Временное прави- тельство и советы	Революция 1917 г . Причины и ход революции. Эволюция вла- сти и общества от февраля к октябрю 1917 г. Двоевластие. .. Кризисы Временного правительства . Тактика политических партий. Провозглашение и утверждение советской власти. Уч- редительное собрание. Брестский мир. Формирование одно- партийной системы. Причины радикализации общества. Учре- дительное собрание: ожидание, деятельность, результат. Пер- вые шаги советской власти. Трансформация дореволюционных идей большевиков: государственное управление, армия, эко- номика.	1	1, 2

Тема 8.8 Гражданская война и иностранная ин- тервенция.	Политические программы участвующих сторон. Политика «во- енного коммунизма». "Белый" и "красный" террор. Российская эмиграция.	(в т.ч.1*)1	1, 2
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Тематика: Составить опорный конспект по теме «Становление партий» Составить опорный конспект по теме «Военный коммунизм» Сообщение на тему «Гавриил Принцип» Составить опорный конспект по теме «Конституция 1918 г» Составить опорный конспект по теме «Временное правительство»	3	
Раздел 9	Между мировыми войнами		
Тема 9.1. Тоталита- ризм -феномен 20 века	Модели ускоренной модернизации в хх в. Историческая при- рода тоталитаризма и авторитаризма новейшего времени. Маргинализация общества в условиях ускоренной модерниза- ции. Политическая идеология тоталитарного типа. Государст- венно-правовые системы и социально-экономическое развитие общества в условиях тоталитарных и авторитарных диктатур. Крушение Веймарской республики и германский национал-социализм. Тоталитаризм. Возникновение фашизма. Триум- фальное шествие авторитарных режимов. Стабилизация 1925– 1929 гг. Военная конъюнктура и стихийная реструктуризация экономики ведущих мировых держав	1(в т.ч.1*)	1, 2
Тема 9.2. Культ личности Сталина	Становление единоличной власти И.В.. Сталина. Культ лично- сти. Борьба с инакомыслием. Массовые репрессии	1	1, 2
Тема 9.3. Международны е отношения в 20— 30-е годы XX в.	Кризис версальско-вашингтонской системы.. Лига Наций. СССР как новый фактор мировой политики. Последствия ми- рового экономического кризиса на международной арене. Воз- никновение очагов агрессии в Европе и Азии. Американский нейтралитет и бессилие европейских гарантов мира. Возникновение и консолидация реваншистского блока. Политика «умиротворения» агрессоров. Пакт Молотова— Риббентропа. "Новые индустриальные страны" Латинской Америки и юго- восточной Азии: авторитаризм и демократия в политической жизни, экономические реформы. Национально-освободительные движения и региональные особенности про- цесса модернизации в странах Азии и Африки.	1	1, 2
Тема 9.4. Дипломатическ ое признание СССР	Внешняя политика СССР в 20–30-е годы: от конфронтации к поиску контактов.. Внешнеполитическая стратегия СССР меж- ду мировыми войнами. Попытки возврата к границам россий- ской империи: советско-финляндская война; присоединение Прибалтики, Бессарабии, Северной Буковины, Западной Ук-	1(в т.ч.1*)	1, 2

	раины и Западной Белоруссии		
Тема 9.5. Образование СССР.	Кризис «военного коммунизма». Новая экономическая поли- тика (нэп): сущность и направления. Постепенный отход от идей «мировой революции» . Приоритеты внутригосударст- венного строительства.. Выбор путей объединения. Конститу- ция СССР 1924 г. Основные направления национально-государственного строительства. Централизация государст- венного аппарата. Основные направления общественно- политического и государственного развития СССР в 20–30-е годы. Внутрипартийная борьба: дискуссии о путях социали- стической модернизации общества Построение социализма в отдельно взятой стране. Развитие экономики СССР в конце 20–30-х годов. Форсиро- ванная модернизация. Причины свертывания нэпа. Индустриа- лизация. Коллективизация. Соотношение традиционализма в социальной жизни и модернизма в экономике. Успехи и недос- татки экономического курса. «Культурная революция».Создание советской системы обра-зования. Идеологические основы советского общества. Дос- тижения и потери в сфере науки и искусства.	2	1, 2
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Тематика: Создание слайдовой презентации «ГУЛАГ и его роль в жизни СССР.» Создание слайдовой презентации «Репрессии в СССР» Сообщение на тему «Биография И.В..Сталина» Составить опорный конспект по теме «Культурная революция» Составить опорный конспект по теме «НЭП»	4	
Раздел 10	Вторая мировая и великая отечественная войны		
Тема 10.1Начало Второй Мировой войны	Причины и ход ВМв. . «странная война». Блицкриг вермахта. Изменения в системе международных отношений со вступле- нием в войну СССР и США СССР в Антигитлеровской коали- ции. Ленд-лиз. Военные действия на тихом и атлантическом океанах, в Африке и Азии.«второй фронт» в Европе. Миропорядок Ялты и Потсдама. Возникновение биполярного мира. Основные этапы развития системы международных отноше- ний. Мировые войны в истории человечества. Социально-психологические , демографические, экономические и полити- ческие причины и последствия . Роль СССР во Второй Миро- вой войне.	2(в т.ч.1*)	1, 2

Тема 10.2 Великая Отечест- венная войн	Государственный строй.. Милитаризация аппарата. Управле- ние экономикой в военное время. Влияние довоенной модер- низации экономики на ход военных действий.	1	1 , 2
Тема 10.3 Общество в годы войны.	Отношение к войне различных национальных, культурных и со- циальных групп: приоритет патриотизма или коммунистических идеалов. Пропаганда и контрпропаганда. Роль традиционных ценностей и политических стереотипов. Идеология и культура в годы войны	1	1 , 2
Тема 10.4 Основные этапы военных действий	Основные битвы . Понятие «Коренной перелом» .Советское военное искусство.	1(в т.ч.1*)	1 , 2
Тема 10.5 Героизм советских людей в годы войны.. Пар- тизанское движение	Партизанское движение. Национальная политика.	1	1 , 2
Тема 10.6 Решаю- щая роль СССР в разгроме нацизма.	Значение и цена победы в Великой отечественной войне.	1(в т.ч.1*)	1 , 2
	Внеаудиторная самостоятельная работа Составить опорный конспект по теме «Воинские знаки отличия и награды Отечества» Проект «Участники и герои ФГБОУ ВО РГАТУ» Сообщение на тему «День защитника Отечества: фронт боевой, фронт трудовой.»	4	
Раздел 11	СССР во второй половине xx века		
Тема 11.1. Восстановление хо- зяйства	Пути и результаты восстановления сельского хозяйства, про- мышленности.	1	1 , 2
Тема 11.2 «Холодная война»	Идеологические кампании конца 1940-х гг. Складывание ми- ровой социалистической системы. "Холодная война" и ее влияние на экономику и внешнюю политику страны. Овладе- ние СССР ракетно-ядерным оружием. Сверхдержавы: США и СССР. Обоюдная заинтересованность в формировании образа врага. Противоречия: геополитика или идеология. Гонкавооружений и локальные конфликты. Военные блоки. Две Европы — два мира .Распад колониальной системы. Военно-политические кризисы в рамках «холодной войны». Крах биполярного мира.	2(в т.ч.1*)	1 , 2
Тема 11.3 Советский Союз в 1954-65 г.г	Борьба за власть после смерти И.В.. Сталина. Приход к власти Н.С.. Хрущева. Попытки преодоления культа личности. XX съезд КП СС. Либерализация сверху. Концепция построения коммунизма. Реформа государственного аппарата. Увеличение роли права в жизни общества. Культурная жизнь общества.	2	1 , 2

	«Оттепель». Особенности развитие советской культуры. Наука и образование в СССР. Экономические реформы 1950–1960-х		
	годов, причины их неудач. Промышленность: снижение тем- пов модернизации. Элементы волюнтаризма в сельскохозяйст- венном производстве. Внешняя политика СССР . Социалисти- ческий лагерь. Конфликты из-за различий в восприятии курса «десталинизации»: Венгрия, Польша, Китай, Албания. Либерализация внешней политики. Попытки диалога с запа- дом. Международные кризисы.		
Тема 11.4 Кризисные явления СССР 1965-1985 г.г	Теория развитого социализма. Конституция 1977 г. Диссидент- ское и правозащитное движение. "Застой". Попытки модерни- зации советского общества в условиях замедления темпов эко- номического роста. Общественно-политическое развитие СССР «Неосталинизм». Идеологизация режима.. Политическая апатия общества. Особенности развитие советской культуры. Наука и образование в СССР Экономика СССР Международ- ное положение. Попытки консервации существующего миро- порядка в начале 70-х годов. «Разрядка». Улучшение отноше- ний с Западом.	2(в т.ч.1*)	1, 2
Тема 11.5 СССР в глобальных и региональных конфликтах второй половины хх в	Обострение отношений в конце 70-х — начале 80-х годов. Война в Афганистане. Заключительный этап «холодной вой- ны». Достижение военно-стратегического паритета СССР и США. Политика разрядки.	1	1, 2
Тема 11.6 Политика пере- стройки и гласности	Формирование многопартийности. Кризис коммунистической идеологии. Межнациональные конфликты. Причины реформ М.С. Горбачева. Кризис классической совет- ской модели социализма. Попытки экономической модерниза- ции. Советская культура. Новые ориентиры. Литература. Ки- нематограф . СССР системе международных отношений. Окончание «холодной войны». Сближение с США и Западной Европой. Распад социалистического лагеря. Окончание войны в Афганистане. Конец биполярного мира.	2	1, 2
Тема 11.7Становлени е новой российской государственнос ти. Конституция РФ 1993 г.	Августовские события 1991 г. Политический кризис сентября - октября 1993 г. Конституция Российской Федерации 1993 г. Политические партии и движения РФ. Переход к рыночной экономике: реформы и их последствия. Российская культура в условиях радикального преобразования общества.	1(в т.ч.1*)	1, 2
Тема 11.8 РФ и страны СНГ	Российская Федерация и страны содружества независимых государств. Межнациональные и межконфессиональные	1	1, 2

	отношения в со- временной России.		
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Тематика: Создание слайдовой презентации «Чеченский конфликт» Сообщение на тему «Биография Л.И.Брежнева» Сообщение на тему «Биография М.С..Горбачева» Сообщение на тему «Биография Б.Н.Ельцина» Составление кроссворда «Освоение космоса в СССР»	4	
Раздел 12	Россия и мир на рубеже веков		
Тема 12.1 Укрепление госу- дарственности, эко- номики и нацио- нальной безопасно- сти.	Президентские выборы 2000 и 2004 гг. Курс на укрепление государственности, экономический подъем, социальную и по- литическую стабильность, укрепление национальной безопас- ности , достойное для России место в мировом сообществе. Экономика. Переход к рыночным отношениям: реформы и их последствия. Российская экономика в мировой экономической системе.	2	1, 2
Тема 12.2 Опасность фальси- фикации прошлого России и новейшей истории , как угроза национальной безо- пасности.	Основные итоги развития России с древнейших времен до на- ших дней. Значение изучения истории . Россия в мировых ин- теграционных процессах и формировании современной меж- дународно-правовой системы. Россия и вызовы глобализации. Интеграция России в западное пространство. Общие принципы и противоречия. Опасность фальсификации прошлого России в современных условиях. Фальсификация новейшей истории России -угроза национальной безопасности страны.	2(в т.ч.1*)	1, 2
Тема 12.3 Мир в 21 в.	Человечество на этапе перехода к информационному обществу Дискуссия о постиндустриальной стадии общественного раз- вития. Информационная революция и становление информа- ционного общества. Собственность, труд и творчество в ин- формационном обществе. Особенности современных социаль- но-экономических процессов в странах Запада и Востока. Гло- бализация общественного развития на рубеже xx - xxi вв. Ин- тернационализация экономики и формирование единого ин- формационного пространства. Интеграционные и дезинтегра- ционные процессы в современном мире. Кризис политической идеологии на рубеже xx - xxi вв. "некон- сервативная революция". Современная идеология "третьего пути". Антиглобализм. Религия и церковь в современной об- щественной жизни. Экуменизм. Причины возрождения рели- гиозного фундаментализма и националистического экстремиз- ма в начале xxi в. Особенности духовной жизни современного общества. Изме- нения в научной картине мира. Мировоззренческие основы постмодернизма. Роль элитарной и массовой культуры в ин- формационном обществе.	2	1, 2

	Основы функционирования информационной экономики. Кри- зис традиционных отраслей. Проблемы окружающей среды.. Конфликты из-за ресурсов. Технологии будущего. Успехи и трудности развития. Конфликт традиционного уклада и модер- низационных тенденций. Рост фундаменталистских настроений.		
	Внеаудиторная самостоятельная работа Сообщение на тему «Государственные и церковные символы России.»	4	
И того по предмету максимальная нагрузка : 173 часов			

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

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.
Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Кабинет социально-экономических дисциплин

Основное учебное оборудование:

Интерактивная доска TRIUMPH BOARD CompLete
78 Ноутбук Lenovo B 570e
Проектор NEC Projector NP 215 G, 1024*768
Экран н аштативе Screen Media Apollo,
203*153 Доска магнитно – маркерная
POCADA, 120*180 Стенд информационный
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*

Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Лекционная аудитория.

Основное учебное оборудование:

Интерактивная доска TRIUMPH BOARD CompLete
78 Ноутбук Lenovo B 570e
ПроекторNEC Projector NP 215 G, 1024*768
Экран на штативеScreen Media Apollo, 203*153
Доска магнитно – маркерная POCADA,
120*180 Стенд информационный
Мультимедийный проектор ToshibaTDP-
T355 Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Аудитория для самостоятельной работы

Проектор TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLO SAM-1104 203x203 см, Монитор ASER V 173, Системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020, Принтер HP
LaserJet P1102, Персональные компьютеры (монитор ViewSonic VA2407h, системный блок NL-AMD/A320M-HDV) , Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) скольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Аудитория для самостоятельной работы.

Персональные компьютеры (Монитор ASER V 173, FLATRON L 1734S LG, PROVIEW SP716KP. Системный блок neos DEPO), Сканер HP ScanJet 3800 L1945A, Радиокласс "Со- нет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бес-
контактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Программное обеспечение:

1. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, Advego Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант").
2. Электронная информационно-Образовательная среда Moodle
http://ino- rgatu.ru/login/index.php

.Информационное обеспечение обучения.
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

Основная литература:

1.. Сахаров, А. Н. История. С древнейших времён до конца XIX века. 10-11 класс [Текст] : учебник для 10 -11 классов общеобразовательных организаций. Базовый и углублённый уровни: в 2 ч. Ч. 1. - 2-изд. - Москва : Русское слово, 2020. - 448 с. : ил. - (ФГОС. Инновационная школа).
2. Сахаров, А. Н. История. Конец XIX - начало XXI века. 10-11 класс [Текст] : учебник для 10 - 11 классов общеобразовательных организаций. Базовый и углублённый уровни: в 2 ч. Ч. 2. - 2-изд. - Москва : Русское слово, 2020. - 448 с. : ил. - (ФГОС. Инновационная школа).

Дополнительная литература:

1. История. 11 класс. Всеобщая история. Учебник. Базовый уровень Улунян А., Сергеев Е. Издательство Просвещение 2020
2. История. История России. 1946 г. — начало XXI века (в 2 частях) Данилов А.А. и другие; под редакцией Торкунова А.В. Акционерное общество «Издательство «Просвещение» 2020

Интернет-ресурсы:

1. Проект ХРОНОС – Всемирная история в Интернете http://www.hrono.ru
2. .Хронология русской и западной истории http://www.istorya.ru/hronos.php
3. Информационная система “Единое окно доступа к образовательным ресурсам” http://window.edu.ru
4.

Учебно-методические издания: Методические рекомендации по самостоятельной работе[Электронный ресурс]/Серова И.И.- Рязань: РГАТУ, 2022 ЭБ «РГАТУ»

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы. Темы.	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Проверяемые компетенции	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Введение.	Воспроизводит концепции исторического развития Объясняет факторы исторического развития Воспроизводит периодизацию всемирной истории Объясняет роль истории России в мировой истории Выявляет закономерности и особенности истории России	З 1, З 2, З 3 У 8	- устный опрос;
Раздел 1. Древнейшая стадия истории человечества	Воспроизводит понятия: цивилизация, антропогенез, социальная жизнь, религия, мировоззрение, искусство, культура, неолитиче- ская революция, присваивающее хозяйство, производящее хозяй- ство, частная собственность, родовой строй, рабство, разделение труда. Объясняет процесс выделения человека из животного мира Объясняет процесс и последствия перехода от присваивающего к производящему типу хозяйства.	З 3, З 5 У1,У 2, У 3, У 6, У 7	- тестирование - практиче- ская работа № 1 - дифференцированный зачет
Раздел 2. Цивилизации Древнего мира	Воспроизводит понятия Древний мир, традиционное общество, аристократия, жречество, государство, закон, материальная и ду- ховная культура, менталитет, политический строй, идеология, ка- менный век, бронзовый век, железный век, полис, демократия, олигархия, колонизация, эллинизм, республика, монархия, импе- рия, наука, философия, язычество, буддизм, конфуцианство, ми- ровая религия, христианство, монотеизм, церковь. Объясняет хронологические и географические рамки истории Древнего мира Описывает процесс формирования и становления цивилизаций Анализирует пространственные и временные рамки цивилизаций Древнего мира	З 3, З 5 У1- 7	- тестирование - практиче- ская работа № 2 - дифференцированный зачет
Раздел 3. Цивилизации Запада и Во- стока в Средние века.	Воспроизводит понятия: Средние века, аграрная экономика, Ве- ликое переселение народов, православие, католицизм, христиани- зация, монастырь, ереси, феод, вассальные связи, сословно-представительная монархия, дуализм, аскетизм, крестовый поход, кочевники, варварство, ислам, исламизация, мусульманство, мед- ресе, университет, традиционные устои. Воспроизводит историю возникновения буддизма, ислама, конфу- цианства Воспроизводит и объясняет основные события данного периода Анализирует исторические документы по теме «Цивилизации За- пада и Востока в средние века.»	З 3, З 5 У3,4, 5, 6,7,8	- контрольная работа № 1 - практическая работа № 3 - дифференцированный

			зачет
Раздел 4. История Рос- сии с Древ- нейших времен до 1613 года	Воспроизводит понятия: индоевропейская общность, крещение, племенные союзы, вече, князь, дружина, дань, данничество, бояр- ство, национальная культура, раздробленность, междоусобицы, иго , экспансия, основы национального самосознания, уния, мит- рополит, патриарх, объединительный процесс, централизованное государство, Судебник, крепостное право, приказный строй, Бояр- ская дума, помещики, дворяне, иосифляне, нестяжатели, царь, опричнина, террор, самодержавие, казачество, гражданская война, раскол, крестьянская война Описывает процесс освобождения Руси от иноземных захватчи- ков. Описывает и дает оценку быту и хозяйству Восточных славян ;рождению и крещению Киевской Руси ;реформам Ивана Грозно- го ;решению Земского собора 1613 г. Анализирует исторические документы, устанавливает причинно-	З 3, З 4, З 5 У1-5, 7	- контрольн ая работа № 2 - практич е- ская работа № 4 - дифференц и- рованный зачет
	следственные связи между явлениями и процессами, простран- ственные и временные рамки процессов и явлений по теме «Исто- рия России с Древнейших времен до 1613 года»		
Раздел 5 Истоки инду- стриальной цивилизаци и : страны Запад- ной Европы XVI-XVII века	Воспроизводит понятия: модернизация, Новое время, Возрожде- ние, Реформация, Контрреформация, Великие географические открытия, колониальная экспансия, абсолютизм, революция, коа- лиция, внутренний рынок, общественно-политическая мысль, кри- зис, урбанизация, научная революция, секуляризация, обществен- ное сознание, толерантность, барокко, классицизм, Просвещение, «общественный договор», «народный суверенитет», прогресс, сентиментализм, промышленный переворот, мануфактура, фабри- ка, конституция, политический режим. Описывает и дает оценку причинам и предпосылкам Великих географических открытий Объясняет причины всеобщего европейского кризиса Воспроизводит хронологию событий Войны за независимость в США, Французской революции Анализирует исторические документы, устанавливает причинно- следственные связи между явлениями и процессами, простран- ственные и временные рамки процессов и явлений по теме «Исто- ки индустриальной цивилизации : страны Западной Европы XVI- XVIII века»	З 3, З 5 У3,5, 7	-устный опрос - практиче - ская работа № 5 - дифференц и- рованный зачет

Раздел 6 Россия с 1613 года до конца XVIII века	Воспроизводит предпосылки, содержания и итоги реформ пер- вых Романовых. Описывает и дает оценку деятельности Петра Первого, причинам и итогам Северной войны Описывает события дворцовых переворотов Воспроизводит основные факты, события, явления в период прав- ления Екатерины Великой, Павла. Воспроизводит основные направления русской культуры 18 века Анализирует исторические документы, устанавливает причинно- следственные связи между явлениями и процессами, простран- ственные и временные рамки процессов и явлений по теме«Россия с 1613 года до конца XVIII века»	З 3, З 4, У1,3,4, 5,6,7,8	-устный опрос - практиче - ская работа № 6 - дифференц и- рованный зачет
Раздел 7. Россия в XIX веке	Воспроизводит понятия: многонациональность, аракчеевщина, военные поселения, общественное движение, декабристы, бюро- кратия, , легитимизм, , западники, славянофилы, национально- политическая идентичность, теория «официальной народности». крестьянская реформа, народничество, репрессии, менталитет. Описывает и дает оценку реформам Александра I и Николая I, Александра II, ;внешней политики 19 века ;процессам общественно-политической борьбы ;процессам развития науки и техники; повседневной жизни насе- ления Воспроизводит хронологические события данного периода Анализирует исторические документы, устанавливает причинно- следственные связи между явлениями и процессами, простран- ственные и временные рамки процессов и явлений по теме«Россия в XIX веке»	З 3, З 5 У3,4, 5, 6,7,8	- контрольная работа № 3 - практиче- ская работа № 7 - дифференц и- рованный зачет
Раздел 8 От Новой ис- тории к Но- вейшей	Воспроизводит понятия: монополии, государственно-монополистический капитализм, социал-демократия, феминизм, правовое государство, век масс, информационные потоки, соци- альные стереотипы, военно-политический блок, национальная политика, техносфера, тоталитарная идеология, Учредительное собрание, «военный коммунизм», интервенция, однопартийная система, декрет, «экспорт революции». Описывает о дает оценку процессам международных отношений в начале 20 –го века Описывает процесс научно-технической революции Объясняет экономические реформы С.Ю Витте и П.А.Столыпина. Описывает причины Первой мировой войны и её итогов; причин и	З 3, З 4, З 5 У1-8	- тестировани е - практиче - ская работа № 8 - дифференц и- рованный зачет
	итогов Февральской революции ;причин и итогов Гражданской войны . Анализирует исторические документы, схемы по теме «От Новой истории к Новейшей»		

Раздел 9 Между миро- выми войнами	Воспроизводит понятия:: догоняющее развитие, маргинализация, тоталитаризм, авторитарный режим, мировой экономический кри- зис, нацизм, кейнсианство, каудильизм, реваншизм, новая эконо- мическая политика, «мировая революция», культ личности, инду- стриализация, коллективизация, традиционализм, «культурная революция». Объясняет и дает оценку процессам мирового экономического кризиса и Великой депрессии ;процессам международных отно- шений в 20-30-е годы 20 века; процессам строительства социализ- ма в СССР; внешней политике СССР в 20-30-е годы ;«культурной революции» Воспроизводит хронологию событий данного периода. Анализирует исторические документы, устанавливает причинно- следственные связи между явлениями и процессами, простран- ственные и временные рамки процессов и явлений по те- ме«Между мировыми войнами»	З 3, З 4, З 5 У1- 8	- тестировани е - практиче - ская работа № 9 - дифференц и- рованный зачет
Раздел 10 Вторая миро- вая и Великая отечествен ная войны	Воспроизводит понятия:: блицкриг, антигитлеровская коалиция, биполярный мир, партизанское движение, милитаризация, геро- изм, патриотизм. Объясняет и дает оценку причинам и итогам Второй мировой войны ;основным этапам военных действий Объясняет решающую роль СССР в разгроме нацизм Объясняет и дает оценку значению и цене Победы в ВОВ Анализирует исторические документы, схемы, карты, устанавли- вает причинно-следственные связи между явлениями и процесса- ми, пространственные и временные рамки процессов и явлений по теме «Вторая мировая и Великая отечественная войны»	З 3, З 4, З 5 У1- 8	- контрольная работа № 4 - практиче- ская работа № 10 - дифференц и- рованный зачет
Раздел 11 СССР во вто- рой половине 20 века	Воспроизводит понятия:: наукоемкие технологии, волюнтаризм, идеологизация, рентабельность, экстенсивное и интенсивное раз- витие, ротация кадров, разрядка. Объясняет и дает оценку процессам восстановления хозяйства в послевоенные годы; процессам борьбы за власть после смерти И.В.Сталина ;процессам«Оттепели» ; экономическим реформам 1950-1960 годов;причинам перестройки и реформ М.С Горбачева; советской культуре ; Воспроизводит хронологию событий данного периода Анализирует исторические документы, устанавливает причинно- следственные связи между явлениями и процессами, по теме «СССР во второй половине 20 века»	З 3, З 4, З 5 У1- 8	- тестировани е - практиче- ские работы № 11, № 12 - дифференц и- рованный зачет
Раздел 12 Россия и мир на рубеже XX-XXIвека	Воспроизводит понятия постиндустриальное общество, интегра- ция, одно- и многополярный мир, глобализм, антиглобализм, терроризм. Объясняет новую российской государственно-правовой системы; процессы перехода к рыночной экономики; интеграционные про- цессы	З 1 , З 3, З 4, З 5, З 6 У 1- 8	-устный опрос - дифференц и- рованный зачет

	Объясняет и дает оценку проблемам окружающей среды ; про- блемам терроризма		

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 руководство
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Учебные аудитории для проведение учебных

занятий всех видов: Кабинет социально-

экономических дисциплин

Основное учебное оборудование:

Доска аудиторная

рабочее место преподавателя

рабочие места учащихся (по кол-ву учащихся) стенды информационные

Интерактивная доска TRIUMPH BOARD CompLete 78 Ноутбук Lenovo B 570e

Проектор NEC Projector NP 215 G, 1024*768 Экран на штативе Screen Media Apollo, 203*153 Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*

Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Лекционная аудитория. Основное учебное оборудование:

Интерактивная доска TRIUMPH BOARD CompLete 78 Ноутбук Lenovo B 570e

ПроекторNEC Projector NP 215 G, 1024*768 Экран на штативеScreen Media Apollo, 203*153 Доска магнитно – маркерная POCADA, 120*180 Стенд информационный

Мультимедийный проектор
ToshibaTDP-T355
Радиокласс "Сонет-РСМ"
РМ- 1-1*

Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант

исполнения JXB – 178*** Учебные аудитории для самостоятельной

работы:

Аудитория для самостоятельной работы.

Проектор TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLO SAM-1104 203x203 см, Монитор ASER V 173, Системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020, Принтер HP LaserJet P1102, Персональные компьютеры (монитор ViewSonic VA2407h, системный блок NL-AMD/A320M-HDV) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Ра- диокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной под- светкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Аудитория для самостоятельной работы.

Персональные компьютеры (Монитор ASER V 173, FLATRON L 1734S LG, PROVIEW SP716KP. Системный блок neos DEPO) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Сканер HP ScanJet 3800 L1945A, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термо- метр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Программное обеспечение:

1. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, Advego Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант");

2.Электронная информационно-Образовательная среда Moodle
http://ino-rgatu.ru/login/index.php

Информационное обеспечение обучения.
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1.Сахаров А.Н. , Загладин Н. В. История с древнейших времѐн до конца XIX века [Текст]: учебник базовый уровень 10 класс / - М.:

Русское слово, 2017
2. Загладин, Н. В. , Петров Ю.А. История Конец XIX- начало XXIвека [Текст] : учебник базовый уровень 11 класс / НВ. Заглядин., Ю.А. Петров - М.: Русское слово, 2017.

Дополнительная литература:

1. История. 11 класс. Всеобщая история. Учебник. Базовый уровень Улунян А., Сергеев Е. Издательство Просвещение 2020
2. История. История России. 1946 г. — начало XXI века (в 2 частях) Данилов А.А. и дру- гие; под редакцией Торкунова А.В. Акционерное общество «Издательство «Просвещение» 2020
3. История. История России. С древнейших времѐн до 1914 года (в 2 частях) Борисов Н.С., Левандовский А.А.; под редакцией Карпова С.П. Акционерное общество «Изда- тельство «Просвещение» 2018

Интернет-ресурсы:

1. Проект ХРОНОС – Всемирная история в Интернете http://www.hrono.ru
2. .Хронология русской и западной истории http://www.istorya.ru/hronos.php
3. Информационная система —Единое окно доступа к образовательным ресур- сам|| http://window.edu.ru

Учебно-методическая литература:

Методические рекомендации по самостоятельной работе[Электронный ресурс]/ Серова И.И..- Рязань: РГАТУ, 2021- ЭБ «РГАТУ»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы. Темы.	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Прове- ряемые компетен- ции	Формы и методы контроля и оценки ре- зультатов обучения
Введение.	Воспроизводит концепции исторического развития Объясняет факторы исторического развития Воспроизводит периодизацию всемирной истории Объясняет роль истории России в мировой истории Выявляет закономерности и особенности истории России	З 1, З 2, З 3 У 8	- устный оп- рос;
Раздел 1. Древней- шая стадия истории человеч е- ства	Воспроизводит понятия: цивилизация, антропогенез, социальная жизнь, религия, мировоззрение, искусство, культура, неолитиче- ская революция, присваивающее хозяйство, производящее хозяй- ство, частная собственность, родовой строй, рабство, разделение труда. Объясняет процесс выделения человека из животного мира Объясняет процесс и последствия перехода от присваивающего к производящему типу хозяйства.	З 3, З 5 У1,У 2, У 3, У 6, У 7	- тестирование - практическа я работа № 1 - дифферен ци- рованный за- чет
Раздел 2. Цивилиз а- ции Древ- него мира	Воспроизводит понятия Древний мир, традиционное общество, аристократия, жречество, государство, закон, материальная и ду- ховная культура, менталитет, политический строй, идеология, ка- менный век, бронзовый век, железный век, полис, демократия, олигархия, колонизация, эллинизм, республика, монархия, импе- рия, наука, философия, язычество, буддизм, конфуцианство, ми- ровая религия, христианство, монотеизм, церковь. Объясняет хронологические и географические рамки истории Древнего мира Описывает процесс формирования и становления цивилизаций Анализирует пространственные и временные рамки цивилизаций Древнего мира	З 3, З 5 У1- 7	- тестирование - практическа я работа № 2 - дифферен ци- рованный за- чет
Раздел 3. Цивилиз а- ции Запада и Востока в Средние века.	Воспроизводит понятия: Средние века, аграрная экономика, Ве- ликое переселение народов, православие, католицизм, христиани- зация, монастырь, ереси, феод, вассальные связи, сословно-представительная монархия, дуализм, аскетизм, крестовый поход, кочевники, варварство, ислам, исламизация, мусульманство, мед- ресе, университет, традиционные устои. Воспроизводит историю возникновения буддизма, ислама, конфу- цианства Воспроизводит и объясняет основные события данного периода Анализирует исторические документы по теме «Цивилизации За- пада и Востока в средние века.»	З 3, З 5 У3,4,5,6,7 ,8	- контрольн ая работа № 1 - практическа я работа № 3 - дифферен ци- рованный за- чет

Раздел 4. Истори я России с Древне й- ших вре- мен до 1613 года	Воспроизводит понятия: индоевропейская общность, крещение, племенные союзы, вече, князь, дружина, дань, данничество, бояр- ство, национальная культура, раздробленность, междоусобицы, иго , экспансия, основы национального самосознания, уния, ми-трополит, патриарх, объединительный процесс, централизованное государство, Судебник, крепостное право, приказный строй, Бояр- ская дума, помещики, дворяне, иосифляне, нестяжатели, царь, опричнина, террор, самодержавие, казачество, гражданская война, раскол, крестьянская война Описывает процесс освобождения Руси от иноземных захватчи- ков. Описывает и дает оценку быту и хозяйству Восточных славян ;рождению и крещению Киевской Руси ;реформам Ивана Грозно- го ;решению Земского собора 1613 г. Анализирует исторические документы, устанавливает причинно- следственные связи между явлениями и процессами, пространст- венные и временные рамки процессов и явлений по теме «История России с Древнейших времен до 1613 года»	З 3, З 4, З 5 У1-5, 7	- контрольн ая работа № 2 - практичес кая работа № 4 - дифферен ци- рованный за- чет
Раздел 5 Истоки индустр и- альной цивилиз а- ции : стра- ны Запад- ной Евро- пы XVI- XVII века	Воспроизводит понятия: модернизация, Новое время, Возрожде- ние, Реформация, Контрреформация, Великие географические открытия, колониальная экспансия, абсолютизм, революция, коа- лиция, внутренний рынок, общественно-политическая мысль, кри- зис, урбанизация, научная революция, секуляризация, обществен- ное сознание, толерантность, барокко, классицизм, Просвещение, «общественный договор», «народный суверенитет», прогресс, сентиментализм, промышленный переворот, мануфактура, фабри- ка, конституция, политический режим. Описывает и дает оценку причинам и предпосылкам Великих географических открытий Объясняет причины всеобщего европейского кризиса Воспроизводит хронологию событий Войны за независимость в США, Французской революции Анализирует исторические документы, устанавливает причинно- следственные связи между явлениями и процессами, пространст- венные и временные рамки процессов и явлений по теме «Истоки индустриальной цивилизации : страны Западной Европы XVI- XVIII века»	З 3, З 5 У3,5, 7	-устный опрос - практическа я работа № 5 - дифферен ци- рованный за- чет
Раздел 6 Россия с 1613 года до конца XVIII века	Воспроизводит предпосылки, содержания и итоги реформ пер- вых Романовых. Описывает и дает оценку деятельности Петра Первого, причинам и итогам Северной войны Описывает события дворцовых переворотов Воспроизводит основные факты, события, явления в период прав- ления Екатерины Великой, Павла. Воспроизводит основные направления русской культуры 18 века Анализирует исторические документы, устанавливает причинно- следственные связи между явлениями и процессами, пространст- венные и временные рамки процессов и явлений по теме«Россия с 1613 года до конца XVIII века»	З 3, З 4, У1,3,4,5,6, 7,8	-устный опрос - практическа я работа № 6 - дифферен ци- рованный за- чет

Раздел 7. Россия в XIX веке	Воспроизводит понятия: многонациональность, аракчеевщина, военные поселения, общественное движение, декабристы, бюро- кратия, , легитимизм, , западники, славянофилы, национально- политическая идентичность, теория «официальной народности». крестьянская реформа, народничество, репрессии, менталитет. Описывает и дает оценку реформам Александра I и Николая I, Александра II, ;внешней политики 19 века ;процессам общественно-политической борьбы ;процессам развития науки и техники; повседневной жизни насе- ления Воспроизводит хронологические события данного периода Анализирует исторические документы, устанавливает причинно- следственные связи между явлениями и процессами, пространст- венные и временные рамки процессов и явлений по теме«Россия в XIX веке»	З 3, З 5 У3,4,5,6,7 ,8	- контрольн ая работа № 3 - практическа я работа № 7 - дифферен ци- рованный за- чет
Раздел 8 От Новой истории к Новейш ей	Воспроизводит понятия: монополии, государственно-монополистический капитализм, социал-демократия, феминизм, правовое государство, век масс, информационные потоки, соци- альные стереотипы, военно-политический блок, национальная политика, техносфера, тоталитарная идеология, Учредительное собрание, «военный коммунизм», интервенция, однопартийная система, декрет, «экспорт революции». Описывает о дает оценку процессам международных отношений в начале 20 –го века Описывает процесс научно-технической революции Объясняет экономические реформы С.Ю Витте и П.А.Столыпина. Описывает причины Первой мировой войны и еѐ итогов; причин и итогов Февральской революции ;причин и итогов Гражданской войны . Анализирует исторические документы, схемы по теме «От	З 3, З 4, З 5 У1-8	- тестирование - практическа я работа № 8 - дифферен ци- рованный за- чет
	Новой истории к Новейшей»		
Раздел 9 Между мировы ми войнами	Воспроизводит понятия:: догоняющее развитие, маргинализация, тоталитаризм, авторитарный режим, мировой экономический кри- зис, нацизм, кейнсианство, каудильизм, реваншизм, новая эконо- мическая политика, «мировая революция», культ личности, инду- стриализация, коллективизация, традиционализм, «культурная революция». Объясняет и дает оценку процессам мирового экономического кризиса и Великой депрессии ;процессам международных отно- шений в 20-30-е годы 20 века; процессам строительства социализ- ма в СССР; внешней политике СССР в 20-30-е годы ;«культурной революции» Воспроизводит хронологию событий данного периода. Анализирует исторические документы, устанавливает причинно- следственные связи между явлениями и процессами, пространст- венные и временные рамки процессов и явлений по теме«Между мировыми войнами»	З 3, З 4, З 5 У1-8	- тестирование - практическа я работа № 9 - дифферен ци- рованный за- чет

Раздел 10 Вторая мировая и Великая отечест- венная войны	Воспроизводит понятия:: блицкриг, антигитлеровская коалиция, биполярный мир, партизанское движение, милитаризация, геро- изм, патриотизм. Объясняет и дает оценку причинам и итогам Второй мировой войны ;основным этапам военных действий Объясняет решающую роль СССР в разгроме нацизм Объясняет и дает оценку значению и цене Победы в ВОВ Анализирует исторические документы, схемы, карты, устанавли- вает причинно-следственные связи между явлениями и процесса- ми, пространственные и временные рамки процессов и явлений по теме «Вторая мировая и Великая отечественная войны»	З 3, З 4, З 5 У1-8	-контрольная работа № 4 - практическая работа № 10 - дифферен ци- рованный за- чет
Раздел 11 СССР во второй полови не 20 века	Воспроизводит понятия:: наукоемкие технологии, волюнтаризм, идеологизация, рентабельность, экстенсивное и интенсивное раз- витие, ротация кадров, разрядка. Объясняет и дает оценку процессам восстановления хозяйства в послевоенные годы; процессам борьбы за власть после смерти И.В.Сталина ;процессам«Оттепели» ; экономическим реформам 1950-1960 годов;причинам перестройки и реформ М.С Горбачева; советской культуре ; Воспроизводит хронологию событий данного периода Анализирует исторические документы, устанавливает причинно- следственные связи между явлениями и процессами, по теме «СССР во второй половине 20 века»	З 3, З 4, З 5 У1-8	- тестирование - практическ ие работы № 11, № 12 - дифферен ци- рованный за- чет
Раздел 12 Россия и мир на рубеже XX-XXIвека	Воспроизводит понятия постиндустриальное общество, интегра- ция, одно- и многополярный мир, глобализм, антиглобализм, терроризм. Объясняет новую российской государственно-правовой системы; процессы перехода к рыночной экономики; интеграционные про- цессы Объясняет и дает оценку проблемам окружающей среды ; про- блемам терроризма	З 1 , З 3, З 4, З 5, З 6 У 1- 8	-устный опрос - дифферен ци- рованный за- чет

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО
А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность(ти) 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
35.02.15 Кинология
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс	1		**Семестр**	1, 2	
Зачет	1	**семестр**	**Диф.зачет**	2	**семестр**
Экзамен	-	**семестр**	**Другая форма контроля**	-	**семестр**

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИС-ЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИП- ЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Физическая культура»

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; 35.02.15 Кинология; 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

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

дисциплина входит в базовый общеобразовательный цикл

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:
Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

воспитание:

- здорового, жизнерадостного, жизнестойкого, физически совершенного, гармонически и твор- чески развитого ребенка.

развитие:
- гармоничного телосложения;
- регулирование роста и массы костей;
- мышц лица, туловища, ног, рук, плечевого пояса, кистей, пальцев, шеи, глаз, внутренних ор- ганов — сердца, кровеносных сосудов, дыхательных мышц и др.; особое внимание уделяется развитию мышц-разгибателей.
- психосоматических функций организма;
- защитных функций организма посредством закаливания;
- устойчивости к различным заболеваниям, неблагоприятным воздействиям внешней среды;
- работоспособности ребенка.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**
У1 –использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, дос- тижения жизненных и профессиональных целей;

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**
З1 – о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном разви- тии человека,
З2 –основы здорового образа жизни.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплин максимальной учебной нагрузки обучающегося 176 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов; самостоятельная работа 59 часов

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объ-ем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	176
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	117
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	117
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	59
Итоговая аттестация в форме 1 семестр - зачет 2 семестр - диф.зачет	

Тематический план и содержание учебной дисциплины «Физическая культура»

Наименование умений, знаний (У, З)	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
		Раздел 1.		
У1; З1-З2	Тема 1.1 Физическая культура как учебная дисциплина. Техника безопасности на занятиях физической культурой.	Содержание учебного материала	2	2
		Физическая культура и спорт как феномен общества. Современное состояние физической культуры и спорта в России. Физическая культура как один из факторов здорового образа жизни. Основные понятия в теории физического воспитания. Роль физической культуры в формировании личности профессионала. Особенности организации физического воспитания в системе СПО. Государственные требования к уровню физической подготовленности населения при выполнении нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне»(ГТО). Техника безопасности на занятиях.		
		Лабораторные работы.	*	
		Практические занятия.	*	
		Контрольные работы.	*	
		Самостоятельная работа обучающегося: письменный ответ на вопросы.		3
У1; З1-З2	Тема 1.2. Основа здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья.	Содержание учебного материала.	2	2
		Здоровье его основа, его ценность и значимость для профессионала. Здоровый образ жизни и его взаимосвязь с общей культурой индивидуума. Составляющие здорового образа жизни. Двигательная активность. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методом физического воспитания. Основы законодательства РФ в области физической культуры, спорта , туризма, охраны здоровья. Оздоровительные мероприятия по восстановлению организма и повышению работоспособности: гимнастика при занятиях умственной и физической деятельностью, сеансы аутотрененга, релаксации и самомассажа, банные процедуры.		
		Лабораторные работы	*	
		Практические занятия	*	

		Контрольные работы	*	
		Самостоятельная работа обучающихся: письменный ответ на вопросы		3
У1; З1-З2	Тема 1.3 Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями	Содержание учебного материала.	2	1
		Организация занятий физическими упражнениями различной направленности. Основные принципы построения самостоятельных занятий. Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики. Основные признаки утомления. Факторы, регулирующие нагрузку. Тесты для определения оптимальной индивидуальной нагрузки.		
		Лабораторные работы	*	
		Практические занятия	*	
		Контрольные работы	*	
		Самостоятельная работа обучающихся: письменный ответ на вопросы		3
У1; З1-З2	Тема 1.4 Самоконтроль. Контроль уровня совершенствования психофизиологических качеств	Содержание учебного материала.	4	2
		Диагностика и самодиагностика состояния организма при занятиях физическими упражнениями и спортом. Врачебный контроль. Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки. Коррекция содержания и методики занятий физическими упражнениями по результатам контроля. Тестирование уровня профессионально важных психофизических качеств.		
		Лабораторные работы	*	
		Практические занятия	*	
		Контрольные работы	*	
		Самостоятельная работа обучающихся: письменный ответ на вопросы		3
У1; З1-З2	Тема 1.5. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста	Содержание учебного материала.	4	1
		Производственная физическая культура. Производственная гимнастика. Профилактика профессиональных заболеваний и травматизма средствами физической культуры. Контроль состояния здоровья, двигательных качеств, психофизических функций к которым профессия предъявляет повышенные требования.		
		Лабораторные работы	*	
		Практические занятия	*	
		Контрольные работы	*	
		Самостоятельная работа обучающихся: письменный ответ на вопросы	1	3

У1; З1-З2	Тема 1.6 Методика составления самостоятельных занятий.	Содержание учебного материала.	2	1
		Методика составления и проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями гигиенической и профессиональной направленности. Методика активного отдыха в избранной профессии.		
		Лабораторные работы	*	
		Практические занятия	*	
		Контрольные работы	*	
		Самостоятельная работа обучающихся: письменный ответ на вопросы		3
Раздел 2.				
У1; З1-З2	Тема 2.1. Легкая атлетика	Содержание учебного материала		2
		Высокий и низкий старт, стартовый разгон, финиширование. Бег 100 м, эстафетный бег 4×400 м, бег по прямой с различной скоростью. Челночный бег. Многоскоки. Кроссовая подготовка: равномерный бег по дистанции 2000 м (девушки) и 3000 м (юноши).	4	
		Прыжки в длину и высоту с разбега. Метание гранат весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши).	6	
		Прикладная физическая подготовка: полосы препятствий, кросс по пересеченной местности с элементами спортивного ориентирования.	4	
		Лабораторные работы	*	
		Практические занятия	*	
		Контрольные работы	*	
		Самостоятельная работа обучающихся: тренировка и выполнение упражнений		3
У1; З1-З2	Тема 2.2 Атлетическая гимнастика	Содержание учебного материала.		
		Общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером, упражнения с гантелями, упражнения с гимнастическими палками и скакалками.	2	2
		Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний. Упражнения в чередовании напряжения с расслаблением, упражнения для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки.	4	
		Техника выполнения упражнений на тренажерах. Акробатические и гимнастические комбинации (на спортивных снарядах).	4	

		Комплексы адаптивной физической культуры и производственной гимнастики.	4	
		Лабораторные работы	*	
		Практические занятия	*	
		Контрольные работы	*	
		Самостоятельная работа обучающихся: тренировка и выполнение упражнений	6	3
У1; З1-З2	Прием контрольных нормативов	Прием контрольных нормативов за 1 семестр	4	2, 3
У1; З1-З2	Тема 2.3 Спортивные игры: «Волейбол»	Содержание учебного материала.		
		Правила игры. Техника передвижения: стойки и перемещения	8	2
		Техника ведения мячом: подача сверху-снизу, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим падением и перекатом в сторону на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении вперед с последующим скольжением на груди и животе; подача мяча двумя руками сверху; нападающий удар; блокирование. Техника нападения и защиты.	9	
		Технические приемы и командно-тактические действия. Правила организации и проведения соревнований, обеспечение безопасности, судейство.	10	2
		Лабораторные работы	*	
		Практические занятия	*	
		Контрольные работы	*	
		Самостоятельная работа обучающихся: тренировка и выполнение упражнений		3
У1; З1-З2	Тема 2.4. «Баскетбол»	Содержание учебного материала.		2
		Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам. Игра по правилам.	8	
		Техника владения мячом: ловля и передача; техника ведения мяча, техника бросков мяча в корзину (с места, в движении, в прыжке)	10	
		Техника овладение мячом: вырывание, выбивание, перехват, накрывание и защита. Тактика нападения и защита.	10	
		Технические приемы и командно-тактические действия. Правила организации и проведения соревнований, обеспечение безопасности, судейство.	10	
		Лабораторные работы	*	
		Практические занятия	*	

		Контрольные работы	*	
		Самостоятельная работа обучающихся: тренировка и выполнение упражнений		3
У1; З1-З2	Прием контрольных нормативов. Подведение итогов	Прием контрольных нормативов за 2 семестр. Подведение итогов	4	3
Всего:			117	

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

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины имеются

Спортивный зал №1, №2,№3 Основное учебное оборудование:

Лыжи Тиса, Fisher, Atomic, беговые Мячи волейбольные Mikasa

Мячи футбольные Select Степ-доски

Ракетки настольный теннис Waldner 600 Тренажер «Приседание Геккельшмидта» Бицепс-парта – тренажѐр

Высокие брусья

Тренажѐр «нижние талии» Тренажѐр «верхние талии»

Тренажѐр для ног универсальный Тренажѐр «римский стул СТ-315» Тренажѐр «сведение рук»

Тренажѐр многофункциональный блочный Тренажеры:

Силовой

Помост тяжѐлоатлетический Штанга для пауэрлифтинга Тренажер эллиптический Гриф олимпийский

Универсальный (сведение, приведение) Жим сидя СТ-205

Т-образная тяга с упором на руки СТ-215

Гиперэкстензия горизонтальная V-SportСТ-205 Скамейка для жима под углом вниз СТ-306 Скамейка для пресса регулируемая СТ-311 Скамейка для пресса комбинированная СТ-004 Скамья «Ультра» СТ008

Скамья регулируемая «Профи» СТ 008 Стол для армрестлинга

Стол для армрестлинга (разборный)

Стол для настольного тенниса KALANARI

Гири, маты – 15 шт., зеркала, аудиоаппаратура, весы

Баскетбольные щиты, стойка универсальная, стойки регулируемые «Профи» СТ007 Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*

Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178*** Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий

Основное учебное оборудование: футбольное поле, беговая дорожка 100 м, беговая дорожка 300 м, трибуны, бас- кетбольная площадка, кроссовая трасса протяженностью 1км

Полоса препятствий:

Основное учебное оборудование:

Лабиринт

Забор с наклонной доской Разрушенный мост

Разрушенная лестница Стенка с двумя проломами

Одиночный окоп для стрельбы и метания гранат

Учебные аудитории для самостоятельной работы:Аудитория для самостоятельной работы.

Проектор TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLO SAM-1104 203x203 см, Монитор ASER V 173, Системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020, Принтер HP LaserJet P1102, Персональные компьютеры

(монитор ViewSonic VA2407h, системный блок NL-AMD/A320M-HDV) с подключением к локальной сети, с вы- ходом в internet, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсвет- кой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Аудитория для самостоятельной работы.

Персональные компьютеры (Монитор ASER V 173, FLATRON L 1734S LG, PROVIEW SP716KP. Системный

блок neos DEPO) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Сканер HP ScanJet 3800 L1945A, Радио- класс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный ин- фракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Программное обеспечение:

1. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License
1096-200527-113342-063-1315;

2. Office 365 для образования E1
(преподавательский) 70dac036-3972-4f17-8b2c-
626c8be57420;
3. ВКР ВУЗ
Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021;

4. Windows 7
4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-

7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD;

5. Windows xp
QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8;

6. Windows 7 Pro
Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ- MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6- P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK- QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG;

7. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, Advego Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант");
8.Электронная информационно-Образовательная среда Moodle http://ino-rgatu.ru/login/index.php

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Физическая культура. 10-11 классы: Учебник для общеобразовательных организаций: базовый уровень / В. И. Лях. — 9-е изд. — М.: Просвещение, 2022. — 271 с.

Дополнительная литература:

1. Сидоренко, Т. А. .Физическая культура и спорт [Электронный ресурс] : учебное пособие. - Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. - 126 с. Электронные ресурсы: 20210416 94154 Элективные дисц. по физкультуре и спорту_учебное пособие(Полный текст отсутствует!)

2. Сидоренко, Т. А. .Физическая культура и спорт [Электронный ресурс] : учебное пособие. - Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. - 124 с. Электронные ресурсы: 20210419 125208 учебное пособие физическая культура и спорт (Полный текст отсутствует!)

Internet-ресурсы:

1. Сайт Министерства образования. https://edu.gov.ru/
2. Концепция модернизации физического воспитания и оздоровления учащихся средствами физкультурно-спортивной деятельности: www. spbniifk.ru/concepsion.dok
3. Концепция оздоровления учащихся в процессе использования инновационных технологий физического воспитания: lib.Sportedu./ru/press/fkvot/2010 №2/p24-26/htm
4. Концепция личностно-ориентированного содержания физкультурно-спортивной деятельно- сти: www.mirrabot./com/work_4900.html
5. Методическое письмо «О преподавании учебного предмета «Физическая культура» в усло- виях введения федерального компонента государственного стандарта: www.ipkps. psu.edu.ru/source/metod_s/uzvaldist_sport.asp
6. Развивающие занятия по физической культуре и укреплению здоровья: www.zone-x. ru/chowtov
7. Физическая культура в профильном обучении: spo.1september/ru/2010/17/15.htm
8. Совершенствование содержания уроков физической культуры в общеобразовательной шко- ле: lib.sportedu.ru
9. Информационная система —Единое окно доступа к образовательным ресурсам|| http://window.edu.ru

Учебно-методические издания:

Методические рекомендации по самостоятельной работе[Электронный ресурс]/ Федяшов Д.А. Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ «РГАТУ» http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
Методические указания к практическим занятиям [Электронный ресурс]/Федяшов Д.А. Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ «РГАТУ» http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		Основные показатели оценки результата	Формы, методы контроля
Коды умений, знаний	Наименования умений, знаний		
У1	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	Выполнять индивидуальные подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики	Устный опрос; контрольные нормативы
		Выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации	Устный опрос; контрольные нормативы
		Проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями	контрольные нормативы
		Преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения.	контрольные нормативы
		Выполнять приемы защиты, страховки и самостраховки.	контрольные нормативы
		Осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;	контрольные нормативы
		Выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетики, гимнастике, спортивным играм и лыжам при соответствующей проверке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма	контрольные нормативы
З1	о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека,	Влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактики профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни	Устный опрос; контрольные нормативы
		Способы контроля и оценка индивидуального физического развития и физической подготовленности	
З2	основы здоровог о образа жизни;	Правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности	Устный опрос; контрольные нормативы

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО
А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность(ти) 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
35.02.15 Кинология
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс	1		**Семестр**	2	
Зачет	-	**семестр**	**Диф.зачет**	2	**семестр**
Экзамен	-	**семестр**	**Другая форма контроля**	-	**семестр**

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Основы безопасности жизнедеятельности»

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; 35.02.15 Кинология; 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

дисциплина входит в базовый общеобразовательный цикл.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисци- плины:

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

воспитание:

- у обучающихся ценностного отношения к здоровью и человеческой жизни, чувства уважения к героическому наследию России и ее государственной символике, патриотизма и стремления выполнить долг по защите Отечества;
- создание условий для развития творческих индивидуальных способностей личности обучаю- щегося;
- формирования гражданина с высоким самосознанием, обладающего активной нравственно- стью, способной ценить себя и уважать других.

развитие:

- у обучающихся черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных си- туациях и при прохождении военной службы, бдительности в отношении актов терроризма, ве- дения здорового образа жизни.

Задачи курса:

- образовательные:
- освоение обучающимися знаний о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера, здоровье и здоровом образе жизни, государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций, об обязанностях граждан по защите государства;
- обучение обучающихся умению оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья, правиль- но действовать в чрезвычайных ситуациях, использовать средства индивидуальной и коллек- тивной защиты, оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим.
- воспитательные:
- воспитание у обучающихся ценностного отношения к здоровью и человеческой жизни, чув- ства уважения к героическому наследию России и ее государственной символике, патриотизма и стремления выполнить долг по защите Отечества;
- развивающие:
- развитие у обучающихся черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвы- чайных ситуациях и при прохождении военной службы, бдительности в отношении актов тер- роризма, ведения здорового образа жизни;

Межпредметные связи: биология, география, химия, физика, обществознание, история.

Требования к уровню подготовки выпускников

В результате изучения программы среднего общего образования по дисциплине «Основы безопасности жизнедеятельности» обучающийся должен:

- знать /уметь:

З1	основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность личности;
З2	основы репродуктивного здоровья и влияние на него различных факторов
З3	потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, ха- рактерные для региона проживания
З4	основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвы- чайных ситуаций природного и техногенного характера
З5	основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан РФ
З6	состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации
З7	порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствова- ния, призыва на военную службу; основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе
З8	основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения во- енной службы по призыву и контракту, а также альтернативной гражданской службы; требования, предъявляемые на военной службе к уровню подготовленности призывника
З9	предназначение, структуру и задачи РСЧС
З10	предназначение, структуру и задачи Гражданской обороны РФ

б) уметь:

У1	применять основные способы защиты от чрезвычайных ситуаций природного и техно- генного характера
У2	практически использовать необходимые навыки в области гражданской обороны
У3	пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты
У4	оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределе- ние по отношению к военной службе
У5	Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повсе- дневной жизни для: - ведения здорового образа жизни; - при оказании первой медицинской помощи; - развития у себя духовных и физических качеств, необходимых для военной службы; - при обращении в случае необходимости в службы экстренной помощи

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины
максимальной учебной нагрузки обучающегося 105 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 70 час;
самостоятельной работы обучающегося 35 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы для специальности:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	105
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	70
в том числе:	
теоретическое обучение	70
практические занятия	
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	35
дифференцированный зачет	2 семестр

Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности»

Наименование умений, знаний	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
У5; З1-2	Введение.	Основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности.		2	1, 2
	Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья.				
У5; З1-2	Тема 1.1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья.	Содержание учебного материала:		2	1
		1	Здоровье и здоровый образ жизни. Общие понятия о здоровье. Здоровый образ жизни – основа укрепления и сохранения личного здоровья.*		
		2	Факторы, способствующие укреплению здоровья. Двигательная активность и закаливание организма. Занятия физической культурой.	1	2
		Лабораторные работы		-	
		Практические работы		-	
		Контрольные работы		1	3
		Самостоятельная работа обучающихся: письменный ответ на вопросы; составление кроссворда*		5	3
	Раздел 2.	Основы медицинских знаний и здорового образа жизни			
У5; З1-2	Тема 2.1. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни	Содержание учебного материала			
		1	Вредные привычки (употребление алкоголя, курение, употребление наркотиков) и их профилактика. Курение и его влияние на состояние здоровья.*	2	2
		2	Алкоголь и его влияние на здоровье человека, социальные последствия употребления алкоголя, снижение умственной и физической работоспособности.*	2	2
		3	Наркотики. Наркомания и токсикомания, общие понятия и определения. Социальные последствия пристрастия к наркотикам. Профилактика наркомании.*	2	2
		4	Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества. Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика.*	1	2
		Лабораторные работы		-	

		Практические работы		-	
		Контрольные работы		1	3
		Самостоятельная работа обучающихся: написание эссе; написание письма.*		3	3
	Раздел 3.		Государственная система обеспечения безопасности населения		
У1-У3; З3-4	Тема 3.1. Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.	Содержание учебного материала		2	1
		1	Краткая характеристика наиболее вероятных для данной местности и района проживания чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.*		
		2	Отработка правил поведения при получении сигнала о чрезвычайной ситуации согласно плану образовательного учреждения (укрытие в защитных сооружениях, эвакуация и др.).	2	2
		Лабораторные работы		-	
		Практические работы		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся: письменный ответ на вопрос		1	3
У1-У3; З3-4	Тема 3.2. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС)	Содержание учебного материала		2	2
		1	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций, история ее создания, предназначение, структура, задачи, решаемые по защите населения от чрезвычайных ситуаций.		
		Лабораторные работы		-	
		Практические работы		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся: заполнение таблицы*		1	3
У1-У3; З3-4; З10	Тема 3.3. Гражданская оборона – составная часть обороноспособности страны.	Содержание учебного материала		2	2
		1	Гражданская оборона, основные понятия и определения, задачи гражданской обороны. Структура и органы управления гражданской обороной. Современные средства поражения и их поражающие факторы. Мероприятия по защите населения.*		
		2	Оповещение и информирование населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени. Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.	2	2
		3	Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайных ситуаций. Организация и основное содержание аварийно-спасательных работ. Санитарная обработка людей после пребывания их в зонах заражения.	2	2

		4	Организация гражданской обороны в общеобразовательном учреждении, ее предназначение.	2	1
		5	Основные направления деятельности государственных организаций и ведомств Российской Федерации по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций: прогноз, мониторинг, оповещение, защита, эвакуация, аварийно-спасательные работы, обучение населения. Правовые основы организации защиты населения Российской Федерации от чрезвычайных ситуаций мирного времени.*	2	2
		Лабораторные работы		-	
		Практические работы		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся: письменный ответ на вопросы; решение задач; составление текстовых сообщений*		6	3
У1-У3; З3-4; З9	Тема 3.4. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан.	Содержание учебного материала		2	1
		1	МЧС России – федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций.		
		2	Полиция в Российской Федерации – система государственных органов исполнительной власти в области защиты здоровья, прав, свободы и собственности граждан от противоправных посягательств.	2	1
		3	Служба скорой медицинской помощи. Другие государственные службы в области безопасности.	1	1
		Лабораторные работы		-	
		Практические работы		-	
		Контрольные работы		1	3
		Самостоятельная работа обучающихся: заполнение схемы: заполнение таблицы; написание реферата; решение задач *		13	3
	Раздел 4.	Основы обороны государства и воинская обязанность			
У4; З5-8	Тема 4.1. История создания Вооруженных Сил России.	Содержание учебного материала		2	1
		1	Организация вооруженных сил Московского государства в XIV—XV веках. Военная реформа Ивана Грозного в середине XVI века. Военная реформа Петра I, создание регулярной армии, ее особенности. Военные реформы в России во второй половине XIX века, создание массовой армии.		

		2	Создание советских Вооруженных Сил, их структура и предназначение. Вооруженные Силы Российской Федерации, основные предпосылки проведения военной реформы.	2	
		Лабораторные работы		-	
		Практические работы		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся: заполнение таблиц*		2	3
У4; З5-8	Тема 4.2. Организационная структура Вооруженных Сил	Содержание учебного материала		2	2
		1	Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск. Сухопутные войска: история создания, предназначение, структура. Военно-Воздушные Силы: история создания, предназначение, структура.		
		2	Военно-Морской Флот, история создания, предназначение, структура. Ракетные войска стратегического назначения: история создания, предназначение, структура. Космические войска: история создания, предназначение, структура. Воздушно-десантные войска: история создания, предназначение, структура.	2	
			Другие войска: пограничные войска Федеральной службы безопасности Российской Федерации, внутренние войска Министерства внутренних дел Российской Федерации, железнодорожные войска Российской Федерации, войска гражданской обороны МЧС России. Их состав и предназначение. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности. Реформа Вооруженных Сил	2	
		Лабораторные работы		-	
		Практические работы		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся		-	
У4; З5-8	Тема 4.3. Воинская обязанность.	Содержание учебного материала		2	2
		1	Основные понятия о воинской обязанности. Воинский учет. Организация воинского учета и его предназначение. Первоначальная постановка граждан на воинский учет. Обязанности граждан по воинскому учету.		
		2	Организация медицинского освидетельствования граждан при первоначальной постановке на воинский учет. Обязательная подготовка граждан к военной службе. Основное содержание обязательной подготовки гражданина к военной службе.	2	

		3	Основные направления добровольной подготовки граждан к военной службе: занятия военно-прикладными видами спорта; обучение по дополнительным образовательным программам, имеющее целью военную подготовку несовершеннолетних граждан в учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования.	2	
		4	Обучение по программам подготовки офицеров запаса на военных кафедрах в образовательных учреждениях высшего профессионального образования.	2	
		Лабораторные работы		-	
		Практические работы		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся: письменный ответ на вопросы		1	3
У4; З5-8	Тема 4.4. Военнослужащий – защитник своего Отечества	Содержание учебного материала		2	1
		1	Основные качества личности военнослужащего: любовь к Родине, высокая воинская дисциплина, верность воинскому долгу и военной присяге, готовность в любую минуту встать на защиту свободы, независимости конституционного строя в России, народа и Отечества.		
		2	Виды воинской деятельности и их особенности. Особенности воинской деятельности в различных видах Вооруженных Сил и родах войск. Требования к психическим и морально-этическим качествам призывника. Основные понятия о психологической совместимости членов воинского коллектива (экипажа, боевого расчета). Военнослужащий – подчиненный, строго соблюдающий Конституцию и законы Российской Федерации, выполняющий требования воинских уставов, приказы командиров и начальников.*	4	2
		Лабораторные работы		-	
		Практические работы		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся: написание опорного конспекта; решение задач*		3	1
У4; З5-8	Тема 4.5. Как стать офицером Российской армии.	Содержание учебного материала		2	1
		1	Основные виды военных образовательных учреждений профессионального образования. Правила приема граждан в военные образовательные учреждения профессионального образования. Организация подготовки офицерских кадров для Вооруженных Сил Российской Федерации.		

		Лабораторные работы		-	
		Практические работы		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся		-	
У4; З5-8	Тема 4.6. Боевые традиции Вооруженных Сил России	Содержание учебного материала		2	1
		1	Патриотизм и верность воинскому долгу – основные качества защитника Отечества. Воинский долг – обязанность Отечеству по его вооруженной защите. Дни воинской славы России – дни славных побед. Основные формы увековечения памяти российских воинов, отличившихся в сражениях, связанных с днями воинской славы России. Дружба, войсковое товарищество – основа боевой готовности частей и подразделений. Особенности воинского коллектива, значение войскового товарищества в боевых условиях и повседневной жизни частей и подразделений.		
		Лабораторные работы		-	
		Практические работы		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся		-	
У4; З5-8	Тема 4.7. Символы воинской чести.	Содержание учебного материала		2	1
		1	Боевое Знамя воинской части – символ воинской чести, доблести и славы. Ордена – почетные награды за воинские отличия и заслуги в бою и военной службе.		
		Лабораторные работы		-	
		Практические работы		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся		-	
У4; З5-8	Тема 4.8. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации.	Содержание учебного материала		1	1
		1	Ритуал приведения к военной присяге. Ритуал вручения Боевого знамени воинской части. Вручение личному составу вооружения и военной техники. Проводы военнослужащих, уволенных в запас или отставку.		
		2	Защита рефератов. Подведение итогов.	2	
		Лабораторные работы		-	
		Практические работы		-	
		Контрольные работы		1	3

		Самостоятельная работа		-	
			ИТОГ	105	

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)

* Проведение занятий с применением активных и интерактивных форм обучения

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета
Кабинет безопасности жизнедеятельности

Основное учебное оборудование:

рентгенметр дп-5в;

барьерный комбинезон многофункциональный

вещевой мешок

винтовки пневматические;

войсковой прибор химической разведки (впхр);

дозиметр

запасные стекла для противогаза

защитные очки зм визитор (с дополнительной боковой защитой)

защитные очки uvex

защитные очки зм модуль р (защита от пыли, газов и паров)

индивидуальный респиратор msa aver

карандаш для стекол противогаза

комплект плакатов

комплекты индивидуальных средств защиты;

контрольно-измерительные приборы и приборы безопасности;

костюм озк

медицинская аптечка с техническими средствами обучения:

муляж гранаты ручной ф-1

носилки санитарные

огнетушители пенные (учебные);

огнетушители порошковые (учебные);

огнетушители углекислотные (учебные);

огнетушитель порошковый оп-4(г)-авсе-0

огнетушитель порошковый оп-5(г)-

2а,55в,с

перчатки для ремонтно-слесарных работ

рабочее место преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

радиационная линейка рл-3

робот-тренажёр для отработки навыков первой доврачебной помощи;

средства защиты кожи и рук

сумка санитарная укомплектованная, комплектация: приспособление для искусственного дыхания дт-102, пакеты перевязочные медицинские индивидуальные, фиксирующие повязки, жгуты, термометры, ножницы, пинцеты, булавки, накидки медицинские нм для защиты от холода

устройство отработки прицеливания;

фильтрующая полумаска SPIROTEK VSS 2200 C

Химическая линейка ХЛ-4

Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*

Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Стрелковый тир электронный

Основное учебное оборудование:

Стол для стрельбы из пневматической винтовки для мобильного тира 4 шт.

Сейф оружейный ОШ-6П

Винтовка МР-512-36 4 шт.

Стрелковый стенд для пневматического мобильного тира 4 шт.

Пулеулавливатель для пневматического мобильного тира 4 шт.

Компьютерный класс, аудитория для самостоятельной работы.

Рабочее место преподавателя, Рабочие места обучающихся, Стационарный компьютер 6 шт., мультимедийный проектор, экран, телевизоры 2шт. компоненты системы спутникового мониторинга транспорта, датчик уровня топлива DU DLE, универсальный датчик положения механизмов, датчик температцры-влажности, квадрокоптеры геоскан пионер 10шт., квадрокоптер DJI Phantom 4 pro, мультиспектральная камера Parrot Sequoia, учебный стенд CAN-log, система параллельного вождения Trimble EZ Guide-250, учебный стенд системы автоматического вождения Topcon AES-35, учебный стенд система управления опрыскивателем на базе конторллера Apollo**Аудитория для самостоятельной работы**

Мультимедиа-проектор: Acer (переносной по необходимости), Настенный экран: PROJECT (переносной по необходимости), Персональный компьютер PENTIUM 9 (штук) и более. Персональные компьютеры в локальной сети с выходом в Internet., Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Медицинский градусник для проведения термометрии бесконтактным способом***

Программное обеспечение:

1. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, Advego Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант").
2.Электронная информационно-Образовательная среда Moodle http://ino-rgatu.ru/login/index.php

Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литера- туры.

Основная литература.

1. 1. Ким, С.В., Горский В. А. Основы безопасности жизнедеятельности. 10-11 классы [Текст] : учебник : базовый уровень. - 4-е изд., стер. - М. : Просвещение, 2022. - 396с.

Интернет-ресурсы :

1. Первые шаги граждан в чрезвычайных ситуациях (памятка о правилах поведения граждан в чрезвычайных ситуациях)
http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project1583/index.htm
2. Электронный учебник по безопасности жизнедеятельности (можно использовать при изучении отдельных тем в старших классах
http://www.ssga.ru/AllMetodMaterial/metod_mat_for_ioot/metodichki/bgd/oglavlenie_1.html
3. Статьи по выживанию в различных экстремальных условиях http://kombat.com.ua/stat.html
4. Информационная система “Единое окно доступа к образовательным ресурсам” http://window.edu.ru

Учебно-методические издания:

Методические рекомендации по самостоятельной работе[Электронный ресурс]/ Тетерина О.А.- Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ «РГАТУ» : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		Основные показатели оценки результата	Формы, методы контроля
Коды умений, знаний	Наименования умений, знаний		
З1	основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность личности	Знать и понимать основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность личности	Устный опрос, эвристическая беседа
З2	основы репродуктивного здоровья и влияние на него различных факторов	Знать и понимать основы репродуктивного здоровья и влияние на него различных факторов	Устный опрос, эвристическая беседа
З3	потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания	Знать и понимать потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания	Устный опрос, эвристическая беседа
З4	основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера	Знать и понимать основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера	Устный опрос, эвристическая беседа
З5	основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан РФ	Знать и понимать основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан РФ	Устный опрос, эвристическая беседа
З6	состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации	Знать и понимать состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации	Устный опрос, эвристическая беседа
З7	порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу; основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе	Знать и понимать порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу; основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе	Устный опрос, эвристическая беседа

З8	основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, а также альтернативной гражданской службы; требования, предъявляемые на военной службе к уровню подготовленности призывника	Знать и понимать основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, а также альтернативной гражданской службы; требования, предъявляемые на военной службе к уровню подготовленности призывника	Устный опрос, эвристическая беседа
З9	предназначение, структуру и задачи РСЧС	Знать и понимать предназначение, структуру и задачи РСЧС	Устный опрос, эвристическая беседа
З10	предназначение, структуру и задачи Гражданской обороны РФ	Знать и понимать предназначение, структуру и задачи Гражданской обороны РФ	Устный опрос, эвристическая беседа
У1	применять основные способы защиты от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера	Уметь применять основные способы защиты от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера	Устный опрос, эвристическая беседа
У2	практически использовать необходимые навыки в области гражданской обороны	Уметь использовать на практике необходимые навыки в области гражданской обороны	Устный опрос, эвристическая беседа
У3	пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты	Уметь пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты	Устный опрос, эвристическая беседа
У4	оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе	Уметь оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе	Устный опрос, эвристическая беседа
У5	Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: - ведения здорового образа жизни; - при оказании первой медицинской помощи; - развития у себя духовных и физических качеств, необходимых для военной службы; - при обращении в случае необходимости в службы экстренной помощи	Уметь использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: - ведения здорового образа жизни; - при оказании первой медицинской помощи; - развития у себя духовных и физических качеств, необходимых для военной службы; - при обращении в случае необходимости в службы экстренной помощи	Устный опрос, эвристическая беседа

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО
А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«АСТРОНОМИЯ»

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность(ти) 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
35.02.15 Кинология
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс	1		**Семестр**	2	
Зачет	-	**семестр**	**Диф.зачет**	2	**семестр**
Экзамен	-	**семестр**	**Другая форма контроля**	-	**семестр**

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Астрономия»

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; 35.02.15 Кинология; 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специали- стов среднего звена:

Дисциплина входит в цикл общеобразовательных дисциплин

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисципли- ны:

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

осознание принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных зако- нов природы и формировании современной естественнонаучной картины мира;

приобретение знаний о физической природе небесных тел и систем, строения и эволюции Вселенной, пространственных и временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях, определивших развитие науки и техники;

овладение умениями объяснять видимое положение и движение небесных тел принципами определения местоположения и времени по астрономическим объектам, навыками практического использования компьютерных приложений для определения вида звездного неба в конкретном пункте для заданного времени;

развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способно- стей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных ис- точников информации и современных информационных технологий;

использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни;

формирование научного мировоззрения;

формирование навыков использования естественнонаучных и особенно физико- математических знаний для объективного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих основными задачами;

-изучения астрономии на уровне среднего общего образования являются:

-понимание роли астрономии для развития цивилизации;

-формировании научного мировоззрения;

-развитии космической деятельности человечества;

-понимание особенностей методов научного познания в астрономии;

-формирование представлений о месте Земли и Человечества во Вселенной;

-объяснение причин наблюдаемых астрономических явлений;

-формирование интереса к изучению астрономии и развитие

представлений о возмож- ных сферах будущей профессиональной деятельности, связанных с астрономией.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

У,1 - приводить примеры: роли астрономии в развитии цивилизации, использова-ния методов исследований в астрономии, различных диапазонов электромагнитных из- лучений для получения информации об объектах Вселенной, получения астрономиче- ской информации с помощью космических аппаратов и спектрального анализа, влияния солнечной активности на Землю;

У, 2 - описывать и объяснять: различия календарей, условия наступления солнеч- ных и лунных затмений, фазы Луны, суточные движения светил, причины возникнове- ния приливов и отливов; принцип действия оптического телескопа, взаимосвязь физи- ко-химических характеристик звезд с использованием диаграммы "цвет-светимость", физические причины, определяющие равновесие звезд, источник энергии звезд и про- исхождение химических элементов, красное смещение с помощью эффекта Доплера;

У, 3 - характеризовать особенности методов познания астрономии, основные эле- менты и свойства планет Солнечной системы, методы определения расстояний и ли- нейных размеров небесных тел, возможные пути эволюции звезд различной массы;

У, 4 - находить на небе основные созвездия Северного полушария, в том числе: Большая Медведица, Малая Медведица, Волопас, Лебедь, Кассиопея, Орион; самые яркие звезды, в том числе: Полярная звезда, Арктур, Вега, Капелла, Сириус, Бетельгей- зе;

У, 5 - использовать компьютерные приложения для определения положения Солнца, Луны и звезд на любую дату и время суток для данного населенного пункта;

У, 6 - использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

У, 7 - понимать взаимосвязь астрономии с другими науками, в основе которых лежат знания по астрономии, отделение ее от лженаук;

У, 8 - оценивать информацию, содержащейся в сообщениях СМИ, Интернете, на- учно-популярных статьях.".

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

знать/понимать:

З,1 - смысл понятий: геоцентрическая и гелиоцентрическая система, видимая звездная величина, созвездие, противостояния и соединения планет, комета, астероид, метеор, метеорит, метеороид, планета, спутник, звезда, Солнечная система, Галактика, Вселенная, всемирное и поясное время, внесолнечная планета (экзопланета), спек- тральная классификация звезд, параллакс, реликтовое излучение, Большой Взрыв, чер- ная дыра;

З,2 - смысл физических величин: парсек, световой год, астрономическая единица, звездная величина;

З, 3 - смысл физического закона Хаббла;

З, 4 - основные этапы освоения космического пространства;

З, 5 - гипотезы происхождения Солнечной системы;

З, 6 - основные характеристики и строение Солнца, солнечной атмосферы;

З,7 - размеры Галактики, положение и период обращения Солнца

относительно центра Галактики;

Межпредметные связи

Астрономия – наука, изучающая всевозможные небесные тела и космические объекты. Исследуя их, человечество познает окружающий мир и необъятную Вселен- ную.Астрономия – наука естественная. Она достаточно тесным образом взаимодейст- вует со многими естественнонаучными дисциплинами.

Связь астрономии и философии: Вопрос собственного происхождения и зарождения жизни, окружающего мира интересовал человека всегда, с самого начала существования цивилизации.

В результате, появилась и начала свое становление философия – наука, которая изучала в незапамятные времена практически все, что люди видели вокруг себя. Философия стала фундаментом для новых наук, возникших позднее: астрономии, математики, физики.

Постепенно астрономия переросла в отдельную научную дисциплину. Это было обу- словлено развитием европейской науки, ремесла, техники, книгопечатания и ростом грамотности.

Астрономия всегда была самым непосредственным образом связана с философией. Так, космология, неотъемлемая часть астрономии, занимается, как и философия, вопросами появления и будущего существования Вселенной, окружающего мира, жизни.

Взаимодействие астрономии и математики: Математика и астрономия – две дисцип- лины, знания которых необходимы для того, чтобы рассчитать координаты небесных объектов либо определенной точки на планете.

Взаимосвязь астрономии и физики: Физика и астрономия взаимодействуют между собой самым активным образом. Астрономия занимается наблюдением Космоса и кос- мических объектов, дает базу для физических изысканий. Физика же исследует приро- ду, происхождение и специфику строения небесных тел и объектов Космоса.

Взаимодействие физики и астрономии привело к зарождению нового научного направ- ления – астрофизики

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплин

максимальной учебной нагрузки обучающегося -54 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часов; из них:

теоретические занятие - 26

практические занятия – 10 часов;

самостоятельная работа 18 ч

итоговая аттестация - в форме дифференцированного зачета.

СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
В том числе: Теоретическое обучение	26
Практические занятия	10*
Самостоятельная работ	18
Итоговая аттестация - в форме дифференцированного зачета в форме тестирования	

*активные и интерактивные формы проведения занятий

Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины «АСТРОНОМИИ»

Наименование умений, знаний (У, З)	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практической работы, обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2	3			
У1,У5,,З1,З4,З5	Тема 1. Предмет астрономии	Содержание учебного материала			
		1	Роль астрономии в развитии цивилизации. Эволюция взглядов человека на Вселенную.	2	1
		2	Геоцентрическая и гелиоцентрическая системы. Особенности методов познания в астрономии.		
		3	Практическое применение астрономических исследований. История развития отечественной космонавтики.	2	
		4	Первый искусственный спутник Земли, полет Ю.А. Гагарина. Достижения современной космонавтики.		
		Практические занятия			
		1	Основные круги и точки небесной сферы. Преобразование небесных координат.	2*	
		Самостоятельная работа обучающихся			
		1	Развитие астрономических работ в России в XVIII-XX.. Подготовка докладов (сообщений)	2*	
У2, У5,,З1,З2,З7	Тема 1.1 Основы практической астрономии	Содержание учебного материала			
		1	НЕБЕСНАЯ СФЕРА. ОСОБЫЕ ТОЧКИ НЕБЕСНОЙ СФЕРЫ. НЕБЕСНЫЕ КООРДИНАТЫ. Звездная карта, созвездия, использование компьютерных приложений для отображения звездного неба.	2	1,2

		2 3 4	Видимая звездная величина. Суточное движение светил. СВЯЗЬ ВИДИМОГО РАСПОЛОЖЕНИЯ ОБЪЕКТОВ НА НЕБЕ И ГЕОГРАФИЧЕСКИХ КООРДИНАТ НАБЛЮДАТЕЛЯ. Движение Земли вокруг Солнца. Видимое движение и фазы Луны. Солнечные и лунные затмения. Время и календарь.	2	
		Практические занятия			
		1	Кульминация светил. Решение задач. Видимое годичное движение Солнца, его причины и следствия	2*	
		Самостоятельная работа обучающихся			
		1	Основы сферической тригонометрии: круги на поверхности сферы, сферический треугольник и его элементы, основные формулы сферической тригонометрии. Подготовка докладов (сообщений)	2*	
$У_1$, $У_3$, $У_6$,$У_7$,$З_6$, $З_1$	Тема 1.2 Законы движения небесных тел	Содержание учебного материала			
		1 2 3 4	Структура и масштабы Солнечной системы. Конфигурация и условия видимости планет. Методы определения расстояний до тел Солнечной системы и их размеров. Небесная механика. Законы кеплера. Определение масс небесных тел. Движение искусственных небесных тел.	2	1,2
		Практические занятия			
		1	Смена сезонов года и тепловые пояса. Звѐздное время.	2*	
		Самостоятельная работа обучающихся			
		1	Линия перемены даты и еѐ учет в счете суток, календари как система счета длительных промежутков времени .Подготовка докладов (сообщений)	2*	
$У_3$, $У_8$, $З_5$	Тема 1.3 Солнечная система	Содержание учебного материала			
		1	Происхождение Солнечной системы. Система Земля - Луна. Планеты земной группы.	2	
		2	Планеты-гиганты. Спутники и кольца планет. Малые тела Солнечной системы. АСТЕРОИДНАЯ ОПАСНОСТЬ.		

		Практические занятия			
		1	Солнечное время. Преобразование систем счѐта времени	2*	
		Самостоятельная работа обучающихся			
		1	Солнечные и лунные затмения, частота и периодичность затмений, великие противостояния планет. Подготовка докладов (сообщений)	2*	
$У_1$, $У_2$, $З_1$	Тема 1.4 Методы астрономических исследований	Содержание учебного материала			
		1	Электромагнитное излучение, космические лучи и ГРАВИТАЦИОННЫЕ ВОЛНЫ как источник информации о природе и свойствах небесных тел.	2	1,2
		2	Наземные и космические телескопы, принцип их работы. Космические аппараты. Спектральный анализ. Эффект Доплера. ЗАКОН СМЕЩЕНИЯ ВИНА. ЗАКОН СТЕФАНА-БОЛЬЦМАНА.	2	
		Практические занятия			
		1	Изучение звѐздного неба по карте	2*	
		Самостоятельная работа обучающихся			
		1	Звездные населения и подсистемы галактик, физические свойства галактик. Подготовка докладов (сообщений)	2*	
$У_1$, $У_2$, $У_4$,$У_5$,$У_6$, З1, З4 З6	Тема 1.5 Звезды	Содержание учебного материала			
		1 2	Звезды: основные физико-химические характеристики и их взаимная связь. Разнообразие звездных характеристик и их закономерности. Определение расстояния до звезд, параллакс. ДВОЙНЫЕ И КРАТНЫЕ ЗВЕЗДЫ. Внесолнечные планеты. ПРОБЛЕМА СУЩЕСТВОВАНИЯ ЖИЗНИ ВО ВСЕЛЕННОЙ.	2	1,2
		3	Внутреннее строение и источники энергии звезд. Происхождение химиче-	2	

		4	ских элементов. ПЕРЕМЕННЫЕ И ВСПЫХИВАЮЩИЕ ЗВЕЗДЫ. КОРИЧНЕВЫЕ КАРЛИКИ. Эволюция звезд, ее этапы и конечные стадии. Строение Солнца, солнечной атмосферы. Проявления солнечной активности: пятна, вспышки, протуберанцы. Периодичность солнечной активности. РОЛЬ МАГНИТНЫХ ПОЛЕЙ НА СОЛНЦЕ. Солнечно-земные связи.		
		Практические занятия			
		1	Факторы, влияющие на положение светил на небесной сфере.	2*	
		Самостоятельная работа обучающихся			
		1	Закономерности в Солнечной системе. Подготовка докладов (сообщений)	2*	
$У_1$, $У_5$, $У_6$,$У_7$, $У_8$,$З_2$, $З_7$	Тема 1.6 Наша Галактика - Млечный Путь	Содержание учебного материала			
		1 2 3	Состав и структура Галактики. ЗВЕЗДНЫЕ СКОПЛЕНИЯ. Межзвездный газ и пыль. Вращение Галактики ТЕМНАЯ МАТЕРИЯ	2	1,2
		Практические занятия		-	
		Самостоятельная работа обучающихся			
		1	«Планеты-гиганты» . Подготовка докладов (сообщений)	2*	
$У_1$, $У_3$,$У_4$, $У_6$, $У_7$,$З_1$,$З_3$, $З_4$,	Тема 1.7 Галактики. Строение и эволюция Вселенной	Содержание учебного материала			
		1 2	Открытие других галактик. Многообразие галактик и их основные характеристики. Сверхмассивные черные дыры и активность галактик. Представление о космологии. Красное смещение.	2	1,2
		3 4	Закон Хаббла. ЭВОЛЮЦИЯ ВСЕЛЕННОЙ. Большой Взрыв Реликтовое излучение. ТЕМНАЯ ЭНЕРГИЯ.	2	
		Практические занятия		-	
		Самостоятельная работа обучающихся			
		1.	Эволюция звезд. Солнце». Подготовка докладов (сообщений)	2*	
				54	

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
* Проведение занятий с применением активных и интерактивных форм обучения

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебные аудитории для проведение учебных занятий всех видов:
Учебная аудитория.
Основное учебное оборудование:
Рабочее место преподавателя: ноутбук
Lenovo Мультимедийный проектор
AcerX1261
Экран на штативе
Комплект наглядных плакатов по дисциплине Физика
6 шт. Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*
Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Учебные аудитории для самостоятельной работы:
Аудитория для самостоятельной работы.
Мультимедиа-проектор: Acer (переносной по необходимости), Настенный экран: PROJECT (переносной по необходимости), Персональный компьютер PENTIUM 9 (штук) и более. Пер- сональные компьютеры в локальной сети с выходом в Internet., Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Медицинский градусник для проведения термометрии бесконтактным способом***

Программное обеспечение:
1. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Read- er, Advego Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Co- dec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант");
2.Электронная информационно-Образовательная среда Moodle
http://ino-rgatu.ru/login/index.php

Информационное обеспечение обучения
Основная литература:
1. Воронцов-Вельяминов, Б. А. Астрономия. 10-11 классы. Базовый уровень [Текст] : учебник. - 9-е изд. ; стереотип. - Москва : Дрофа, 2022. - 238 с. : ил. - (Российский учебник).

Дополнительная литература:
. Гамза, Александр Анатольевич. Астрономия. Практикум : Учебное пособие / Республиканский институт профессионального образования. - 2 ; перераб. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 127 с. - Среднее профессиональное образование. - ISBN 978-5-16-015348-3. - ISBN 978-5-16-107802-0.
URL: http://znanium.com/catalog/document?id=354030
2. Благин, Анатолий Вячеславович. Астрономия : Учебное пособие; Учебное пособие / Донской государственный технический университет. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 272 с. - Среднее профессиональное образование. - ISBN 978-5-16-016147-1. - ISBN 978-5-16-108501-1.
URL: http://znanium.com/catalog/document?id=398916
3. Павлов, Сергей Васильевич. Астрономия : Учебное пособие / Московский государственный университет им. М.В. Ломоносова, физический факультет. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 350 с. - Среднее профессиональное образование. - ISBN 978-5-16-016443-4. - ISBN 978-5-16-

109234-7.
URL: http://znanium.com/catalog/document?id=395917
4.

Интернет-ресурсы:

1.Азбука звездного неба- http:// www.astro-azbuka.info/
2.«Солнечная система»- http://www.galspace.spb.ru
3.Всероссийская олимпиада школьников по астрономии- http://www.astroolymp.ru/

Учебно-методические издания:

Методические указания к практическим /лабораторным работам[Электронный ре- сурс]/.Афанасьев А.В. , Садовая И. И. - Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ «РГАТУ»
Методические указания к самостоятельным работам[Электронный ресурс]/.Афанасьев А.В. , Садовая И. И. - Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ «РГАТУ»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		Основные показатели оценки результата	Формы, методы контроля
Коды умений, знаний	Наименования умений, знаний		
$У_1$ $У_2$	приводить примеры: ро- ли астрономии в разви- тии цивилизации, использования методов исследований в астрономии, различных диапазонов электромагнит- ных излучений для получения информации об объектах Вселенной, получения астрономи- ческой информации с помощью космических аппаратов и спектрального анализа, влияния солнечной активности на Землю; описывать и объяснять: различия календарей, условия наступления солнечных и лунных затмений, фазы Луны, суточные движения светил, причины возникновения приливов и отливов; принцип действия оптического телескопа, взаимосвязь физико-химических характеристик звезд с использованием диаграммы "цвет-светимость", физические причины, определяющие равновесие звезд, источник энер-	гипотезы и строить модели применять полученные знания по астрономии для объяснения разнообразных астрономических и физических явлений; практически использовать знания; оценивать достоверность естественно научной информации; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий; использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды и возможность применения знаний при решении задач, возникаю-	- текущая проверка знаний следующими методами : -Индивидуальный опрос. -Сообщение по теме. -Фронтальный опрос -Тестирование по теме -Поверка выполнения заданий на практических занятиях – . - промежуточная аттестации дифференцированный зачет в виде тестирования

$У_3$ $У_4$ $У_5$ $У_6$ $У_7$ $У_8$	гии звезд и происхождение химических элементов, красное смещение с помощью эффекта Доплера характеризовать особенности методов познания астрономии, основные элементы и свойства планет Солнечной системы, методы определения расстояний и линейных размеров небесных тел, возможные пути эволюции звезд различной массы; находить на небе основные созвездия Северного полушария, в том числе: Большая Медведица, Малая Медведица, Волопас, Лебедь, Кассиопея, Орион; самые яркие звезды, в том числе: Полярная звезда, Арктур, Вега, Капелла, Сириус, Бетельгейзе; использовать компьютерные приложения для определения положения Солнца, Луны и звезд на любую дату и время суток для данного населенного пункта; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: понимать взаимосвязь астрономии с другими	щих в последующей профессиональной деятельности; понять сущность повседневно наблюдаемых и редких астрономических явлений, познакомиться с научными методами и историей изучения Вселенной, получить представление о действии во Вселенной физических законов, открытых в земных условиях, и единстве мегамира и микромира, - осознать свое место в Солнечной системе и Галактике, ощутить связь своего существования со всей историей эволюции Метагалактики, выработать сознательное отношение к активно внедряемой в нашу жизнь астрологии и другим оккультным (эзотерическим) наукам	

$З_1$ $З_2$ $З_3$ $З_4$ $З_5$ $З_6$ $З_7$ размеры	науками, в основе которых лежат знания по астрономии, отделение ее от лженаук; оценивать информацию, содержащейся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.". смысл понятий: геоцентрическая и гелиоцентрическая система, видимая звездная величина, созвездие, противостояния и соединения планет, комета, астероид, метеор, метеорит, метеороид, планета, спутник, звезда, Солнечная система, Галактика, Вселенная, всемирное и поясное время, внесолнечная планета (экзопланета), спектральная классификация звезд, параллакс, реликтовое излучение, Большой Взрыв, черная дыра; смысл физических величин: парсек, световой год, астрономическая единица, звездная величина; смысл физического закона Хаббла; основные этапы освоения космического пространства; гипотезы происхождения Солнечной системы; основные характеристики и строение Солнца, солнечной ат-		

Галактики, положение и период обращения Солнца относительно центра Галактики;	мосферы; размеры Галактики, положение и период обращения Солнца относительно центра Галактики; основные характеристики и строение Солнца, солнечной атмосферы;		

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО
А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«РОДНАЯ ЛИТЕРАТУРА»

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность(ти) 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
35.02.15 Кинология
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс	1		**Семестр**	1	
Зачет	-	**семестр**	**Диф.зачет**	-	**семестр**
Экзамен	-	**семестр**	**Другая форма контроля**	1	**семестр**

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ПАСПОРТРАБОЧЕЙПРОГРАММЫУЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРАИСОДЕРЖАНИЕУЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ	11
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ	12

.

1. ПАСПОРТРАБОЧЕЙПРОГРАММЫУЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ
«Родная литература»

Областьпримененияпрограммы

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; 35.02.15 Кинология; 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Местоучебнойдисциплинывструктурепрограммыподготовкиспециалистовсред-негозвена:

Дисциплинавходитвциклобщеобразовательныхучебныхдисциплин

Целиизадачиучебнойдисциплины–требованиякрезультатамосвоенияучебнойдисциплины:

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:воспитание:

- следующихмировоззренческихидей:

1) объективностьиреальностьокружающегомира;

2) причинно-следственныеидругиесвязимеждуявлениями;

3) Обеспечитьнравственно-этическоевоспитание.

- эстетическоевоспитание.

развитие:

- уменийвыделятьглавное,существенноевизучаемомматериале;
- умений сравнивать, составлять, обобщать, систематизировать, компактно и логически после-довательноизлагатьсвои мысли;
- самостоятельностииволиобучающихся;
- эмоций и мотивов обучающихся, через эмоциональные и мотивационные ситуации (удивле-ния,радости,желанияпомочьтоварищу,занимательности,парадоксальности,сопереживания;
- способностей, склонностей, познавательного интереса, мотивов и потребностей обучающихся.

- Врезультатеосвоенияучебнойдисциплиныобучающийся долженуметь:

  У1воспроизводитьсодержаниелитературногопроизведения; анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения поистории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система об-разов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художе-ственная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять егосвязьс проблематикойпроизведения;

  У2соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрыватьконкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных про-изведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соот-носитьпроизведениес литературнымнаправлением эпохи;

  У3определятьродижанрпроизведения;

  У4сопоставлять литературные произведения;

  У5выявлятьавторскую позицию;

  У6 выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литера-турногопроизношения;

  У7аргументированоформулироватьсвоеотношениекпрочитанномупроизведению;

  У8писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литератур-ныетемы;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

З1-образную природусловесногоискусства;

З2-содержаниеизученныхлитературныхпроизведений;

З3-основныефактыжизниитворчестваписателей-классиков19-20веков;

З4-основныезакономерностиисторико-литературногопроцессаичертылитературныхнаправлений;

35-основныетеоретико-литературныепонятия;

Межпредметныесвязи

Рабочая программа учебного предмета имеет межпредметную связь с общеобразовательнымиучебными предметами: русским языком, историей, обществознанием, иностраннымязыком,основамиправа.

Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов,изнихактивныеи интерактивныеформыобучения22часа;

самостоятельнойработыобучающегося24часа.

СТРУКТУРАИПРИМЕРНОЕСОДЕРЖАНИЕУЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ

Объемучебнойдисциплиныивидыучебнойработы

Видучебнойработы	Объемчасов
Максимальнаяучебнаянагрузка(всего)	72
Обязательнаяаудиторнаяучебнаянагрузка(всего)	48
втомчисле:	
лабораторныезанятия	-
практическиезанятия	-
контрольныеработы	-
курсоваяработа(проект)	-
Изнихактивныхиинтерактивныхформобучения*	22*
Самостоятельнаяработаобучающегося(всего)	24
втомчисле:	
самостоятельнаяработанадкурсовой работой(проектом)	-
Конспекты Самостоятельноечтениепроизведений Работасхудожественнымтекстом Сочинение Составлениетаблицы	4 8 6 4 2
Промежуточнаяаттестация–другаяформаконтроля(тестирование)	1семестр

Тематическийпланисодержаниеучебнойдисциплины

Наименование умений,знаний (У, З)	Наименовани еразделовите м	Содержаниеучебногоматериала,лабораторные и практические работы, самостоятельнаяработаобучающихся, курсоваяработа(проект)(еслипредусмотрены)		Объ-ем часов	Уровень освоени я
1	2	3		4	5
		Раздел1.РусскаялитературапервойполовиныXIXвека			
У2,У4-У7,З3-З5	Введение	Содержание учебногоматериала		2*	
		1	Историко-культурныйпроцессперiодизациирусскойлитературы*		1
		2	Спецификалитературыкаквидаискусства *		1
		Лабораторныеработы		-	
		Практическиезанятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельнаяработаобучающихся			
		Составление таблицы «Литературные направления в русской литературе 18-19 вв.»		2	
		Конспектстатьиучебника		2	
У1,У2,У4-У7,З1-З5	Тема 1.1. А.С.Пушкин	Содержание учебногоматериала			
		1	ХудожественныеоткрытиялирикиА.С.Пушкина*	2*	1
		2	ЭволюциятемысвободывтворчествеА.С.Пушкина*		1
		3	Лирикалюбвии дружбы	2	2
		4	«Великоеималое»впоэмеА.С.Пушкина«Медныйвсадник»		2
		Самостоятельнаяработа обучающихся		-	
У1,У2,У4-У7,З1-З5	Тема 1.2. М.Ю.Лермонтов	Содержание учебногоматериала		2	
		1	Сведенияизбиографии		1
		2	Характеристикатворчества.Этапы творчества.		1
		Самостоятельнаяработа обучающихся		4	
		М.Ю.Лермонтов«Маскарад». Длясамостоятельногочтения.			
У1-У5,У7-У8, З1-З5	Тема 1.3.Н.В.Гоголь	Содержание учебногоматериала		2	
		1	Сведенияизбиографии		1
		2	«Петербургскиеповести»:«Портрет».Композиция.Идейныйзамысел. Приемыкомического.		1
		Самостоятельнаяработаобучающихся			
		Раздел2.РусскаялитературавторойполовиныXIXвека			
У1-У5,У7-У8, З1-З5	Тема 2.1. А.Н.Островский	Содержание учебногоматериала			
		1	Сведенияизбиографии.Творческаяистория.Идейно-художественноесвоеобразиедрамы «Гроза»	2	1

		2	ОбразыДикогоиКабанихивпьесе		2
		3	ГородКалиновиегообитатели*		2
		4	Трагедия Катерины*	2*	2
		Лабораторныеработы		-	
		Практическиезанятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельнаяработаобучающихся		2	
		Собратьматериалдляречевойхарактеристики Кабанихи,Дикого Длясамостоятельногочтения:«Бешеныеденьги»			
У1-У5,У7-У8, З1-З5	Тема 2.2. И.А.Гончаров	Содержание учебногоматериала		2*	
		1	Сведенияизбиографии*.		1
		2	«Однако…любопытнобызнать,отчегоя…такой?».ОдинденьизжизниОбломова*.		2
		Лабораторныеработы		-	
		Практическиезанятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельнаяработаобучающихся			
У1-У5,У7-У8, З1-З5	Тема 2.3. И.С.Тургенев	Содержание учебногоматериала			
		1	Сведенияизбиографии.Роман«Отцыидети».Жанрромана.СвоеобразиеТургенева–романиста.	2	1
		2	«Отцы»вроманеТургенева		2
		3	Базароввсистемеобразов*	2*	2
		4	НигилизмБазарова*		2
		Лабораторныеработы		-	
		Практическиезанятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельнаяработаобучающихся		2	
		Собратьматериалдляречевойхарактеристики крестьянврассказе «Певцы» Для самостоятельного чтения: «Рудин», «Дворянское гнездо», «Стихотворения в прозе» (на выборобучающегося)			
У1,У2,У4-У7,З1-З5	Тема 2.4. Ф.И. Тютчев,А.А. Фет, А.К. Толстой	Содержание учебногоматериала		2*	
		1	ЛирическийгеройпоэзииТютчева,Фета,Толстого*.		1
		Лабораторныеработы		-	
		Практическиезанятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельнаяработаобучающихся		-	
У1,У2,У4-У7,З1-З5	Тема 2.5. Н.А.Некрасов	Содержание учебногоматериала			
		1	Сведенияизбиографии	2	1
		2	Анализстихотворений«Родина»,«ПамятиДобролюбова»,«Элегия»,«Поэтигражданин»		2

		3	Сатирическоеизображениепомещиковвпоэме«КомунаРусижитьхорошо»*		1
		4	Проблемысчастьявпоэме*	2*	1
		Лабораторныеработы		-	
		Практическиезанятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельнаяработаобучающихся		2	
		Найтивтекстепоэмы«КомунаРусижитьхорошо»фольклорныеэлементы(загадки,пословицы, поговорки,сказочныемотивыит.д.)			
У1-У5,У7-У8, З1-З5	Тема 2.6.Н.С.Лесков	Содержание учебногоматериала		2	
		1	Сведенияизбиографии.		1
		2	Повесть«Очарованныйстранник».Смыслназванияповести.ОбразИ.Флягина		2
		Лабораторныеработы		-	
		Практическиезанятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельнаяработаобучающихся		-	
У1-У5,У7-У8, З1-З5	Тема 2.7. М.Е. Салтыков-Щедрин	Содержание учебногоматериала		2*	
		1	Сведенияизбиографии*		1
		2	Салтыков-Щедрин«История одногогорода»(обзор).Понятиеоб условностивискусстве(эзо-повязык,гротеск)*		1
		Лабораторныеработы		-	
		Практическиезанятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельнаяработаобучающихся		2-	
		Письменныйанализсказки(повыбору)			
У1-У5,У7-У8, З1-З5	Тема 2.8. Ф.М.Достоевский	Содержание учебногоматериала			
		1	Сведенияизбиографии.Авторскийзамыселромана«Преступлениеинаказание».Еготемаи проблематика	2	1
		2	ПетербургДостоевского		2
		3	Раскольниковсредиуниженныхиоскорбленных*	2	2
		4	ОбразРаскольникова.Еготеория.Преступлениеинаказаниегероя*		2
		5	ДвойникиРаскольникова–ЛужиниСвидригайлов	2*	2
		6	РаскольниковиСоняМармеладова		2
		Лабораторныеработы		-	
		Практическиезанятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельнаяработаобучающихся		2	
		«Критикавокругромана«Преступлениеинаказание»(конспект) Длясамостоятельногочтения:романы«Бедныелюди»			

У1-У5,У7-У8, З1-З5	Тема 2.9. Л.Н.Толстой	Содержание учебногоматериала			
		1	Жизненныйитворческийпуть Л.Н.Толстого.Духовныеисканияписателя.	2	1
		2	Роман-эпопея«Войнаимир».Жанровоесвоеобразиеромана.Композиция.		2
		3	Дворянствовромане	2	2
		4	КритическоеизображениеТолстымвысшегосвета		2
		5	Войнаи народ вромане.Мысльнародная	2	2
		6	Кутузови Наполеонвромане		2
		7	Нравственныеискания АндреяБолконского.ПьерБезуховвпоискахсмыслажизни*	2*	2
		8	Женские образыв романе*		2
		Лабораторныеработы		-	
		Практическиезанятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельнаяработаобучающихся		4	
		Сочинение по творчеству Л.Н. Толстого. Темы: «Идейные искания Андрея Болконского и ПьераБезухова», «НаташаРостова – любимая героиня Толстого», «Изображение войны 1812 г. в романеЛ.Н. Толстого«Война имир»»,«Мои любимые страницыромана «Войнаи мир»» Провестисравнительныйанализглавныхгероевромана«Войнаимир»«АндреяиПьера»,«Наташи и Марьи»,«НаполеонаиКутузова». Длясамостоятельного чтения:«Севастопольскиерассказы»Л.Н.Толстого			
У1-У5,У7-У8, З1-З5	Тема 2.10.А.П. Чехов	Содержание учебногоматериала			
		1	Сведенияизбиографии*	2*	1
		2	РассказыЧехова«Человеквфутляре»,«Крыжовник», «Олюбви»*		2
		3	Художественноеисследованиедуховногомираличности.Рассказ«Ионыч»	1	2
		4	Обзорпьесы«Вишневыйсад»		1
		Лабораторныеработы		-	
		Практическиезанятия		-	
		Контрольные работы		1	
		Итоговыйтестполитературе XIXвека			
		Самостоятельнаяработаобучающихся Сатирические рассказы А.П. Чехова. Для самостоятельного чтения		2	
			Всего	72	

*Проведениезанятийсиспользованиемактивныхиинтерактивныхформобучения.

Дляхарактеристикиуровняосвоенияучебногоматериалаиспользуютсяследующиеобозначения:

1. –ознакомительный(узнаваниеранееизученныхобъектов,свойств);
2. –репродуктивный(выполнениедеятельностипообразцу,инструкцииилиподруководством).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Требованиякминимальномуматериально-техническомуобеспечению
Реализацияпрограммыдисциплинытребуетналичия учебногокабинета

Кабинетсоциально-экономическихдисциплин.
Основноеучебноеоборудование:
ИнтерактивнаядоскаTRIUMPHBOARDCompLete78Ноутбук
Lenovo B570e
Проектор NEC Projector NP 215 G, 1024*768Экран
н аштативеScreenMediaApollo, 203*153Доска
магнитно – маркерная POCADA,
120*180Стендинформационный
Радиокласс"Сонет-РСМ"РМ-1-1*
Лупа8611L(X3,X8)скольцевойсветодиоднойподсветкой*

Лекционнаяаудитория.
Основноеучебноеоборудование:
ИнтерактивнаядоскаTRIUMPHBOARDCompLete78Ноутбук
Lenovo B570e
ПроекторNECProjector NP 215 G, 1024*768Экран
на штативеScreenMediaApollo, 203*153Доска
магнитно – маркерная POCADA,
120*180Стендинформационный
Мультимедийный проектор ToshibaTDP-
T355Радиокласс"Сонет-РСМ"РМ- 1-1*
Лупа8611L(X3,X8)скольцевойсветодиоднойподсветкой*

Аудиториядлясамостоятельнойработы.
ПроекторTOSHIBATLP-XC2000,Экран APOLLOSAM-1104203x203см,МониторASERV173,
Системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020, Принтер HP LaserJet P1102,Персональные компьютеры (монитор ViewSonic VA2407h, системный блок NL-AMD/A320M-HDV) , Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной под-светкой**,Бесконтактныйинфракрасныйтермометр Berrcom,вариантисполнения JXB–178***

Аудиториядлясамостоятельнойработы.
Персональные компьютеры (Монитор ASER V 173, FLATRON L 1734S LG, PROVIEW SP716KP.Системный блок neos DEPO), Сканер HP ScanJet 3800 L1945A, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасныйтермометрBerrcom,вариантисполнения JXB – 178***

Программноеобеспечение:
1. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, AdobeAcrobatReader,AdvegoPlagiatus, Edubuntu 16, eTXTАнтиплагиат, GIMP, GoogleChrome, K-liteMegaCodecPack,LibreOffice 4.2, MozillaFirefox, MicrosoftOneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование9,Справочно-правоваясистема "Гарант").

2. Электронная информационно-Образовательная среда Moodle http://ino-rgatu.ru/login/index.php

Информационноеобеспечениеобучения

Переченьрекомендуемыхучебныхизданий,Интернет-ресурсов,дополнительнойлитературы

Основнаялитература:

1. . Литература. 10 класс. Базовый уровень. [Текст]: учебник / под ред. Т.Ф. Курдюмовой. – 7-е изд. – М.: Просвещение/Дрофа, 2022 г.
2. Литература. 11 класс. В 2 ч. Ч.1[Текст]: учебник / под ред. Т.Ф. Курдюмовой. – 8-е изд. – М.: Просвещение/Дрофа, 2022.
3. Литература. 11 класс. В 2 ч. Ч.2 [Текст]: учебник / под ред. Т.Ф. Курдюмовой. – 8-е изд. – М.: Просвещение/Дрофа, 2022.

Дополнительнаялитература:

1. Зинин С.А., Сахаров В.И.Литература.10 класс (базовый уровень). В 2 частях. М.: «Русское слово – учебник», 2019.
2. Зинин С.А., Чалмаев В.Ф.Литература.11 класс (базовый уровень). В 2 частях. М.: «Русское слово – учебник», 2019.
3. Сафонов, Александр Андреевич.
Литература. 11 класс. Хрестоматия : Учебное пособие Для СПО / Сафонов А. А. ; под ред. Сафоновой М.А. - Москва : Юрайт, 2020. - 265 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-09163-2 : 659.00.
URL: https://urait.ru/bcode/453653
4. Сафонов, Александр Андреевич.
Литература. 10 класс. Хрестоматия : Учебное пособие Для СПО / Сафонов А. А. ; под ред. Сафоновой М.А. - Москва : Юрайт, 2020. - 211 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-02275-9 : 539.00.
URL: https://urait.ru/bcode/453510

Интернет-ресурсы:

1. Фундаментальная электронная библиотека «Русская литература и фольклор»http://www.feb-web.ru
2. Русскаявиртуальнаябиблиотекаhttp://www.rvb.ru
3.Русская литература XVIII–XX
вековhttp://www.a4format.ru4.Мирсловарусского(http://www.rus
word.com.ua).
5. Бесплатная электронная библиотека онлайн «Единое окно к образовательным ресурсам»http://www.edu.ru/
6. Российскийобщеобразовательныйпортал http://window.edu.ru/

Учебно-методические издания:

Методические рекомендации по самостоятельной работе[Электронный ресурс]/Шехова Н.Е.- Рязань:РГАТУ,2022-ЭБ«РГАТУ»

4.КОНТРОЛЬИОЦЕНКАРЕЗУЛЬТАТОВОСВОЕНИЯДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоениядисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимисяиндивидуальныхзаданий,проектов,исследований.

Результаты обучения(освоенныеумения,усвоенные знания)	Основные показатели оценки ре-зультата	Формы и методы кон-троляиоценкирезульта-товобучения
Основныеумения		
У1воспроизводить содержаниелитературногопроизведения;ана-лизироватьиинтерпретироватьхудожественное произведение, ис-пользуя сведения по истории и тео-рии литературы (тематика, пробле-матика,нравственныйпафос,си-стема образов, особенности компо-зиции, изобразительно-выразительные средства языка, ху-дожественнаядеталь);анализиро-ватьэпизод(сцену)изученногопроизведения,объяснятьегосвязь спроблематикойпроизведения;	Воспроизводить содержание литера-турногопроизведенияАнализировать художественное про-изведение, используя сведения поистории и теории литературы, анали-зировать эпизод, сцену изученногопроизведения; объяснить его связь спроблематикойпроизведения	Устный опрос, сочинения,тестовые задания, зачеты,защита рефератов.
У2соотноситьхудожественнуюлитературусобщественнойжиз-нью и культурой; раскрывать кон-кретно-историческоеиобщечело-веческоесодержаниеизученныхлитературныхпроизведений;вы-являть «сквозные» темы и ключе-выепроблемырусскойлитерату-ры; соотносить произведение с ли-тературнымнаправлениемэпохи;	Соотноситьхудожественнуюлитера-туру с общественной жизнью и куль-турной,раскрывать конкретно-историческоеиобщечеловеческое содержаниеизученныхлитературныхпроизведений; выявлять сквозныетемы и ключевые проблемы русскойлитературы; соотносить произведе-ния с литературными направлениямиэпохи.	Устный опрос, сочинения,тестовые задания, зачеты,защита рефератов.
У3 определятьродижанрпроиз-ведения;	Определять род и жанр произведе-ния;	Устныйопрос,сочинения, тестовые задания, зачеты,защита рефератов.
У4 сопоставлятьлитературныепроизведения	Сопоставлять литературные произве-дения	Устный опрос, сочинения,тестовыезадания,зачеты, защитарефератов.
У5выявлятьавторскуюпозицию;	Выявлятьавторскуюпозицию	Устныйопрос,сочинения, тестовые задания, зачеты,защита рефератов.
У6выразительночитатьизученныепроизведения(илиихфрагменты), соблюдая нормы литературногопроизн	Выразительно читать изученныепроизведения(илиих фрагменты), соблюдая нормы литературного про-изношения	Устный опрос, сочинения,тестовые задания, зачеты,защита рефератов.

ошения;		
У7 аргументированоформулиро - ватьсвоеотношениекпрочитан- номупроизведению;	Аргументированоформулировать свое отношение к прочитанномупроизведению	Устныйопрос,сочинения, тестовые задания, зачеты,защита рефератов.
У8писать рецензии на прочитан- ныепроизведенияисочиненияраз ныхжанровналитературные темы	Писать рецензии на прочитанныепроизведения и сочинения разныхжанров налитературные темы	Устный опрос, сочинения,тестовые задания, зачеты,защита рефератов.
Усвоенныезнания		
З1-образнуюприродусловесного	Знатьобразнуюприродусловесного	Устныйопрос,сочинения,
искусства	искусства	тестовыезадания,зачеты, защитарефератов.
З2-содержаниеизученныхлите- ратурных произведений	Знатьсодержаниеизученных лите -ратурных произведений	Устныйопрос,сочинения, тестовые задания, зачеты,защита рефератов.
З3-основныефактыжизниитвор- чествописателей-классиков19-20 веков	Знатьосновныефактыжизниитвор- чества писателей-классиков 19-20 веков	Устный опрос, сочинения,тестовыезада ния,зачеты, защитарефератов.
З4-основныезакономерностиис- торико- литературногопроцессаичертыли тературных направлений	Знатьосновныезакономерностиис- торико-литературного процесса ичерты литературных направлений	Устныйопрос,сочинения, тестовые задания, зачеты,защита рефератов.
З5 - основные теоретико-литературные понятия	Знать основные теоретико- литературные понятия	Устный опрос, сочинения,тестовыезада ния,зачеты, защитарефератов.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО
А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ВЫПОЛНЕНИЕ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРОЕКТА ПО ВЫБОРУ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ»

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность(ти) 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
35.02.15 Кинология
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс	1		**Семестр**	2	
Зачет	-	**семестр**	**Диф.зачет**	-	**семестр**
Экзамен	-	**семестр**	**Другая форма контроля**	2	**семестр**

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Выполнение индивидуального проекта по выбору обучающегося»

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; 35.02.15 Кинология; 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Общеобразовательная учебная дисциплина среднего общего образования

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен
уметь:

- ✓ формулировать тему проектной и исследовательской работы, доказывать еѐ актуаль- ность;
- ✓ составлять индивидуальный план проектной и исследовательской работы;
- ✓ выделять объект и предмет исследования;
- ✓ определять цели и задачи проектной и исследовательской работы;
- ✓ работать с различными источниками, в том числе с первоисточниками, грамотно их цитировать, оформлять библиографические ссылки, составлять библиографический список по проблеме;
- ✓ выбирать и применять на практике методы исследовательской работы, адекватные зада- чам исследования;
- ✓ рецензировать чужую исследовательскую или проектную работу;
- ✓ оформлять результаты проектной и исследовательской работы (создавать презентации, веб-сайты, буклеты, публикации);
- ✓ работать с различными информационными ресурсами.
- ✓ разрабатывать и защищать проекты различных типологий;
- ✓ оформлять и защищать учебно-исследовательские работы (реферат, курсовую и выпускную квалификационную работу);

знать:

- ✓ основы методологии проектной и исследовательской деятельности;
- ✓ структуру и правила оформления проектной и исследовательской работы;
- ✓ характерные признаки проектных и исследовательских работ;
- ✓ этапы проектирования и научного исследования;
- ✓ формы и методы проектирования, учебного и научного исследования;

требования, предъявляемые к защите проекта, реферата, курсовой и выпускной квалификационной работы.

Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часа, в том числе:
самостоятельной работы обучающегося 36часа.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	-
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	36
в том числе:	
самостоятельная работа над индивидуальным проектом	36
Итоговая аттестация другая форма контроля (в форме защиты проекта)	2 семестр

Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разде- лов и тем, этапов работы над проектом	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объ- ем часов	Уровен ь освое- ния
1	2	3	4
1. Подготовительный	_ поиск проблемного поля; _ выбор темы и еѐ конкретизация;	5	3
2. Поисковый	_ уточнение тематического поля и темы проекта, еѐ конкретизация; _ определение и анализ проблемы; _ постановка цели проекта;	5	3
3. Аналитический	_ анализ имеющейся информации; _ поиск информационных лакун; _ сбор и изучение информации; _ поиск оптимального способа достижения цели проекта (анализ альтернативных решений), построение алгоритма деятельности; составление плана реализации проекта: пошаговое планирование работ; – анализ ресурсов; _	10	3
4. Практический	выполнение запланированных технологических операций; – текущий контроль качества составления проекта; – внесение (при необходимости) изменений в разработку проекта; – подготовка и оформление презентационный материалов; _	10	3
5. Презентационный	презентация проекта; _ изучение возможностей использования результатов проекта. _	2	2
6. Контрольный	оценка результатов и процесса проектной деятельности	2	2
	всего-	36	

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. – планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Учебные аудитории для самостоятельной работы:

Аудитория для самостоятельной работы.
Проектор TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLO SAM-1104 203x203 см, Монитор ASER V 173, Системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020, Принтер HP LaserJet P1102, Персональные компьютеры (монитор ViewSonic VA2407h, системный блок NL-AMD/A320M-HDV) , Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Аудитория для самостоятельной работы.
Персональные компьютеры (Монитор ASER V 173, FLATRON L 1734S LG, PROVIEW SP716KP. Системный блок neos DEPO), Сканер HP ScanJet 3800 L1945A, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Программное обеспечение:
1. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, Advego Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант");
2.Электронная информационно-Образовательная среда Moodle http://ino-rgatu.ru/login/index.php

Информационное обеспечение обучения
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:
1.Куклина Е.Н. Основы учебно-исследовательской деятельности [Электронный ресурс]/: учебное пособие / Куклина Е.Н., Мазниченко М.А., Мушкина И.А.- 3-е изд, испр, доп. – М.: Юрайт, 2021- ЭБС «Юрайт»
2.

Дополнительная литература:
Основы проектной деятельности, Учебное пособие для обучающихся в системе СПО, Мандель Б.Р., 2018

Интернет-ресурсы :
1.Глобальная школьная лаборатория:https://globallab.org/ru/#.WaXDS61ePfY
2.Лицей НИУ ВШЭ: https://school.hse.ru/docum
3.Открытая школа: http://openschool.ru
4. Электронный учебник по курсу «Проектная деятельность как способ организации семиотического образовательного пространства»-https://studfiles.net/preview/3239633/
5. Электронное учебное пособие для школьников. Проектная деятельность в школе – http://www.surgpu.ru/media/medialibrary/
6. Бесплатная электронная библиотека :Электронное учебное пособие Яковлева Н.Ф.Проектная деятельность в образовательном учреждении- WWW.METODICHKA.X-PDF.RU

Учебно-методические издания:
Методические рекомендации по самостоятельной работе[Электронный ресурс) Шехова Н.Е..- Рязань: РГАТУ, 2021- ЭБ «РГАТУ»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, 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 студент должен уметь: - формулировать тему проектной и исследовательской работы, доказывать еѐ актуальность; - составлять индивидуальный план проектной и исследовательской работы; - выделять объект и предмет исследования; - определять цели и задачи проектной и исследовательской работы;	- Формулирование темы проекта, определение актуальности темы, проблемы. Определение цели, конкретных задач, вы- бор объекта и предмета. Планирование проекта. Постановка задач. «Портфолио» проекта» - Анализ проектов и исследовательских работ студентов прошлых лет.
- работать с различными источниками, в том числе с первоисточниками, грамотно их цитировать, оформлять библиографические ссылки, составлять библиографический список по проблеме;	-Выполнение проектов. Подготовка к защите. - Подготовка авторского доклада к защите проекта.
- выбирать и применять на практике методы исследовательской работы, адекватные задачам исследования;	- Сдача основных требований к написанию исследовательских и проектных работ
-оформлять теоретические и экспериментальные результаты исследовательской и проектной работы; - рецензировать чужую исследовательскую или проектную работу; -оформлять результаты проектной и исследовательской работы (создавать презентации, веб-сайты, буклеты, публикации); - работать с различными информационными ресурсами - разрабатывать и защищать проекты различных типологий; -оформлять и защищать учебно- исследовательские работы (реферат, курсовую и выпускную квалификационную работу); знать: -основы методологии проектной и исследо-	

вательской деятельности; -структуру и правила оформления проектной и исследовательской работы; -характерные признаки проектных и исследовательских работ; -этапы проектирования и научного исследования; - формы и методы проектирования, учебного и научного исследования; - требования, предъявляемые к защите проекта, реферата, курсовой и выпускной квалификационной работы.	

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО
А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ФИЗИКА»

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность(ти) 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
35.02.15 Кинология
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс	1		**Семестр**	1, 2	
Зачет	-	**семестр**	**Диф.зачет**	2	**семестр**
Экзамен	-	**семестр**	**Другая форма контроля**	1	**семестр**

Рязань, 2022

. СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Физика»

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; 35.02.15 Кинология; 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

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

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 сис- тематизировать, 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 диа- лог;
- развития способности четко формулировать свои мысли;
- исследовательской культуры (развитие умений использовать научные методы познаний (на- блюдение, 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 ис- кусственных спутников Земли; свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индук- цию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект;

$У_2$ - делать выводы на основе экспериментальных данных;

$У_3$- 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;

$У_4$- приводить примеры практического использования физических знаний: законов меха- ники, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;

$У_5$- воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информа- цию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях

$У_6$-применять полученные знания для решения физических задач;

$У_7$-определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле;
$У_8$ - измерять ряд физических величин, представляя результаты измерений с учетом их по- грешностей;
$У_9$ - использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повсе- дневной 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:

$З_1$ - смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения, планета, звезда, галактика, Вселенная;
$З_2$ - смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механиче- ская энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия час- тиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;
$З_3$ – смысл физических законов классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фо- тоэффекта;
$З_4$ – вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплин
Максимальной учебной нагрузки обучающегося 180 часа, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 120 часов самостоятельной работы обучающегося 60 часов
практическое занятие 68 часов
Итоговая аттестация в форме другая форма контроля (контрольная работа) 1 семестр
Итоговая аттестация в форме дифференцированный зачет 2 семестр

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	180
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	120
в том числе:	
теоретическое обучение	52
практические занятия	68*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	60
Итоговая аттестация в форме 1 семестр – другая форма контроля (контрольная работа) 2 семестр – дифференцированный зачет	
Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	180
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	120
1 семестр	
аудиторная учебная нагрузка	32
практические занятия	32*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
Итоговая аттестация в форме другая форма контроля (контрольная работа)	
2 семестр	
аудиторная учебная нагрузка	20
практические занятия	36*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
Итоговая аттестация в форме дифференцированный зачет 2 семестр	

*активные и интерактивные формы проведения занятий

Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины «Физика»

Наименование умений, знаний (У, З)	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2	3		4	5
$У_3$,$З_1$	Введение				
Раздел 1. Механика		1	Физика – наука о природе. Физические явления. Роль физики с другими естественными науками. Методы обработки результатов физических измерений.	2	1,2,3
		2	Фронтальная лабораторная работа: определение цены деления измерительного прибора	2	
$У_4$,$У_5$, $У_6$,$У_7$,$З_2$	Тема 1.1. Кинематика	Содержание учебного материала			1,2,3
		1	Механическое движение и его характеристики.	2	1,2,3
		2	Относительность механического движения	2	
		3	Равномерное прямолинейное движение. Свободное падение тел.	2	
		4	Движение тел брошенных вертикально, горизонтально и под углом к горизонту.	2	
		5	Равномерное движение точки по окружности.	2	
		Практические занятия			
		1	Равноускоренное прямолинейное движение	2*	
		Самостоятельная работа обучающихся		4	
$У_1$, $У_5$, $У_6$,$У_7$,$З_2$, $З_4$	Тема 1.2. Силы в природе	Содержание учебного материала			1,2,3
		1	Закон Всемирного тяготения.	2	
		2	Вес. Невесомость.	2	
		3	Силы упругости и трения.	2	
		Практические занятия			
		1	Решение задач оп теме «Закон Всемирного тяготения»	2*	
		Самостоятельная работа обучающихся		4	1,2,3
	Тема 1.3.	Содержание учебного материала			1,2,3

$У_4$, $У_5$, $У_6$,$У_7$,$З_2$, $З_4$	Законы сохранения в механике	1	Импульс. Закон сохранения импульса. Реактивное движение.	2	1,2,3
		2	Работа силы. Мощность.	2	
		3	Энергия. Работа сил тяжести, упругости. Закон сохранения энергии	2	
		Практические занятия			
		1	Решение задач по теме «Закон сохранения импульса»	2*	
		Самостоятельная работа обучающихся		4	1,2,3
$У_1$, $У_5$, $У_6$,$У_7$,$З_2$, $З_4$	Тема 1.4. Механические колебания и волны	Содержание учебного материала			
		1	Механические колебания и волны. Резонанс.	2	
		2	Звук как механическая волна.	2	
		3	Ультразвук и его использование в медицине и технике.	2	
		Практические занятия			
		1	Обобщение знаний по теме «Механика»	2*	
		Самостоятельная работа обучающихся		4	
Раздел 2. Основы молекулярной физики и термодинамики					
$У_1$, $У_5$, $У_6$,$У_7$, $У_8$,$З_2$, $З_4$	Тема 2.1. Основы молекулярно-кинетической теории	Содержание учебного материала			1,2,3
		1	Основные положения МКТ. Масса и размеры молекул.	2	
		2	Температура- мера средней кинетической энергии молекул.	2	
		3	Газовые законы. Масса и размеры молекул.		
		Практические занятия		2	
		1	Основные положения МКТ.	2*	
		2	Идеальный газ . Основное уравнение МКТ.	2*	
		Самостоятельная работа обучающихся		4	1,2,3
$У_1$, $У_3$,$У_4$, $У_6$, $У_7$,$З_1$, $З_2$, $З_3$, $З_4$	Тема 2.2. Агрегатные состояния вещества	Содержание учебного материала			
		1	Строение веществ различных агрегатных состояний.	2	
		2	Насыщенные и ненасыщенные пары. Кипение.		
		3	Строение и механические свойства твердых тел.	2	
		4	Измерение поверхностного натяжения жидкости. Измерение влажности воздуха.	2	
		Практические занятия			

		1	Решение задач по теме «Агрегатные состояния вещества»	2*	
		Самостоятельная работа обучающихся		4	
$У_1$, $У_5$, $У_6$,$У_7$,$З_2$, $З_4$	Тема 2.3. Основы термодинамики	Содержание учебного материала			1,2,3
		1	Внутренняя энергия и работа газа. Первый закон термодинамики. Применение первого закона термодинамики к различным процессам.	2	1,2,3
		2	Необратимость процессов в природе. Тепловые двигатели. Принцип действия, КПД. Охрана окружающей среды.	2	
		Практические занятия			-
		1	Решение задач по теме «Основы термодинамики»	2*	
		Самостоятельная работа обучающихся		4	1,2,3
Раздел 3. Электродинамика					
$У_2$,$У_4$, $У_5$,$У_6$,$У_7$, $З_1$, $З_2$, $З_4$	Тема 3.1. Электростатика	Содержание учебного материала			
		1	Электризация тел. Закон Кулона. Закон сохранения заряда.	2	
		2	Электрическое поле. Напряженность.	2	
		3	Потенциал. Вещества в электрическом поле.	2	
		Практические занятия			1,2,3
		1	Решение задач по теме «Электростатика»	2*	1,2,3
		Самостоятельная работа обучающихся		4	1,2,3
$У_2$,$У_4$, $У_5$,$У_6$,$У_9$, $З_1$, $З_2$, $З_4$	Тема 3.2. Электрический ток	Содержание учебного материала			
		1	Электрический ток. Закон Ома. ЭДС.	2	
		2	Закон Ома для полной цепи. Последовательное и параллельное соединение проводников.	2	
		Практические занятия			
		1	Решение задач по теме «Работа и мощность постоянного тока»	2*	
		Самостоятельная работа обучающихся.		4	
$У_2$,$У_4$, $У_5$,$У_6$,$У_7$, $З_1$, $З_2$, $З_4$	Тема 3.3 Электрический ток в различных средах	Содержание учебного материала			
		1	Электрический ток в различных средах.	2	
		Практические занятия			
		1	Решение задач по теме: «Закон Ампера. Сила Лоренца»	2*	
		Самостоятельная работа обучающихся		4	

$У_2$,$У_4$, $У_5$,$У_6$,$У_7$, $З_1$, $З_2$, $З_4$	Тема 3.4. Магнитное поле	Содержание учебного материала			
		1	Магнитное поле и его характеристики. Магнитные свойства веществ.	2	1,2,3
		2	Явление и закон электромагнитной индукции. Электрогенератор.	2	
		3	Производство, передача и потребление энергии.	2	
		4	Электромагнитное поле и волны. Радиосвязь.	2	
		Практические занятия			1,2,3
		1	Решение задач по теме: «Закон Ампера. Сила Лоренца»	2*	1,2,3
		2	Решение задач по теме «Электромагнитные колебания», Самоиндукция. Индуктивность	2*	1,2,3
		Самостоятельная работа обучающихся		4	1,2,3
$У_1$,$У_2$,$У_5$, $У_6$,$У_7$, $У_9$, $З_1$, $З_4$	Тема 3.5 Оптика	Содержание учебного материала			1,2,3
		1	Свет как электромагнитная волна. Законы преломления и отражения света.	2	1,2,3
		2	Полное внутренне отражение. Волновые свойства света.		
		Практические занятия			
		1	Решение задач по теме «Законы преломления и отражения света», Линзы.	2*	
			Построение изображения в линзах»		
		Самостоятельная работа учащихся.		4	1,2,3
Раздел 4. Строение атома и квантовая физика					
$У_1$,$У_2$,$У_4$, $У_6$,$У_7$, $З_1$, $З_4$	Тема 4.1. Строение атома и квантовая физика	Содержание учебного материала			1,2,3
		1	Фотоэффект. Теория фотоэффекта. Фотоны.	2	1,2,3
		2	Давление света. Фотография. Строение атома.	2	
		3	Опыты Резерфорда.	2	
		4	Квантовые постулаты Бора. Лазеры.	2	
		Практические занятия			
		1	Решение задач по теме «Фотоэффект», Радиоактивные превращения. Закон радиоактивного распада. Период полураспада.	2*	

		2	Ядерные силы. Энергия связи атомных ядер. Ядерные и термоядерные реакции.	2*	
		3	Изотопы. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Обобщение знаний по теме « Строение атома. Квантовая физика»	2*	
		Самостоятельная работа обучающихся		6	1,2,3
Раздел 5 Эволюция Вселенной					
$У_1$, $З_1$, $З_4$	Тема 5.1 Эволюция вселенной	Содержание учебного материала			1,2,3
		1	Строение и эволюция Вселенной.	2	1,2,3
		2	Эволюция звезд. Термоядерный синтез.	2	
		2	Единая физическая картина мира	2	1,2,3
		Практические занятия			
		1	Образование планетных систем Солнечная система.	2*	2, 3
		Самостоятельная работа обучающихся		6	1,2,3
				180	

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)

*активные и интерактивные формы проведения занятий

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебные аудитории для проведение учебных занятий всех видов:

Учебная аудитория.
Основное учебное оборудование:
Рабочее место преподавателя: ноутбук
Lenovo Мультимедийный проектор
AcerX1261
Экран на штативе
Комплект наглядных плакатов по дисциплине Физика 6
шт. Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной
подсветкой*
Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Лаборатория технической
механики . Основное учебное
оборудование:
Вольтметр
ы
Милливол
ьтметр
Источник постоянного тока Б5-21
Прибор для определения коэффициента трения скольжения
ТММ-32 А Станок для динамической балансировки
роторaТММ 1К
прибор для опред. кпд червячного редуктора
ТММ39 К Прибор ТММ 31 А в комплекте с
ТММ 42
Комплект моделей ТММ 102К
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*
Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Учебная лаборатория
электродинамики. Основное
учебное оборудование:
Универсальный источник
питания Лазер газовый ГН-
0,5
Осциллограф
универсальный С1-70
Поляриметр СМ-3
Оборудованная физическая лаборатория ФЛМ
(17 мест) Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*
Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB –

178*** Учебные аудитории для самостоятельной работы:

Аудитория для самостоятельной работы.
Мультимедиа-проектор: Acer (переносной по необходимости), Настенный экран: PROJECT (пе- реносной по необходимости), Персональный компьютер PENTIUM 9 (штук) и более. Персо- нальные компьютеры в локальной сети с выходом в Internet., Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1- 1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Медицинский градусник для проведения термометрии бесконтактным способом***

Программное обеспечение:
1. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License
1096-200527-113342-063-1315;
2. Office 365 для образования E1
(преподавательский) 70dac036-3972-4f17-8b2c-
626c8be57420;
3. ВКР ВУЗ
Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021;
4. Geolook. AgroNetworkTechnology
Соглашение о сотрудничестве №12-С от 03 мая 2017г.;
5. Geoscan
Сублицензионное соглашение № 9788 MS от 14 ноября 2019г.;
6. Windows 7
4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986- GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD;
7. Windows xp
QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8;
8. Windows 7 Pro
Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T- 9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-
6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W- KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ- GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3- QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG;
9. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, Advego Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Обра- зование 9, Справочно-правовая система "Гарант");
10. Электронная информационно-Образовательная среда Moodle http://ino-rgatu.ru/login/index.php

Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Мякишев Геннадий Яковлевич, Сотский Николай Николаевич, Буховцев Борис Борисович
Физика. 10 класс. Учебник. Базовый и углубленный уровни. ФГОС Просвещение, 2022 г – 432с.
2. Мякишев Геннадий Яковлевич, Сотский Николай Николаевич, Буховцев Борис Борисович
Физика. 11 класс. Учебник. Базовый и углубленный уровни. ФГОС Просвещение, 2022 г – 432с.

Дополнительная литература:

1. Пинский, Аркадий Аронович.
Физика : Учебник / Российская академия образования. - 4 ; испр. - Москва : Издательство "ФОРУМ", 2022. - 560 с. - Среднее профессиональное образование. - ISBN 978-5-00091-739-8. - ISBN 978-5-16-102411-9. - ISBN 978-5-16-016373-4.
URL: http://znanium.com/catalog/document?id=379308
2. Тарасов, Олег Михайлович.
Физика: лабораторные работы с вопросами и заданиями : Учебное пособие / Московский энергетический институт. - 2 ; испр. и доп. - Москва : Издательство "ФОРУМ", 2021. - 97 с. - Среднее профессиональное образование. - ISBN 978-5-00091-472-4. - ISBN 978-5-16-101504-9. - ISBN 978-5-16-013166-5.
URL: http://znanium.com/catalog/document?id=363184

Интернет-ресурсы :

1.Проект "Вся физика" -http://www.fizika.asvu.ru
2.Обучающие трехуровневые тесты по физике: сайт В.И. Регельмана -Адрес сайта: http://www.physics-regelman.com
3.«Квант» журнал для школьников– http://www.courier.com.ru/kvant/index.html.
4 Информационная система “Единое окно доступа к образовательным ресурсам” http://window.edu.ru

Учебно-методические издания:

Методические рекомендации по самостоятельной работе[Электронный ресурс]/ Афанасьев А.В., Садовая И. И. - Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ «РГАТУ» http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
Методические указания к практическим /лабораторным работам[Электронный ресурс]/. Афа- насьев М. Ю., Садовая И. И. - Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ «РГАТУ» http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		Основные показатели оценки результата	Формы, методы контроля
Коды умений, знаний	Наименования умений, знаний		
$У_1$ $У_2$ $У_3$ $У_4$	- 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; из- лучение и поглощение света атомом; фотоэффект; - делать выводы на основе экспериментальных данных; - приводить примеры, показывающие, что: наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления; - приводить примеры практического использования физических знаний: законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телеком-	- описывает и объясняет 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; из- лучение и поглощение света атомом; фотоэффект; - делает выводы на основе экспериментальных данных; - приводит 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; - приводит примеры практического использования физических знаний: законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телеком-	Тестирование, экспертная оценка на практическом занятии, письменный опрос Экспертная оценка на практическом занятии, устный опрос на практическом занятии Оценка выступлений с презентациями, проверка реферата

$У_5$ $У_6$ $У_7$ $У_8$ $У_9$ $З_1$ $З_2$	муникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров; - воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях -применять полученные знания для решения физических задач; -определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле; - измерять ряд физических величин, представляя результаты измерений с учетом их погрешностей; - 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 - смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения, планета, звезда, галактика,	муникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров; - воспринимает и на основе полученных знаний самостоятельно оценивает информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях -применяет полученные знания для решения физических задач; -определяет характер физического процесса по графику, таблице, формуле; - измеряет ряд физических величин, представляя результаты измерений с учетом их погрешностей; - использует 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 учебной дисциплины уча- щийся знает - смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения, планета, звезда, галактика,	

$З_3$ $З_4$	Вселенная; - смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд; – смысл физических законов классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта; – вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики.	Вселенная; - смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд; – смысл физических законов классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта; – вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики.	

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО
А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«БИОЛОГИЯ»

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность(ти) 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
35.02.15 Кинология
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс	1		**Семестр**	1, 2	
Зачет	-	**семестр**	**Диф.зачет**	2	**семестр**
Экзамен	-	**семестр**	**Другая форма контроля**	1	**семестр**

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 7

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 20

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Биология

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; 35.02.15 Кинология; 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Дисциплина входит в состав общеобразовательных учебных дисциплин общеобразовательного уровня.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей: воспитание:

- формирование научно - материалистического мировоззрения,
- нравственное воспитание,
- эстетическое воспитание,
- трудовое воспитание,
- экологическое воспитание,
- гигиеническое и половое воспитание,
- правильного отношения к своему здоровью и здоровью окружающих.
- ответственного и бережного отношения к окружающей среде ,осознания значимости концепции устойчивого развития.

развитие:

- системы биологических знаний как компонента целостной научной картины мира;
- умений овладения научным подходом к решению различных задач ;
- овладение умениями формулировать гипотезы конструировать, проводить эксперименты, оценивать полученные результаты ;
- умений овладения сопоставлять экспериментальные и теоретические знания с объек- тивными реалиями жизни;
- умений безопасного и эффективного использования лабораторного оборудования, проведение точных измерений и адекватной оценки полученных результатов представ- ления научно обоснованных аргументов своих действий путем применения межпред- метного анализа учебных задач.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

$У_1$ - объяснять роль биологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологиче- ских теорий в формирование современной естественнонаучной картины мира; единство жи- вой и неживой природы, родство живых организмов; отрицательное влияние алкоголя, ни- котина, наркотических веществ на эмбриональное и постэмбриональное развитие человека; влияние экологических факторов на живые организмы, влияние мутагенов на растения, животных и человека; взаимосвязи и взаимодействия организмов и окружающей среды; причины и факторы эволюции, изменяемость видов; нарушения в развитии организмов, мутации и их значение в возникновении наследственных заболеваний; устойчивость, раз- витие и смены экосистем; необходимость сохранения многообразия видов;

$У_2$ - решать элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скре- щивания и схемы переноса веществ и передачи энергии в экосистемах (цепи питания); описывать особенности видов по морфологическому критерию;

$У_3$ - выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники и наличие мутаге- нов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах

своей мест- ности;
$У_4$ - сравнивать биологические объекты: химический состав тел живой и неживой приро- ды, зародышей человека и других животных, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности; процессы (естественное размножение) и делать выводы и обобщения на основе сравнения и анализа;
$У_5$ - анализировать и оценивать различные гипотезы и сущности, происхождении жизни и человека, глобальные экологические проблемы и их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде;
$У_6$ - изучать изменения в экосистемах на биологических моделях;
$У_7$ - находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебниках, справочниках, научно-популярных изданиях, ресурсах сети Интернет) и критически ее оценивать;
$У_8$ - использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повсе- дневной жизни для:
- соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании), правил поведения в природной среде;
- оказания первой помощи при травматических, простудных и других заболеваниях, от- равлениях пищевыми продуктами;
- оценки этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клониро- вании, искусственное оплодотворение).

должен знать:

$З_1$ - основные положения биологических теорий и закономерностей: клеточной теории, эволюционного учения В.И. Вернадского о биосфере, законы Г. Менделя, закономерностей изменчивости и наследственности;
$З_2$ - строение и функционирование биологических объектов: клетки, генов и хромосом, структуры вида и экосистем;
$З_3$ - сущность биологических процессов: размножения, оплодотворения, действия искусст- венного и естественного отбора, формирование приспособленности, происхождение ви- дов, круговорот веществ и превращение энергии в клетки, организме, в экосистемах и био- сфере;
$З_4$ - вклад выдающихся ученых (в том числе отечественных) в развитие биологической нау- ки;
$З_5$ - биологическую терминологию и символику.

2. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 117 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов; самостоятельной работы обучающегося 39 часов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	117
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	78
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	39
1 семестр	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	32
в том числе:	
теоретическое обучение	26
в т.ч. в активной и интерактивной формах	6*
лабораторные занятия	-
практические занятия	4
в т.ч. в активной и интерактивной формах	4*
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося	16
в т.ч. в активной и интерактивной формах	8*
Итоговая аттестация в форме: тестирование	
2 семестр	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	46
в том числе:	
теоретическое обучение	37
в т.ч. в активной и интерактивной формах	14*
лабораторные занятия	-
практические занятия	6
в т.ч. в активной и интерактивной формах	2*
контрольные работы	3
Самостоятельная работа обучающегося	23
в т.ч. в активной и интерактивной формах	6*
Итоговая аттестация в форме: дифференцированный зачет	

Тематический план и содержание учебной дисциплины «Биология»

Наименование умений, знаний, (У, З)	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
	1	2		3	4
		Введение в предмет		3	
$У_1$,$У_4$,$У_7$; $З_1$-$З_5$	Введение в предмет	Содержание учебного материала		2*	1
		1	Объект изучения биологии – живая природа		
		2	Признаки живых организмов		
		3	Многообразие живых организмов		
		4	Уровневая организация живой природы и эволюция		
		5	Методы познания живой природы		
		6	Общие закономерности биологии		
		7	Роль биологии в формировании современной естественнонаучной картины мира и в практической деятельности людей.*		
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся Выполнение домашнего задания – параграфы 1 - 4 учебника		1	
	Раздел 1.	Учение о клетке		25	
$У_1$,$У_4$,$У_7$; $З_1$, $З_2$, $З_4$, $З_5$	Тема 1.1. Химическая организация клетки.	Содержание учебного материала		4 в т.ч. 2*	1
		1	Клетка – элементарная живая система и основная структурно-функциональная единица всех живых организмов		
		2	Краткая история изучения клетки		
		3	Химическая организация клетки		
		4	Органические и неорганические вещества клетки и живых организмов		
		5	Белки, углеводы, липиды, нуклеиновые кислоты и их роль в клетке.*		
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	

		Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий и параграфов учебника по теме. Заполнить таблицу «Химическая организация клетки».* Выполнение домашнего задания – параграфы 5 – 12 учебника [1]		2*	
$У_1$, $У_4$,$У_7$,$У_8$; $З_1$-$З_5$	Тема 1.2. Строение и функции клетки.	Содержание учебного материала		4	2
		1	Строение и функции клетки		
		2	Цитоплазма и клеточная мембрана		
		3	Органоиды клетки		
		4	Прокариотические и эукариотические клетки		
		5	Вирусы как внеклеточная форма жизни		
		6	Борьба с вирусными заболеваниями (СПИД и др.)		
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия: «Сравнение строения клеток растений и животных»*		2*	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий и параграфов учебника по теме. Самостоятельное заполнение таблицы «Органоиды клетки и их значение». Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практической работы. Подготовка сообщений о вирусных заболеваниях. Выполнение домашнего задания – параграфы 14 - 20 учебника [1] *		3*	
$У_1$, $У_4$,$У_7$; $З_1$-$З_5$	Тема 1.3. Обмен веществ и энергии в клетке.	Содержание учебного материала		2	2
		1	Обмен веществ в клетке		
		2	Энергетический обмен в клетке		
		3	Питание клетки. Автотрофы и гетеротрофы.		
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся 1. Проработка конспектов занятий и параграфов учебника по теме. Составьте таблицу «Поступление веществ в клетку» Выполнение домашнего задания – параграфы 21 - 25 учебника [1]		1	
$У_1$, $У_2$,$У_7$; $З_1$-$З_5$	Тема 1.4. Генетическая информация.	Содержание учебного материала		2	
		1	Генетическая информация		
		2	Ген. Генетический код		

	Синтез белков в клетке.	3	Транскрипция		2
		4	Трансляция		
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия: Решение задач по теме: «Генетический код»*		2*	
		Контрольная работа по разделам: «Введение» и «Учение о клетке»		1	
		Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий и параграфов учебника по теме. Работа со схемами, таблицами. Подготовить доклад «Строение и функции рибосом и их роль в биосинтезе белка». Решение генетических задач. Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практической работы. Подготовка к контрольной работе по разделам: «Введение» и «Учение о клетке». Выполнение домашнего задания – параграфы 26, 27 учебника [1]		2	
	Раздел 2.	Размножение и индивидуальное развитие организмов		20	
$У_1$, $У_4$, $У_7$; $З_1$-$З_5$	Тема 2.1. Формы размножения организмов. Митоз.	Содержание учебного материала		1	2
		1	Размножение – важнейшее свойство живых организмов		
		2	Половое и бесполое размножение		
		3	Жизненный цикл клетки		
		4	Митоз. Амитоз		
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольная работа		-	
		Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий и параграфов учебника по теме. Заполнить таблицу «Фазы митоза». Выполнение домашнего задания – параграфы 28, 29 учебника [1]		2	
$У_1$, $У_4$, $У_7$; $З_1$-$З_5$	Тема 2.2 Мейоз. Оплодотворение.	Содержание учебного материала		4 в т.ч. 2*	2
		1	Мейоз.		
		2	Строение половых клеток.		

		3	Сперматогенез и овогенез.		
		4	Оплодотворение у животных.		
		5	Оплодотворение у растений.*		
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий и параграфов учебника по теме. Заполнить таблицу «Фазы мейоза». Выполнение домашнего задания – параграфы 30 - 34 учебника [1]*		3*	
$У_1$, $У_4$, $У_7$,$У_8$; $З_1$-$З_5$	Тема 2.3 Индивидуальное развитие организма – онтогенез.	Содержание учебного материала		5	2
		1	Типы и периоды онтогенеза		
		2	Эмбриональный период онтогенеза		
		3	Постэмбриональный период онтогенеза		
		4	Влияние внешних условий на эмбриональное развитие организма		
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		1	
		Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий и параграфов учебника по теме. Подготовить сообщения на темы: «Влияние алкоголя, курения и других факторов на развитие эмбриона». Подготовка к контрольной работе по разделу: «Размножение и индивидуальное развитие организма».		2	
$У_1$, $У_2$, $У_7$; $З_1$-$З_5$	Другие формы контроля	Тестирование		2	
	Раздел 3.	Основы генетики и селекции		22	
$У_1$, $У_2$; $У_3$; $З_1$-$З_5$	Тема 3.1 Закономерности наследственности.	Содержание учебного материала		6 в т.ч. 2*	1
		1	Генетика – наука о закономерностях наследственности и изменчивости организмов		
		2	Г. Мендель – основоположник генетики		
		3	Генетическая терминология и символика		
		4	Законы генетики, установленные Г. Менделем		
		5	Моногибридное и дигибридное скрещивание.*		
		6	Хромосомная теория наследственности		
		7	Взаимодействие генов		

		8	Генетика пола. Сцепленное с полом наследование		
		9	Значение генетики для селекции и медицины		
		10	Наследственные болезни человека, их причины и профилактика		
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия: «Решение генетических задач»*		2*	
		Контрольная работа		-	
		Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий и параграфов учебника по теме. Подготовка докладов на темы: «Г. Мендель», «Определение пола у человека», «Наследственные болезни человека». Решение генетических задач. Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практической работы. Выполнение домашнего задания – параграфы 38 - 45 учебника [1]		3	
$У_1$, $У_3$, $У_7$, $У_8$; $З_1$-$З_5$	Тема 3.2 Закономерности изменчивости.	Содержание учебного материала		4	2
		1	Закономерности изменчивости		
		2	Наследственная изменчивость		
		3	Модификационная изменчивость		
		4	Виды мутаций		
		5	Причины мутаций		
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольная работа		-	
		Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий и параграфов учебника по теме. Заполнить таблицы: «Виды изменчивости», «Виды мутаций». Подготовить сообщение на тему: «Частота мутаций. Причины и значение мутаций». Выполнение домашнего задания – параграфы 46, 47, 48 учебника [1]		2	
$У_1$, $У_5$, $У_7$, $У_8$;	Тема 3.3 Основы селекции.	Содержание учебного материала		2*	1
		1	Основные методы селекции		
$З_1$-$З_5$		2	Учение Н.И. Вавилова о центрах многообразия и происхождения культурных растений.*		
		3	Методы селекции растений		
		4	Методы селекции животных		
		5	Биотехнология, ее достижения и перспективы развития		

		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
		Контрольная работа по разделу: «Основы генетики и селекции».	1	
		Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий и параграфов учебника по теме. Заполнить таблицу «Центры происхождения культурных растений (по Н.И. Вавилову)». Подготовить сообщение на тему: «Селекция микроорганизмов». Подготовка к контрольной работе по разделу: «Основы генетики и селекции». Выполнение домашнего задания – параграфы 64 - 67 учебника [1]	2	
	Раздел 4.	Основы учения об эволюции.	19	
$У_1$, $У_5$, $У_7$; $З_1$-$З_5$	Тема 4.1 Развитие эволюционного учения Ч. Дарвина.	Содержание учебного материала	1	1
		1 Эволюционные идеи в античном мире		
		2 Составление естественнонаучных знаний в средние века и эпоху Возрождения		
		3 Предшественники Дарвинизма		
		4 Жизнь и научные труды Ч. Дарвина		
		5 Основные положения теории эволюции Ч. Дарвина		
		Лабораторные работы		
		Практические занятия		
		Контрольные работы		
		Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий и параграфов учебника по теме. Подготовить сообщения о К. Линнее, Ж. Б. Ламарке, Ч. Дарвине. Выполнение домашнего задания – параграф 52 учебника [1]	2	
$У_1$, $У_5$,$У_7$; $З_1$-$З_5$	Тема 4.2 Микроэволюция. Вид и его критерии.	Содержание учебного материала	2	2
		1 Микроэволюция		
		2 Вид и его критерии		
		3 Популяция		
		4 Роль изменчивости в эволюционном процессе		
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий и параграфов учебника по теме. Выполнение домашнего задания – параграфы 53 – 56 учебника [1]	1	

$У_1$, $У_5$, $У_7$; $З_1$-$З_5$	Тема 4.3 Естественный отбор в природных популяциях. Борьба за существование.	Содержание учебного материала	4	1
		1 Борьба за существование	в т.ч. 2*	
		2 Естественный отбор и его формы.*		
		3 Дрейф генов и изоляция как эволюционные факторы		
		4 Возникновение приспособлений		
		5 Видообразование		
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся 1. Проработка конспектов занятий и параграфов учебника по теме. Самостоятельное составление схемы, отражающей последовательность событий при географическом видообразовании. Заполнить таблицы «Формы борьбы за существование» и «Формы естественного отбора». Выполнение домашнего задания – параграфы 57- 60 учебника [1]	2	
$У_1$, $У_5$, $У_7$; $З_1$-$З_5$	Тема 4.4 Макроэволюция.	Содержание учебного материала	4	2
		1 Макроэволюция и ее доказательства	в т.ч. 2*	
		2 Типы эволюционных изменений		
		3 Основные направления эволюционного процесса.*		
		4 Биологический прогресс и биологический регресс.		
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
		Контрольная работа по разделу: «Основы учения об эволюции».	1	
		Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий и параграфов учебника по теме. Заполнить таблицы «Доказательства макроэволюции». «Типы эволюционных изменений». Выполнение домашнего задания – параграфы 61, 62 учебника [1]	2*	
		Подготовка к контрольной работе по разделу: «Основы учения об эволюции».*		
	Раздел 5.	Эволюция биосферы и человека.	9	
$У_1$, $У_5$, $У_7$; $З_1$-$З_5$	Тема 5.1 Возникновение жизни на Земле.	Содержание учебного материала	1	
		1 История развития взглядов на происхождение жизни		
		2 Гипотеза панспермии		
		3 Гипотеза биохимической эволюции		

		4 Современные представления о происхождении жизни		1
		5 Основные этапы развития жизни на Земле		
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий и параграфов учебника по теме. Заполнить таблицу «Основные этапы развития жизни на Земле». Ответить на вопросы: 1. В чем заключается суть идеи о самозарождении жизни 2. Охарактеризуйте главную идею теории химической эволюции А.И. Опарина 3. Дайте краткую характеристику основных этапов возникновения жизни на Земле Дж. Бернале Выполнение домашнего задания – параграфы 89, 90, 91 учебника [1]	1	
$У_1$, $У_5$,$У_7$; $З_1$-$З_5$	Тема 5.2 Антропогенез.	Содержание учебного материала	2*	2
		1 Доказательство происхождения человека от животных		
		2 Основные этапы эволюции человека		
		3 Движущие силы антропогенеза.*		
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий и параграфов учебника по теме. Заполнить таблицы «Черты сходства и отличия человека и человекообразных обезьян» и «Основные стадии антропогенеза. Выполнение домашнего задания – параграфы 69, 70, 71 учебника 1	1	
$У_1$, $У_5$,$У_7$; $З_1$-$З_5$	Тема 5.3 Расы и их происхождение.	Содержание учебного материала	2*	2
		1 Расы человека.*		
		2 Гипотеза расогенеза		
		2 Расовые территории		
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
		Контрольная работа по разделу: «Эволюция биосферы и человека».	1	

		Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий и параграфов учебника по теме. Заполнить таблицу «Человеческие расы». Подготовка к контрольной работе по разделу: «Эволюция биосферы и человека».	1	
	Раздел 6.	Основы экологии.	19	
$У_1$-$У_8$; $З_1$-$З_5$	Тема 6.1 Экология как наука. Экологические факторы.	Содержание учебного материала	1	
		1 Экология – наука о взаимоотношениях организмов между собой и окружающей средой		
		2 Среда обитания организмов и ее факторы		
		3 Адаптация организмов		
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий и параграфов учебника по теме. Заполнить таблицу «Экологические факторы и их влияние на организмы». Приведите примеры Выполнение домашнего задания – параграфы 74, 75 учебника [1]	1	
$У_1$, $У_3$, $У_5$, $У_6$,$У_7$; $З_1$-$З_5$	Тема 6.2 Основные типы экологических взаимодействий.	Содержание учебного материала	2*	2
		1 Типы экологических взаимодействий.*		
		2 Экологические характеристики популяции		
		3 Динамика популяций		
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий и параграфов учебника по теме. Выполнение домашнего задания – параграфы 77 - 80 учебника [1]*	1*	
$У_1$-$У_7$;	Тема 6.3 Экологические системы.	Содержание учебного материала	2*	2
$З_1$-$З_5$		1 Экологические системы.*		
		2 Видовая и пространственная структура экосистем		
		3 Пищевые связи, круговорот веществ и превращение энергии в экосистемах		
		Лабораторные работы		
		Практические занятия: Решение экологических задач	2	
		Контрольные работы	-	

		Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий и параграфов учебника по теме. Заполнить таблицу: «Структура сообществ». Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ. Решение экологических задач. Подготовить сообщение о В.И. Вернадском и его учении о биосфере. Выполнение домашнего задания – параграфы 81 - 85 учебника [1]*	2*	
$У_1$, $У_3$, $У_7$; $З_1$-$З_5$	Тема 6.4 Биосфера – глобальная экосистема.	Содержание учебного материала	2	2
		1 Биосфера – глобальная экосистема		
		2 Учение В.И. Вернадского о биосфере		
		3 Роль живых организмов в биосфере. Биомасса		
		4 Круговорот важнейших биогенных элементов (на примере углерода, азота и др.) в биосфере		
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий и параграфов учебника по теме. Вопросы для подготовки сообщений: «Нарушение озонового слоя Земли», «Загрязнение атмосферы», «Загрязнение водных ресурсов», «Пути выхода из экологического кризиса». Выполнение домашнего задания – параграф 92 учебника [1]*	1*	
$У_1$, $У_3$,$У_7$,$У_8$; $З_1$-$З_5$	Тема 6. 5 Влияние деятельности человека на биосферу. Глобальные экологические проблемы.	Содержание учебного материала		3
		1 Человек – элемент биосферы		
		2 Нарушение озонового слоя Земли		
		3 Загрязнение атмосферы		
		4 Загрязнение водных ресурсов		
		Лабораторные работы		
		Практические занятия: Глобальные экологические проблемы	2	
		Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка к дифференцированному зачету	1	
$У_1$-$У_8$; $З_1$-$З_5$;	Дифференцированный зачет	Зачет	2	
		Всего:	117	

*- активные и интерактивные формы проведения занятий

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

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
Учебные аудитории для проведение учебных занятий всех видов:

Кабинет социально-экономических дисциплин. Основное учебное оборудование: Интерактивная доска TRIUMPH BOARD CompLete 78
Ноутбук Lenovo B 570e
Проектор NEC Projector NP 215 G,
1024*768 Экран на штативе Screen Media
Apollo, 203*153 Доска магнитно –
маркерная POCADA, 120*180 Стенд
информационный
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*
Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB –

178*** Учебные аудитории для самостоятельной работы:

Аудитория для самостоятельной работы.
Проектор TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLO SAM-1104 203x203 см, Монитор ASER V 173, Системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020, Принтер HP LaserJet P1102, Персональные компьютеры (монитор ViewSonic VA2407h, системный блок NL-AMD/A320M-HDV) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Радиокласс "Сонет- РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Аудитория для самостоятельной работы.
Персональные компьютеры (Монитор ASER V 173, FLATRON L 1734S LG, PROVIEW SP716KP. Системный блок neos DEPO) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Сканер HP ScanJet 3800 L1945A, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вари- ант исполнения JXB – 178***

Программное обеспечение:
1. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, Advego Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант");
2.Электронная информационно-Образовательная среда Moodle http://ino-rgatu.ru/login/index.php

Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. 1 Сивоглазов Владислав Иванович, Котелевская Ярославна Владимировна, Агафонова Инна Борисовна
Биология. Общая биология. 10 класс. Учебник. Базовый уровень. ФГОС Просвещение/Дрофа, 2022 г.- 256 с.
2. Сивоглазов Владислав Иванович, Котелевская Ярославна Владимировна, Агафонова Инна Борисовна
Биология. Общая биология. 11 класс. Учебник. Базовый уровень. ФГОС Просвещение/Дрофа, 2022 г.- 208 с.

Дополнительная литература:

Андреева, Т.А.
Биология : Учебное пособие. - 1. - Москва : Издательский Центр РИОР, 2021. - 241 с. - Среднее общее образование. - ISBN 978-5-369-00245-2. - ISBN 978-5-16-104836-8.
URL: http://znanium.com/catalog/document?id=398355

Учебно-методические издания:

1. Методические рекомендации по самостоятельной работе (Электронный ресурс)/ Шап- кин В.Ю. – Рязань: РГАТУ, 2022 – ЭБ «РГАТУ»
2. Методические указания к практическим/лабораторным работам (Электронный ре- сурс)/Шапкин В.Ю. – Рязань: РГАТУ, 2022 – ЭБ «РГАТУ»

Internet-ресурсы:

1. Классическая и молекулярная биология.www.molbiol.ru

2.. Библиотека популярных и научных трудов. Тематические обзоры ключе- вых проблем теории эволюции. Фотоальбомы. Палеонтологические базы данных, про- граммы для исследований.www.evolbiol.ru

3. Официальный сайт журнала «Экология и жизнь». www.ecolife.ru

6. https://znanie-sila.su/

1. Информационная система “Единое окно доступа к образовательным ресур- сам” http://window.edu.ru/

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Освоенные умения		
$У_1$ - объяснять роль биологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование современной естественнонаучной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов; отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на эмбриональное и постэмбриональное развитие человека; влияние экологических факторов на живые организмы, влияние мутагенов на растения, животных и человека; взаимосвязи и взаимодействия организмов и окружающей среды; причины и факторы эволюции, изменяемость видов; нарушения в развитии	В результате студент должен уметь объяснять роль биологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование современной естественнонаучной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов; отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на эмбриональное и постэмбриональное развитие человека; влияние экологических факторов на живые организмы, влияние мутагенов на растения, животных и человека; взаимосвязи и взаимодействия организмов и окружающей среды; причины и факторы эволюции, изменяемость видов; нарушения в развитии организмов, мутации и их	Домашняя работа; Решение ситуационной задачи; Текущий устный опрос; Оценка выступлений с сообщениями, докладами; Контрольная работа
организмов, мутации и их значение в возникновении наследственных заболеваний; устойчивость, развитие и смены экосистем; необходимость сохранения многообразия видов;	значение в возникновении наследственных заболеваний; устойчивость, развитие и смены экосистем; необходимость сохранения многообразия видов;	
$У_2$ - решать элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и передачи энергии в экосистемах (цепи питания); описывать особенности видов по морфологическому критерию;	В результате студент должен уметь решать элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и передачи энергии в экосистемах (цепи питания); описывать особенности видов по морфологическому критерию;	Домашняя работа; Решение биологических задач; Практическая работа; Контрольная работа

$У_3$ - выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники и наличие мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;	В результате студент должен уметь выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники и наличие мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;	Практическая работа; Выступления с докладами и сообщениями. Контрольная работа
$У_4$ - сравнивать биологические объекты: химический состав тел живой и неживой природы, зародышей человека и других животных, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности; процессы (естественное размножение) и делать выводы и обобщения на основе сравнения и анализа;	В результате студент должен уметь сравнивать биологические объекты: химический состав тел живой и неживой природы, зародышей человека и других животных, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности; процессы (естественное размножение) и делать выводы и обобщения на основе сравнения и анализа;	Домашняя работа; Практическая работа; Текущий устный опрос; Контрольная работа
$У_5$ - анализировать и оценивать различные гипотезы и сущности, происхождении жизни и человека, глобальные экологические проблемы и их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде;	В результате студент должен уметь анализировать и оценивать различные гипотезы и сущности, происхождении жизни и человека, глобальные экологические проблемы и их решения, последствия собственной деятельности в окружаю- щей среде;	Домашняя работа; Выступления с докладами и сообщениями.
$У_6$ - изучать изменения в экосистемах на биологических моделях;	В результате студент должен уметь изучать изменения в экосистемах на биологических моделях;	Практическая работа; Решение экологических задач
$У_7$ - находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебниках, справочниках, научно-популярных изданиях, ресурсах	В результате студент должен уметь находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебниках, справочниках, научно-популярных изданиях,	Домашняя работа; Выступления с докладами и сообщениями.
сети Интернет) и критически ее оценивать;	ресурсах сети Интернет) и критически ее оценивать;	

$У_8$ - использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: - соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании), правил поведения в природной среде; - оказания первой помощи при травматических, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами; - оценки этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонировании, искусственное оплодотворение).	В результате студент должен уметь использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: - соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании), правил поведения в природной среде; - оказания первой помощи при травматических, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами; оценки этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонировании, искусственное оплодотворение).	Опрос (устный, письменный, тесто- вый); Домашняя работа; Выступления с докладами и сообщениями.
Усвоенные знания		
$З_1$ - основные положения биологических теорий и закономерностей: клеточной теории, эволюционного учения В.И. Вернадского о биосфере, законы Г. Менделя, закономерностей изменчивости и наследственности;	В результате студент должен знать	Опрос (устный, письменный, тесто- вый); Домашняя работа; Контрольная работа
$З_2$ - строение и функционирование биологических объектов: клетки, генов и хромосом, структуры вида и экосистем;	В результате студент должен знать	Опрос (устный, письменный, тесто- вый); Практическая работа; Контрольная работа
$З_3$ - сущность биологических процессов: размножения, оплодотворения, действия искусственного и естественного отбора, формирование приспособленности, происхождение видов, круговорот веществ и превращение энергии в клетки, организме, в экосистемах и биосфере;	В результате студент должен знать	Текущий устный опрос; Домашняя работа; Контрольная работа
$З_4$ - вклад выдающихся ученых (в том числе отечественных) в развитие биологической науки;	В результате студент должен знать	Домашняя работа; Выступления с докладами и сообщениями.
$З_5$ - биологическая терминология и символика.	В результате студент должен знать	Опрос (устный, письменный, тесто- вый); Контрольная работа

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО
А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ХИМИЯ»

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность(ти) 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
35.02.15 Кинология
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс	1		**Семестр**	1, 2	
Зачет	-	**семестр**	**Диф.зачет**	-	**семестр**
Экзамен	2	**семестр**	**Другая форма контроля**	1	**семестр**

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Химия»

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; 35.02.15 Кинология; 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

дисциплина входит в состав общеобразовательных учебных дисциплин общеобразовательного цикла.

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

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей: воспитание:

- локальной научной (химической) картины мира;
- следующих мировоззренческих идей:

1) объективность и реальность окружающего мира;
2) причинно-следственные и другие связи между явлениями;
3) непрерывность изменений и развития в природе и обществе;
4) обусловленность развития химической науки потребностями производства, жизни и быта;
5) истинность научных знаний и законов природы;

- нравственно-этическое воспитание;
- трудовое воспитание.

развитие:

- умений выделять главное, существенное в изучаемом материале; сравнивать, составлять, обобщать, систематизировать, компактно и логически последовательно излагать свои мысли;
- самостоятельности и воли обучающихся;
- эмоций и мотивов обучающихся;
- способностей, склонности, познавательного интереса, мотивы и потребности обучающихся.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

У1- называть изученные вещества по международной номенклатуре;
У2- определять валентность и степень окисления химических элементов,
У3- определять тип химической связи в соединениях,
У4- определять заряд иона;
У5- определять пространственное строение молекул,
У6- определять тип кристаллической решѐтки,
У7- определять характер среды в водных растворах,
У8- определять окислитель и восстановитель,
У9- определять направление смещения равновесия под влиянием различных факторов,
У10- определять изомеры и гомологи,

У11- определять принадлежность веществ к разным классам неорганических и органических соединений;
У12- определять характер взаимного влияния атомов в молекулах,
У13- определять типы реакций в неорганической и органической химии;
У14 – характеризовать s-, p-, d-элементы по их положению в Периодической системе Д.И. Мен- делеева,
У15 – характеризовать общие химические свойства металлов и неметаллов,У16 – характеризовать общие химические свойства основных классов неорганических и орга- нических соединений,
У17 – характеризовать строение и свойства органических соединений (углеводородов, спиртов, фенолов, альдегидов, кетонов, карбоновых кислот, аминов, аминокислот и углеводов);
У18- объяснять зависимость свойств химического элемента и образованных им веществ от по- ложения в Периодической системе Д.И.Менделеева;
У19- объяснять зависимость свойств веществ от их состава и
строения, У20- объяснять природу химической связи,
У21- объяснять зависимость скорости химической реакции от различных факторов,
У22- объяснять реакционную способность органических соединений от строения их молекул; У23 - выполнять химический эксперимент по распознаванию важнейших неорганических и ор- ганических веществ,
У24 - выполнять химический эксперимент по получению конкретных веществ, относящихся к изученным классам соединений;
У25- проводить расчѐты по химическим формулам и уравнениям реакций;
У26- осуществлять самостоятельный поиск химической информации с использованием различ- ных источников (справочных, научных и научно-популярных изданий, компьютерных без дан- ных, ресурсов Интернета);
У27 - использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информа- ции и еѐ представления в различных формах.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:
З1- роль химии в естествознании, еѐ связь с другими естественными науками, значение в жизни современного общества;
З2 - важнейшие химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, относи- тельные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электро- отрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем га- зообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электро- лит и неэлектролит, электрометрическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химиче- ское равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология;
З3 - основные законы химии: сохранение массы веществ, постоянства состава веществ, перио- дический закон Д.И. Менделеева, закон Гесса, закон Авогадро;
З4 - основные теории химии: строения атома ,химической связи, электролитической диссоциа- ции, кислот и оснований, строение органических и неорганических соединений (включая сте- реохимию), химическую кинетику и химическую термодинамику;
З5 -классификацию и номенклатуру неорганических и органических
соединений; З6 -природные источники углеводородов и способы их
переработки;
З7 - вещества и материалы, широко используемые в практике: основные металлы и сплавы, графит, кварц, минеральные удобрения, минеральные и органические кислоты, щѐлочи, амми- ак, углеводороды, фенол, анилин, метанол, этанол, этиленгликоль, глицерин, формальдегид, ацетальдегид, ацетон, глюкоза, сахароза, крахмал, клетчатка, аминокислоты, белки, искусст- венные волокна, каучуки, пластмассы, жиры, мыла и моющие средства.

Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисцип- лины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 117 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов; самостоятельной работы обучающегося 39 часов.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	117
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	78
в том числе:	
теоретические занятия	46
в т.ч. в активной и интерактивной формах	8*
лабораторные занятия	-
практические занятия	32
в т.ч. в активной и интерактивной формах	20*
Самостоятельная работа обучающегося (всего) Доклады	39
в т.ч. в активной и интерактивной формах	14*
Итоговая аттестация в форме контрольной работы- 1 семестр и диф. зачета 2 семестр	

* - активные и интерактивные формы проведения занятий

Тематический план и содержание учебной дисциплины«Химия»

Наименование умений, знаний, компетенций (У, З)	Наименование раз- делов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объ-ем часов	Уро-вень ос-вое-ния
1		2	3	4
Раздел I. Общая и неорганическая химия			55	
У1,2,25, 26,27;32, 3,4.	Тема 1.1. Основные понятия и законы химии	Содержание учебного материала	6	
		1 Основные понятия и законы химии	2	2
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия: Решение задач. Расчетные задачи на нахождение относительной молекулярной массы оп- ределение массовой доли химических элементов в сложном веществе.*	2*	2
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся		
		Доклады: Химия – наука о веществе, Аллотропия, биография Авогадро.*	2*	2
У1-9,11-16; З1-5.	Тема 1.2. Периодический закон и периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева и строение атома	Содержание учебного материала	12	
		1 Атом. Строение электронных оболочек атомов элементов малых периодов.	2	2
		3 Открытие Д.И. Менделеевым Периодического закона. *	2*	2
		4 Современная формулировка Периодического закона. *	2*	2
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия : Написание электронных формул элементов.*	2*	2
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся	4*	2
		Доклады: Жизненный путь Д.И. Менделеева, Строение атома, Изотопы.*		
У11-16,18	Тема 1.3.	Содержание учебного материала	6	
		1 Ионная связь. Ковалентная связь.	2	2
		2 Металлическая связь. Водородная связь.	2	2
		Лабораторные работы	-	

- 21; 31-5.	Строение вещества	Практические занятия	-	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся	2	2
		Доклады: Теория Льюиса, Типы межмолекулярного взаимодействия, типы кристаллических решѐток.*		
		Содержание учебного материала	8	
У18- 21,23 - 27; 31-5.	Тема 1.4. Вода. Растворы. Электролитическая диссоциация	1 Электролитическая диссоциация.	4	2
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия : Решение расчетных задач на типы концентрации растворов.*	2*	2
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся: Доклады: Теория электролитической диссоциации Аррениуса, Гидраты и сольваты, вода – универсальный рас- творитель.	2	2
У1-9,23- 27; 31- 5,7.	Тема 1.5. Классификация не- органических со- единений и их свой- ства	Содержание учебного материала	8	
		1 Кислоты как электролиты.	2	2
		2 Основания как электролиты.	2	2
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия : Написание уравнений реакций «Гидролиз солей».*	2*	2
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся :Доклады: Кислоты. Основания. Соли.	2	2
У11- 16,23 - 27; 31- 5,7.	Тема 1.6. Химические реак- ции	Содержание учебного материала	6	
		1 Типы химических реакций	2	2
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия : Решение задач на расчет скорости реакции.*	2*	2
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся: Доклады: Применение окислителей в быту, Гальванический элемент и строение аккумуляторов, Гальванопласти- ка.	2	2
У1- 9,11- 16,18- 21; 31-5, 7.	Тема 1.7. Металлы и неметал- лы	Содержание учебного материала	9	
		1 Металлы. *	2*	2
		2 Неметаллы. *	2*	2
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся	5	2
		Доклады: Цветные металлы, Металлургия, Понятие о неметаллах.		
Раздел II. Органическая химия			62	
У10-		Содержание учебного материала	10	

27; З1-7.	Тема 2.1. Основные понятия органической химии	1	Органические соединения.	2	2
		2	Теория строения органических веществ.	2	2
	и органических со- единений				
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия: Классификация и номенклатура органических веществ. Построение названий органических веществ.*		2*	2
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся		4	2
		Доклады: Жизненный путь А.М.Бутлерова, Международная и рациональная номенклатура, Реакции полимериза- ции.			
У10- 27; З1-7.	Тема 2.2. Углеводо- роды и их природ- ные источники	Содержание учебного материала		18	
		1	Алканы. Получение и свойства.	2	2
		2	Алкены. Получение и свойства.	2	2
		3	Диены и каучуки.	2	2
		4	Алкины. Получение и свойства.	2	2
		5	Арены. Получение и свойства.	2	2
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия : Природные источники и химические свойства углеводородов.*		2*	2
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся		6*	2
		Доклады: Нефть. Природный газ, Бензин.*			
У10- 27; З1-7.	Тема 2.3. Кислородосодерж а- щие органические соединения	Содержание учебного материала		20	
		1	Одноатомные спирты.	2	2
		2	Фенол.	2	
		3	Альдегиды.	2	2
		4	Углеводы. Моносахариды. Полисахариды.	4	2
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия : Многоатомные спирты. Химические свойства спиртов. Свойства сложных эфиров и жи- ров.*		4*	2
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся		6	2
		Доклады: Углеводы – главный источник энергии, Уксусный альдегид, Холестерин.			
У10- 27;	Тема 2.4. Азотосодержащие	Содержание учебного материала		14	
		1	Амины.	2	2
		2	Белки.	2	2

31-7.	органические соеди- нения. Полимеры.	3	Пластмассы.	2	2
		4	Волокна, их классификация.	2	2
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия : Аминокислоты. Химические свойства аминокислот.*		2*	2
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся		4	2
		Доклады: Белки – источник жизни, Полимеры, Искусственные волокна.			
			Всего	117	

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)

* - активные и интерактивные формы проведения занятий

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Лаборатория химии
Основное учебное оборудование:
Ноутбук HP Compag CQ 61-311ER
Мультимедийный проектор Acer X1261

Лаборатория
неорганической химии
Основное учебное
оборудование:
Вытяжной шкаф
Весы
аналитиче
ские
Плакаты
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*

Аудитория для самостоятельной работы
Ноутбук Lenovo B 570e
Интерактивная
доскаTRIUMPHBOARDCompLete 78
Проектор NEC Projector NP 215 G,
1024*768 Компьютер персональный-6 ед.
Экран на штативе
ScreenMediaApollo, 203*153 Доска
магнитно-маркерная POCADA,
120*180 Стенд информационный
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*

Комплексное учебно-методическое обеспечение

дисциплины «Химия» Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой

светодиодной подсветкой*

Библиотека ,читальный зал с выходом в сеть Интернет

на 50 рабочих
мест Ноутбук
Lenovo
Мультимедиа-проектор Toshiba TLP-
XC2000 Настенный экран Экран на
треноге SereenMedia Персональный
компьютер DEPO 10 шт.
Сеть интернет
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой

Актовый зал студенческого дворца
культуры Кресло для зрительного зала,
модель «Москва» 700 шт.; Трибуна для
выступлений;

Сценический монитор

SOUNDKINGF212M
Мультимедийный проектор
ToshibaTDP-T355;
Трансляционный усилитель мощности ShowAPS480 E;
Двухканальный радиомикрофон VH220 MH и другое оборудование, необходимое для проведения студенческих мероприятий и обеспечения участия обучающихся в работе творче- ских коллективов, кружков и секций.

Информационное обеспечение обучения
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:
1 Биология. 10-11 класс. Вахрушев А.А., Бурский О.В., Раутиан А.С., Родионова Е.И., Розанов М.Н., Общество с ограниченной ответственностью «БАЛАСС» 2018
Дополнительная литература:
1. Биология. 10-11 класс. Андреева Н.Д. Общество с ограниченной ответственностью «ИОЦ Мнемозина» 2017
2. Биология. 10-11 класс. Захаров В.Б., Романова Н.И., Захарова Е.Т.; под редакцией Криксуно- ва Е.А. , ООО «Русское слово-учебник» 2017

Internet-ресурсы:
1. Классическая и молекулярная биология.www.molbiol.ru
2.. Библиотека популярных и научных трудов. Тематические обзоры ключе- вых проблем теории эволюции. Фотоальбомы. Палеонтологические базы данных, про- граммы для исследований.www.evolbiol.ru
3. Официальный сайт журнала «Экология и жизнь». www.ecolife.ru
4. https://znanie-sila.su/
5. Информационная система “Единое окно доступа к образовательным ресур- сам” http://window.edu.ru/

Учебно-методические издания:
Методические рекомендации по самостоятельной работе[Электронный ресурс]/ Шапкин В.Ю - Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ «РГАТУ»
Методические указания к практическим /лабораторным работам [Электронный ресурс]/ Шапкин В.Ю. - Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ «РГАТУ»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		Основные показатели оценки ре- зультата	Формы, методы контроля
Коды уме- ний, зна- ний	Наименования умений, знаний		
УМЕТЬ:			
У1	называть изученные веще- ства по международной номенклатуре	В результате устного опроса, прак- тической работы, самостоятельной работы, обучающийся умеет назы- вать изученные вещества по между- народной номенклатуре.	Устный опрос, прак- тическая работа, са- мостоятельная рабо- та
У2	определять валентность и степень окисления химиче- ских элементов,	В результате устного опроса, прак- тической работы, самостоятельной работы, обучающийся умеет определять валентность и степень окисления химических элементов.	Устный опрос, прак- тическая работа, са- мостоятельная рабо- та
У3	определять тип химической связи в соединениях	В результате устного опроса, прак- тической работы, самостоятельной работы, обучающийся умеет определять тип химической связи в соединениях	Устный опрос, прак- тическая работа, са- мостоятельная рабо- та
У4	определять заряд иона	В результате устного опроса, прак- тической работы, самостоятельной работы, обучающийся умеет определять заряд иона	Устный опрос, прак- тическая работа, са- мостоятельная рабо- та
У5	определять пространствен- ное строение молекул	В результате устного опроса, прак- тической работы, самостоятельной работы, обучающийся умеет определять пространственн ое строение молекул	Устный опрос, прак- тическая работа, са- мостоятельная рабо- та
У6	определять тип кристалли- ческой решѐтки	В результате устного опроса, прак- тической работы, самостоятельной работы, обучающийся умеет определять тип кристаллической решѐтки	Устный опрос, прак- тическая работа, са- мостоятельная рабо- та
У7	определять характер среды в водных растворах	В результате устного опроса, прак- тической работы, самостоятельной работы, обучающийся умеет определять характер среды в водных растворах	Устный опрос, прак- тическая работа, са- мостоятельная рабо- та

У8	определять окислитель и восстановитель	В результате устного опроса, прак- тической работы, самостоятельной работы, обучающийся умеет определять окислитель и восстано- витель	Устный опрос, прак- тическая работа, са- мостоятельная рабо- та
У9	определять направление смещения равновесия под влиянием различных фак- торов	В результате устного опроса, прак- тической работы, самостоятельной работы, обучающийся умеет определять направление смещения равновесия под влиянием различ- ных факторов	Устный опрос, прак- тическая работа, са- мостоятельная рабо- та
У10	определять изомеры и го- мологи	В результате устного опроса, прак- тической работы, самостоятельной работы, обучающийся умеет опре- делять изомеры и гомологи	Устный опрос, прак- тическая работа, са- мостоятельная рабо- та
У11	определять принадлеж- ность веществ к разным классам неорганических и органических соединений	В результате устного опроса, прак- тической работы, самостоятельной работы, обучающийся умеет Определять принадлежность ве- ществ к разным классам неоргани- ческих и органических соединений	Устный опрос, прак- тическая работа, са- мостоятельная рабо- та
У12	определять характер вза- имного влияния атомов в молекулах	В результате устного опроса, прак- тической работы, самостоятельной работы, обучающийся умеет определять характер взаимного влияния атомов в молекулах	Устный опрос, прак- тическая работа, са- мостоятельная рабо- та
У13	определять типы реакций в неорганической и органи- ческой химии	В результате устного опроса, прак- тической работы, самостоятельной работы, обучающийся умеет определять типы реакций в неорга- нической и органической химии	Устный опрос, прак- тическая работа, са- мостоятельная рабо- та
У14	характеризовать s-, p-, d-элементы по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева,	В результате устного опроса, прак- тической работы, самостоятельной работы, обучающийся умеет харак- теризовать s-, p-, d-элементы по их положению в Периодической сис- теме Д.И. Менделеева,	Устный опрос, прак- тическая работа, са- мостоятельная рабо- та
У15	характеризовать общие хи- мические свойства метал- лов и неметаллов	В результате устного опроса, прак- тической работы, самостоятельной работы, обучающийся умеет харак- теризовать общие химические свой- ства металлов и неметаллов	Устный опрос, прак- тическая работа, са- мостоятельная рабо- та

У16	характеризовать общие хи- мические свойства основ- ных классов неорганиче- ских и органических со- единений	В результате устного опроса, прак- тической работы, самостоятельной работы, обучающийся умеет харак- теризовать общие химические свой- ства основных классов неорганиче- ских и органических соединений	Устный опрос, прак- тическая работа, са- мостоятельная рабо- та
У17	характеризовать строение и свойства органических со- единений (углеводородов, спиртов, фенолов, альдеги- дов, кетонов, карбоновых кислот, аминов, аминокис- лот и углеводов	В результате устного опроса, прак- тической работы, самостоятельной работы, обучающийся умеет харак- теризовать строение и свойства ор- ганических соединений (углеводо- родов, спиртов, фенолов, альдеги- дов, кетонов, карбоновых кислот, аминов, аминокислот и углеводов	Устный опрос, прак- тическая работа, са- мостоятельная рабо- та
У18	объяснять зависимость свойств химического эле- мента и образованных им веществ от положения в Периодической системе Д.И.Менделеева	В результате устного опроса, прак- тической работы, самостоятельной работы, обучающийся умеет объяс- нять зависимость свойств химиче- ского элемента и образованных им веществ от положения в Периодиче- ской системе Д.И.Менделеева	Устный опрос, прак- тическая работа, са- мостоятельная рабо- та
У19	объяснять зависимость свойств веществ от их со- става и строения	В результате устного опроса, прак- тической работы, самостоятельной работы, обучающийся умеет объяс- нять зависимость свойств веществ от их состава и строения	Устный опрос, прак- тическая работа, са- мостоятельная рабо- та
У20	объяснять природу химиче- ской связи	В результате устного опроса, прак- тической работы, самостоятельной работы, обучающийся умеет объяс- нять природу химической связи	Устный опрос, прак- тическая работа, са- мостоятельная рабо- та
У21	объяснять зависимость скорости химической реак- ции от различных факторов	В результате устного опроса, прак- тической работы, самостоятельной работы, обучающийся умеет объяс- нять зависимость скорости химиче- ской реакции от различных факто- ров	Устный опрос, прак- тическая работа, са- мостоятельная рабо- та
У22	объяснять реакционную способность органических соединений от строения их молекул	В результате устного опроса, прак- тической работы, самостоятельной работы, обучающийся умеет объяс- нять реакционную способность ор- ганических соединений от строения их молекул	Устный опрос, прак- тическая работа, са- мостоятельная рабо- та

У23	выполнять химический эксперимент по распозна- ванию важнейших неорга- нических и органических веществ	В результате устного опроса, прак- тической работы, самостоятельной работы, обучающийся умеет выпол- нять химический эксперимент по распознаванию важнейших неорга- нических и органических веществ	Устный опрос, прак- тическая работа, са- мостоятельная рабо- та
У24	выполнять химический эксперимент по получению конкретных веществ, отно- сящихся к изученным клас- сам соединений	В результате устного опроса, прак- тической работы, самостоятельной работы, обучающийся умеет выпол- нять химический эксперимент по получению конкретных веществ, относящихся к изученным классам соединений	Устный опрос, прак- тическая работа, са- мостоятельная рабо- та
У25	проводить расчѐты по хи- мическим формулам и уравнениям реакций	В результате устного опроса, прак- тической работы, самостоятельной работы, обучающийся умеет прово- дить расчѐты по химическим фор- мулам и уравнениям реакций	Устный опрос, прак- тическая работа, са- мостоятельная рабо- та
У26	осуществлять самостоя- тельный поиск химической информации с использова- нием различных источни- ков (справочных, научных и научно-популярных из- даний, компьютерных без данных, ресурсов Интерне- та)	В результате устного опроса, прак- тической работы, самостоятельной работы, обучающийся умеет осуще- ствлять самостоятельный поиск хи- мической информации с использо- ванием различных источников (справочных, научных и научно- популярных изданий, компьютер- ных без данных, ресурсов Интерне- та)	Устный опрос, прак- тическая работа, са- мостоятельная рабо- та
У27	использовать компьютер-	В результате устного опроса, прак-	Устный опрос, прак-
	ные технологии для обра- ботки и передачи химиче- ской информации и еѐ представления в различных формах	тической работы, самостоятельной работы, обучающийся умеет ис- пользовать компьютерные техноло- гии для обработки и передачи хи- мической информации и еѐ пред- ставления в различных формах	тическая работа, са- мостоятельная рабо- та
ЗНАТЬ:			
З1	роль химии в естествозна- нии, еѐ связь с другими ес- тественными науками, зна- чение в жизни современно- го общества	В результате устного опроса, прак- тической работы, самостоятельной работы, обучающийся знает роль химии в естествознании, еѐ связь с другими естественными науками, значение в жизни современного об- щества	Устный опрос, прак- тическая работа, са- мостоятельная рабо- та

32	важнейшие химические понятия: вещество, химический элемент, атом, мо- лекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окис- ления, моль, молярная мас- са, молярный объем газо- образных веществ, вещест- ва молекулярного и немо- лекулярного строения, рас- творы, электролит и не- электролит, электрометри- ческая диссоциация, окис- литель и восстановитель, окисление и восстановле- ние, тепловой эффект реак- ции, скорость химической реакции, катализ, химиче- ское равновесие, углерод- ный скелет, функциональ- ная группа, изомерия, го- мология	В результате устного опроса, прак- тической работы, самостоятельной работы, обучающийся знает важ- нейшие химические понятия: веще- ство, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотро- пия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валент- ность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электрометрическая диссоциация, окислитель и восста- новитель, окисление и восстановле- ние, тепловой эффект реакции, ско- рость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология	Устный опрос, прак- тическая работа, са- мостоятельная рабо- та
33	основные законы химии: сохранение массы веществ, постоянства состава ве- ществ, периодический за- кон Д.И. Менделеева, закон Гесса, закон Авогадро	В результате устного опроса, прак- тической работы, самостоятельной работы, обучающийся знает основ- ные законы химии: сохранение мас- сы веществ, постоянства состава веществ, периодический закон Д.И. Менделеева, закон Гесса, закон Авогадро	Устный опрос, прак- тическая работа, са- мостоятельная рабо- та
34	основные теории химии: строения атома ,химической связи, элек- тролитической диссоциа- ции, кислот и оснований, строение органических и неорганических соедине-	В результате устного опроса, прак- тической работы, самостоятельной работы, обучающийся знает основ- ные теории химии: строения атома ,химической связи, электролитиче- ской диссоциации, кислот и основа- ний, строение органических и неор-	Устный опрос, прак- тическая работа, са- мостоятельная рабо- та
	ний (включая стереохи- мию), химическую кинети- ку и химическую термоди- намику	ганических соединений (включая стереохимию), химическую кинети- ку и химическую термодинамику	

35	классификацию и номенк- латуру неорганических и органических соединений	В результате устного опроса, прак- тической работы, самостоятельной работы, обучающийся знает класси- фикацию и номенклатуру неоргани- ческих и органических соединений	Устный опрос, прак- тическая работа, са- мостоятельная рабо- та
36	природные источники уг- леводородов и способы их переработки	В результате устного опроса, прак- тической работы, самостоятельной работы, обучающийся знает при- родные источники углеводородов и способы их переработки	Устный опрос, прак- тическая работа, са- мостоятельная рабо- та
37	вещества и материалы, ши- роко используемые в прак- тике: основные металлы и сплавы, графит, кварц, ми- неральные удобрения, ми- неральные и органические кислоты, щѐлочи, аммиак, углеводороды, фенол, ани- лин, метанол, этанол, эти- ленгликоль, глицерин, формальдегид, ацетальде- гид, ацетон, глюкоза, саха- роза, крахмал, клетчатка, аминокислоты, белки, ис- кусственные волокна, кау- чуки, пластмассы, жиры, мыла и моющие средства.	В результате устного опроса, прак- тической работы, самостоятельной работы, обучающийся знает вещест- ва и материалы, широко используе- мые в практике: основные металлы и сплавы, графит, кварц, минераль- ные удобрения, минеральные и ор- ганические кислоты, щѐлочи, амми- ак, углеводороды, фенол, анилин, метанол, этанол, этиленгликоль, глицерин, формальдегид, ацетальде- гид, ацетон, глюкоза, сахароза, крахмал, клетчатка, аминокислоты, белки, искусственные волокна, кау- чуки, пластмассы, жиры, мыла и моющие средства.	Устный опрос, прак- тическая работа, са- мостоятельная рабо- та

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО
А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.01 «ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс	2		**Семестр**	4	
Зачет	-	**семестр**	**Диф.зачет**	-	**семестр**
Экзамен	-	**семестр**	**Другая форма контроля**	4	**семестр**

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИ- НЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБ- НОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Основы философии»

Область применения программы

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

Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего зве- на: Дисциплина «Основы философии» принадлежит к циклу общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин, индекс ОГСЭ.01

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Воспитание – у студентов представлений 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.

Развитие – студенты должны овладеть основной проблематикой 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

З1 -основные категории и понятия философии
З2 - роль философии в жизни человека и общества
З3 - основы философского учения о бытие
З4 -сущность процесса познания
З5 -основы научной, философской и религиозной картин мира
З6 - об условиях формирования личности, о свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды
З7 -о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий

В ходе изучения дисциплины у студента должны сформироваться общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выпол-

нения заданий.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
В результате освоения дисциплины обучающийся приобретает **практический опыт:**
ориентирования в общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 66 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;
из них активные и интерактивные формы обучения 16 часов;
самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**66**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**48**
в том числе:	
Практические занятия	**8**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**18**
Итоговая аттестация – другая форма контроля	4 семестр

2.1 Тематический план и содержание учебной дисциплины«Основы философии»

Наименование умений, зна- ний, компетен- ций (У, З, ПК, ОК)	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень усвоения
	1	2		3	4
		Раздел 1. Введение в философию			
У1, З1-З7, ОК1-9	Тема 1.1. Мировоззрение.	Содержание учебного материала		2	1
		1.	Мировоззрение и его историко-культурный характер. Мироощущение и мировосприятие. Эмоционально-образный и логико-рассудочный уровни мировоззрения. Два подхода к духовному освоению мира: с позиции природы и с позиции человека. Типы мировоззрения: художе- ственно-образное, мифологическое, религиозное, философское, науч- ное. Мировоззрение и убеждения. Мировоззрение личности, социаль- ной группы, эпохи		
		Лабораторные работы		-	
		Практические работы		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся: Написание конспекта по теме: «Роль философии в развитии общества».		2	
У1, З1-З7, ОК1-9	Тема 1.2 Предмет философии	Содержание учебного материала		2	1
		1.	Предмет философии. Влияние обыденного опыта и теоретических уста- новок на формирование философских взглядов. Философия как самосо- знание культуры.		
		2	Основные аспекты философского знания. Функции философии. Роль философии в кризисные периоды развития общества. Изменение пред-		

		мета философии в ходе истории		
		Лабораторные работы	-	
		Практические работы	-	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся	-	
		Раздел 2. Исторические типы философствования		
У1, З1-З7, ОК1-9	Тема 2.1 Философия Китая и	Содержание учебного материала	2	1
	Индии	Зарождение философской теоретической мысли, её культурно-историческиепредпосылки. Соотношение трех основных центров цивилизации Древнего мира - древнекитайского, древнеиндийского и европейского. Осно- вополагающие принципы древнеиндийской философии: космизм, альтруизм. Её основные школы и направления – ортодоксальные (веданта, йога) и неорто- доксальные (буддизм). Философия Древнего Китая. Основные школы: даосизм, конфуцианство.		
		Лабораторные работы	-	
		Практические работы	-	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся	-	
У1, З1-З7, ОК1-9	Тема 2.2. Античная Филосо- фия	Содержание учебного материала	2	1
		Условия возникновения и развития философии в Древней Греции. Начальный этап - философия физиса (милетская школа, пифагорейцы, элеаты) – постанов- ка и решение проблемы первоосновы мира. Аристотель. Изменение представ- лений о сути философии. Значение творчества Сократа и Платона для понима- ния сущности человека и Блага.		
		Лабораторные работы	-	
		Практические работы	-	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся	-	
У1, З1-З7, ОК1-	Тема 2.3. Философия	Содержание учебного материала	2	2

9	Средне- вековья	Теоцентризм – главный принцип философии Средневековья. Влияние Библии и Корана на становление и развитие философской культуры эпохи. Аврелий Августин. Схоластика. Классическая философия средневековья. Фома Аквин- ский. Основные философские проблемы средневековой философии: божественное предопределение и свобода человека. Проблема доказательства существования Бога.		
		Лабораторные работы	-	
		Практические работы	-	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка письменного ответа на вопрос: «Почему в Средневековье религия стала основой философии?».	2	
У1, З1-З7, ОК1-9	Тема 2.4 Философия эпохи Возрождения	Содержание учебного материала	2	2
		Антропоцентризм, гуманизм, натурфилософия – главные особенности фило- софского мировоззрения эпохи Возрождения. Проблемы определения индиви- дуальности. Н. Кузанский, Ф.Петрарка. Утверждение натурфилософской ори- ентации в знании. Л. да Винчи, Н.Коперник.		
		Лабораторные работы	-	
		Практические работы	-	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся:	-	
У1, З1-З7, ОК1-9	Тема 2.5 Философия Рефор- мации	Содержание учебного материала	2	1
		Реформация как преодоление средневековой схоластики (М.Лютер, Ж.Кальвин).		
		Лабораторные работы	-	
		Практические работы	-	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся: подготовка конспекта на тему «Рефор- мация как преодоление средневековой схоластики (М.Лютер, Ж.Кальвин).» Написание конспекта на тему «Философские взгляды Л. да Винчи, Н.Коперник	2	
У1, З1-З7, ОК1-	Тема 2.6 Философия	Содержание учебного материала	2	2

9	Нового Времени	Научная революция XVII века. Проблема достоверности знаний: эмпиризм (Ф.Бэкон) и рационализм (Р.Декарт). Философия Просвещения. Формирование понятия “гражданское общество”, развитие взглядов о господстве человека над природой. Наука, прогресс, цивилизация.		
		Лабораторные работы	-	
		Практическая работа «Философия Просвещения»*	2	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся:	-	
У1, З1-З7, ОК1-9	Тема 2.7 Немецкая классиче- ская философия	Содержание учебного материала	2	1
		Философское учение И.Канта: категорический императив, априоризм - обоснование всеобщего характера научного знания. Развитие философии от науки к философии духа. Энциклопедия философских наук Гегеля. Система и метод в его учении. Философия истории Гегеля.		
		Лабораторные работы	-	
		Практические работы	-	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся: подготовка конспекта на тему «Фило- софия Просвещения» Подготовка письменного ответа на вопрос: Сходства и	2	
		различия философских учений И.Канта, Гегеля		
У1, З1-З7, ОК1-9	Тема 2.8. Русская философия XIX-XXI вв.	Содержание учебного материала	2	2
		Формирование и основные периоды развития русской философской мысли. Различные традиции в отечественной философии. Формирование самобытной русской философской проблематики IX – XIII в.в. (Илларион, Владимир Моно- мах). Становление национального самосознания XIV – XVII в.в.. М.В.Ломоносов, А.Н.Радищев. Западники и славянофилы. Русская религиоз- ная философия и её основные направления. Л.Н.Толстой, В.С.Соловьев, Н.А. Бердяев, С.Н. Булгаков. Русская философия после 1917 года. Русская филосо- фия и социально-политическая жизнь России. Русская философия в контексте мировой философской мысли		
		Лабораторные работы	-	

		Практические работы	-	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся подготовка конспекта по теме занятия	2	
		Раздел 3. Основные философские категории		
У1, З1-З7, ОК1-9	Тема 3.1 Бытие	Содержание учебного материала	2	2
		Бытие, небытие. Основные виды бытия. Реальность объективная и субъектив- ная. Бытие вещей, процессов и состояний. Жизненные корни и философский смысл проблемы бытия: античность. Проблема бытия в западно - европейской философии Нового времени. Проблема бытия в русской религиозной филосо- фии. XX век: судьба проблемы бытия.*		
		Лабораторные работы	-	
		Практическая работа на тему «Учение о бытии в XXI веке»	2	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся: ответить письменно на вопрос сходства и отличия подхода к проблеме бытия в русской религиозной философии запад- но – европейской философии.	2	
У1, З1-З7, ОК1-9	Тема 3.2 Сознание	Содержание учебного материала	2	2
		Философия о происхождении и сущности сознания. Три стороны сознания: предметное, самосознание и сознание как поток переживаний (душа психофи- зическая проблема в науке и в философии) ее современная интерпретация. Иде- альное и материальное сознание. Мышление. Язык. Сознательное и бессозна- тельное. Основные идеи психоанализа З. Фрейда. Теории архетипов К. Юнга. Современная цивилизация и психическое здоровье личности.*		
		Лабораторные работы	-	
		Практические работы	-	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся:	-	
У1, З1-З7, ОК1-9	Тема 3.3 Познание	Содержание учебного материала	2	2
		1. Познание как предмет философского анализа. Теория познания как фило- софская дисциплина. Познание и практика. Многообразие		

		2. форм знания и познавательной деятельности. Истина и заблуждение, Знание и вера.		
		2. Состав, структура и динамика знания. Понятие, суждение, умозаключение. Законы формальной логики. Аналогии. Доказательство, опровержение. Спор, полемика, дискуссия.		
		Лабораторные работы	-	
		Практические работы	-	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся: составить таблицу по учениям Фрейда, К.Юнга по теме занятия, составить конспект по теме занятия. Ответить пись- менно на вопрос о философском подходе к доказательству, опровержению, спору, полемике, дискуссии.	2	
		Раздел 4. Человек. Общество. Культура		
У1, З1-З7, ОК1-9	Тема 4.1 Наука	Содержание учебного материала	2	1
		Генезис науки. Научное знание, его специфика и строение. Методология научного познания. Роль науки в развитии техники. Наука и общество. Наука как вид духовного производства, ее отличие от других видов деятельно- сти. Рост научного знания. Научные революции и смены типов рационально- сти.*		
		Лабораторные работы	-	
		Практические работы	-	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся: написать сообщения по темам (на вы- бор) «Наука и общество»,»Научные революции и смены типов рационально- сти».	2	
У1, З1-З7, ОК1-9	Тема 4.2 Культура и цивили- зация	Содержание учебного материала	2	1
		Культура - предмет философского рассмотрения. Человек в мире культуры. Роль понятия культуры и цивилизации в познании общества. Восток - Запад - Россия: цивилизационные типы		
		Лабораторные работы	-	

		Практические работы	-	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся написать эссе на тему «Восток - Запад - Россия: цивилизационные типы»	2	
У1, З1-З7, ОК1-9	Тема 4.3 Общество	Содержание учебного материала	4	2
		1 Понятие общества. Общество как саморазвивающаяся система		
		2 Общество в историческом и аксиологическом измерении. Проблемы со- временного информационно-технического общества		
		Лабораторные работы	-	
		Практическая работа: «Информационное общество»	2	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся	-	
У1, З1-З7, ОК1-9	Тема 4.4 Человек	Содержание учебного материала	2	2
		Конец XX в. и проблема человека. Человек есть тайна. Образы человека в ис- тории философской мысли. Проблема антропосоциогенеза. Биологическое и социальное в человеке. «Природа человека» и характер философской концеп- ции. Смыслчеловеческого существования.		
		Лабораторные работы	-	
		Практическая работа: «Человеческие ценности»	2	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся	-	
У1, З1-З7, ОК1-9	Тема 4.5 Мир и Вселенная	Содержание учебного материала	4	2
		1 Картины мира: обыденная, религиозная, философская, научная. Природа мифов о сотворении мира. Религиозная и теологическая концепции проис- хождения и сущности мира*		
		2 Становление развитие научной картины мира; коперниковский переворот и его последствия. Философские и физические основания космологии. Фор- мирование идеи саморазвивающейся Вселенной. Динамика картин мира в XX столетии.*		
		Лабораторные работы	-	
		Практические работы	-	

		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся	-	
	Всего:		66	

*Проведение занятий с использованием активных и интерактивных форм обучения

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета **Кабинет социально-экономических дисциплин**

Основное учебное оборудование:
Интерактивная доска TRIUMPH BOARD CompLete 78
Ноутбук Lenovo B 570e
Проектор NEC Projector NP 215 G, 1024*768
Экран на штативе Screen Media Apollo, 203*153
Доска магнитно – маркерная POCADA, 120*180
Стенд информационный
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Лекционная аудитория

Основное учебное оборудование:
Интерактивная доска TRIUMPH BOARD CompLete 78
Ноутбук Lenovo B 570e
ПроекторNEC Projector NP 215 G, 1024*768
Экран на штативеScreen Media Apollo, 203*153
Доска магнитно – маркерная POCADA, 120*180
Стенд информационный
Мультимедийный проектор ToshibaTDP-T355
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Аудитория для самостоятельной работы

Проектор TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLO SAM-1104 203x203 см, Монитор ASER V 173, Системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020, Принтер HP LaserJet P1102, Персональные компьютеры (монитор ViewSonic VA2407h, системный блок NL-AMD/A320M-HDV) , Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Аудитория для самостоятельной работы

Персональные компьютеры (Монитор ASER V 173, FLATRON L 1734S LG, PROVIEW SP716KP. Системный блок neos DEPO), Сканер HP ScanJet 3800 L1945A, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Программное обеспечение:

1. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, Advego Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант").

2.Электронная информационно-Образовательная среда Moodle http://ino-rgatu.ru/login/index.php

Информационное обеспечение обучения Основная литература:

Стрельник О.Н. Основы философии[Электронный ресурс]: учебник для СПО/ Стрельник О.Н.. – М.: Юрайт, 2021 – ЭБС «Юрайт

Дополнительная литература:

1. Южанинова, Е.Р. Философия Электронный ресурс]: практикум/ Е.Р. Южанинова. Оренбургский гос. Ун-т. Оребург; ОГУ, 2021. – 138 с. – ЭБС «Руконт»

Интернет - ресурсы

http://platonanet.org.ua/load/knigi_po_filosofii/aksiologija/70 - Электронная библиотека по философии.

http://www.nauki-online.ru/filosofija - NAUKI-ONLINE.RU - Наука и техника, экономика и бизнес, раздел Философия.

Журнал "Наука и жизнь" www.nkj.ru/archive

Информационная система “Единое окно доступа к образовательным ресурсам” http://window.edu.ru

Учебно-методические издания:

Методические рекомендации по самостоятельной работе [Электронный ресурс]/ Анисаров И.С.- Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ «РГАТУ» http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Методические указания к практическим занятиям [Электронный ресурс]/ Анисаров И.С. - Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ «РГАТУ»http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

5. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		**Основные показатели оценки результата**	**Формы, методы контроля**
Коды умений, знаний	**Наименования умений, зна- ний**		
Умения:			
У1 ОК1-9	- ориентироваться в общих фи- лософских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе фор- мирования культуры граждани- на и будущего специалиста	Уметь ориентироваться в общих философских про- блемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста	оценка правильности, пол- ноты и доступности изложе- ния материала, оценка ло- гичности ответа на вопрос, оценка правильности и си- стемности заполнения таб- лицы
Знать:			
З1 ОК1-9	- основные категории и понятия философии	Знать основные катего- рии и понятия философии	оценка правильности, пол- ноты и доступности изложе- ния материала, оценка ло- гичности ответа на вопрос, оценка правильности и си- стемности заполнения таб- лицы
З2 ОК1-9	- роль философии в жизни че- ловека и общества	Знать и понимать роль философии в жизни чело- века и в обществе	оценка правильности, пол- ноты и доступности изложе- ния материала, оценка ло- гичности ответа на вопрос, оценка правильности и си- стемности заполнения таб- лицы
З3 ОК1-9	- основы философского учения о бытие	Знать и понимать основы философского учения о бытие	оценка правильности, пол- ноты и доступности изложе- ния материала, оценка ло- гичности ответа на вопрос, оценка правильности и си- стемности заполнения таб- лицы
З4 ОК1- 9	- сущность процесса познания	Знать и понимать сущ- ность процесса познания	оценка правильности, пол- ноты и доступности изложе- ния материала, оценка ло- гичности ответа на вопрос, оценка правильности и си-

			стемности заполнения таб- лицы
З5 ОК1-9	- основы научной, философской и религиозной картин мира	Знать основы научной, философской и религиоз- ной картин мира	оценка правильности, пол- ноты и доступности изложе- ния материала, оценка ло-
			гичности ответа на вопрос, оценка правильности и си- стемности заполнения таб- лицы
З6 ОК1-9	- об условиях формирования личности, о свободе и ответ- ственности за сохранение жиз- ни, культуры, окружающей среды	Знать об условиях фор- мирования личности, о свободе и ответственно- сти за сохранение жизни, культуры, окружающей среды	оценка правильности, пол- ноты и доступности изложе- ния материала, оценка ло- гичности ответа на вопрос, оценка правильности и си- стемности заполнения таб- лицы
З7 ОК1-9	-о социальных и этических проблемах, связанных с разви- тием и использованием дости- жений науки, техники и техно- логий	Знать о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием дости- жений науки, техники и технологий	оценка правильности, пол- ноты и доступности изложе- ния материала, оценка ло- гичности ответа на вопрос, оценка правильности и си- стемности заполнения таб- лицы

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО
А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.02 «ИСТОРИЯ»

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс	2		**Семестр**	3	
Зачет	-	**семестр**	**Диф.зачет**	-	**семестр**
Экзамен	3	**семестр**	**Другая форма контроля**	-	**семестр**

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИ- НЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБ- НОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«История»

Область применения программы

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

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общий гуманитарный и социально- экономический цикл профессиональной подготовки (ОГСЭ.02), и направлена на формирование общих (ОК1- ОК9) компетенций.

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:

У 1 - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;

У 2 - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;

Знать:

З 1 - основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);

З 2 - сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;

З 3 - основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;

З 4 - назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;

З 5 - о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

З 6 - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

Студент должен овладеть общими компетенциями:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять ней устойчивый интерес.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы вы полнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответ ственность.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективног выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с ис пользованием информационно-коммуникационных технологий.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством потребителями.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результа выполнения заданий.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, за ниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
В результате освоения дисциплины обучающийся приобретает **практический опыт:**
- умеет ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире
- умеет выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем
- знает и понимает основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира

1.4. **Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**
максимальной учебной нагрузки обучающегося 66 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;
из них активные и интерактивные формы обучения 16 часов;
самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**66**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**48**
в том числе:	
теоретические занятия	**40**
лабораторные занятия	**-**
практические занятия	**8**
контрольные работы	**-**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**18**
Итоговая аттестация – в виде экзамена	3 семестр

2.1 Тематический план и содержание учебной дисциплины «История»

Наименова - ние компе- тенций (ПК, ОК)	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Об ъем ча- сов	Уровень освоения
	1	2	3	4
		Раздел I. Вторая мировая война. Послевоенное десятилетие.		
У1-У2, З1-З6, ОК1-ОК9	Тема 1.1. Введение. Россия и мир в новейшей истории Тема 1.2. Причины и пред- посылки Второй мировой войны.	Содержание учебного материала	2	
		Новейшая история. Периодизация новейшей истории. Источники. Характеристика основных эта- пов становления современного мира. Факторы, повлиявшие на развитие стран в XX - начало XXI в. Глобализация и формы её проявления в современном мире. Международные отношения и дипломатия накануне войны. Советский Союз накануне войны. «Зимняя война».		1
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся		
У1-У2, З2-З3, ОК1-ОК9	Тема 1.3. Боевые действия Второй мировой войны.	Содержание учебного материала	2	
		1 Причины, начало, особенности войны в Европе. «Странная война». Великая Отечественная война 1941-1945гг. Основные военные операции: Оборона Москвы, Заполярья (Советско-финская война), Сталинградская битва, Курская битва. Освобождение Украины, Крыма, Белоруссии, Молдавии. Партизанское движение. Ясско-Кишиневская опе- рация. Освобождение Румынии, Болгарии, Югославии, Польши, Венгрии, Чехословакии, Бер- линская операция. Безоговорочная капитуляция Германии. Война в Японии.		1
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия« Великая Отечественная война. Цена Победы»*	2	
		Контрольные работы	-	

		Самостоятельная работа обучающихся Составьте тест по теме «Боевые действия Второй мировой войны», состоящий как минимум из 15 вопросов.		2	
У1-У2, З1, З3, З6, ОК1-ОК9	Тема 1.4. Послевоенное мир- ное урегулирова- ние.	Содержание учебного материала		2	
		1	Тегеранская, Ялтинская, Потсдамская конференции и их решения. Изучение проблем послевоенного урегулирования на Парижской и Сан-Франциской конфе- ренциях. Роль Англии, Франции, Германии, США в развитии послевоенного мира. Влияние «плана Маршалла» на послевоенное развитие Европы		2
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся		-	
У1-У2, З1-З3, ОК1-ОК9	Тема 1.5. Политическая ситу- ация в США и СССР после Второй мировой войны.	Содержание учебного материала*		2	2
		1	Внешняя политика СССР в 1945-53 гг.		
		2	Внешняя политика США в 1945-53 гг.		
		3	Нарастание противоречий между двумя сверхдержавами.		
		4	Планы по дальнейшему развитию дипломатических курсов двух стран.		
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия «Политическая ситуация в США и СССР после Второй мировой войны.»*		2	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся		-	
У1-У2, З1-З3, ОК1-ОК9	Тема 1.6. Эпоха «государств благоденствия». Тема 1.7. Лига Наций и ООН	Содержание учебного материала*		2	
		1	Экономическое развитие стран Запада в середине. XX века. Структурный экономический кризис начала 1980-х гг. Экономическая модернизация в странах Европы и США в 70-80х гг. Страны Латинской Америки, Юго-Восточной Азии в 70-80 гг. Лига наций и основные направления ее деятельности. Причины создания ООН. Разработка концепции ООН. Система организаций ООН. Результаты деятельности Лиги наций. Оценка деятельности ООН. Россия - постоянный член Совета Безопасности		2
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы: письменный опрос			3

		Самостоятельная работа обучающихся		2	
		Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. Проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий. Подготовка конспекта на тему: «Совет Безопасности ООН».			
Раздел II. СССР и страны запада в 60-80 годы XX века.					
У1-У2, З1, З3, З5-З6, ОК1-ОК9	Тема 2.1. Хрущёвская «отте- пель» в СССР	Содержание учебного материала		2	
		1	Смерть И.В.Сталина. Варианты после сталинского развития СССР. Борьба за власть. XX съезд партии, его историческое значение. Реконструкция органов власти. Изменения в обла- сти права. Национально-государственное развитие. Основные тенденции развития советской экономики. Аграрная политика. Социальная цена реформ.		1
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся		2	
		Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. Проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий. Подготовка конспекта на тему: «Правление триум- вирата: Хрущёв, Маленков, Берия».			
У1-У2, З1-З2,ОК1-ОК9	Тема 2.2. Внешняя политика Советского Союза в конце 50-70гг. XX в	Содержание учебного материала		2	
		1	Новые ориентиры во внешней политике. Кризисные явления в развитии международных от- ношений. Политика СССР со странами социалистического лагеря. Особенности советско-американских отношений. "Карибский кризис".		1
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся			
У1-У2, З1, З3, ОК1-ОК9	Тема 2.3. Становление си- стемы информаци- онного общества на Западе.	Содержание учебного материала		2	
		1	Особенности современной стратегии ведущих стран Запада. Проблемы экономического раз- вития стран в условиях глобализации. Особенности «информационной революции». Произ- водственная культура в условиях становления информационной экономики. Эволюция соци- альной структуры западного общества в XX- начале XXI в. Наука и культура в 50-60е		1

			годы.		
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся		2	
		Подготовка конспекта на тему: «Наука и культура на Западе в 1950-е-1960-е гг.».			
У1-У2, З1, З3, ОК1-ОК9	Тема 2.4. СССР в 70-80гг. XX века.	Содержание учебного материала		2	
		1	Реформы А.Н.Косыгина. Экономика в 70- начале 80х гг. в Советском Союзе. Принятие новой советской конституции 1977 года. Противоречия в аграрном производстве. Жизнь народа: ха- рактерные черты. Пути развития отечественной науки. Рождение альтернативной культуры. Система образования.		1,2
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся		2	
		Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. Проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий. Подготовка конспекта на тему: «Система образова- ния в СССР в 1980-х – 1990-х гг.».			
У1-У2, З1-З2,ОК1-ОК9	Тема 2.5. Внешняя политика СССР в 70-начале 80-х гг. – период разрядки междуна- родной напряжён- ности	Содержание учебного материала		2	
		1	Установления военно-стратегического паритета между СССР и США. Борьба за разрядку международной напряженности. Основные договоры об ограничении вооружений. Совещание в Хельсинки 1975г. Развитие сотрудничества с социалистическими странами.		2
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся		2	
		Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. Проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий. Подготовка таблицы: «Мероприятия, направленные			

		на разрядку международной напряжённости».			
У1-У2, З1, З3, ОК1-ОК9	Тема 2.6. СССР в 1985-1991	Содержание учебного материала		2	2
		1	Начальный этап «перестройки»		
		2	Реформы политической системы		
		4	Экономические преобразования.		
		5	Межэтнические противоречия в СССР.		
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия«СССР в 1985-1991»*		2	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся		-	
У1-У2, З4, З6, ОК1-ОК9	Тема 2.7. Интегра-ционные процессы в Европе. Европей-ский союз.	Содержание учебного материала		2	
		1	Формирование системы Европейского Сообщества. Расширение европейской интеграции. Программы "Эврика", "ЭСПРИТ", "РЕЙС", "БРАЙТ" и другие. "План Геншера-Коломбо". Принятие символики ЕС. Изменения в Восточной Европе в 1980-1990х гг.		1,2
		2	Маастрихтский договор. Гуманитарное сотрудничество и создание Экономического валютно- го союза. Амстердамский договор. Ницкий договор: интеграция по всем направлениям. Кон- ституционный договор Европейского Союза.		
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся		2	
		Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. Проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий. Подготовка конспекта на тему: «План Геншера- Коломбо». Подготовка письменного ответа на вопрос «Какую роль играет Европейский Союз в современной геополитике».			
У1-У2, З4, З6, ОК1-ОК9	Тема 2.8. НАТО и другие экономические и политические орга- низации.	Содержание учебного материала		2	
		1	Причины создания НАТО, состав НАТО. Определение основных направлений деятельности НАТО.		1
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы: письменный опрос			3

		Самостоятельная работа обучающихся		-	-
Раздел III. Современный мир					
У1-У2, З1, З3, ОК1-ОК9	Тема 3.1. Развитие суверен- ной России.	Содержание учебного материала		2	
		1	Процесс становления нового строя в России. Экономические реформы. Антикризисные меры и рыночные преобразования. Приватизация государственной собственности. Борьба с инфляци- ей 1992-1998гг. Криминализация жизни. Конституционный кризис 1993г. Развитие политиче- ской системы. России в 1994-1996гг. Первые шаги гражданского общества. Президентство Б.Н.Ельцина.		1
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся		2	
		Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. Проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий. Составление таблицы – Конституционный кризис октября 1993 г.			
У1-У2, З1-З2, ОК1-ОК9	Тема 3.2. Военно-политические кон- фликты XX-XXI вв.	Содержание учебного материала		2	
		1	Война в Корее 1950-1953г. Война во Вьетнаме 1965-1974гг. Арабо-израильские войны 1967-1974гг. Ирано-иракская война 1980-1988гг		2
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся		-	
У1-У2, З1, З3, ОК1-ОК9	Тема 3.3. Россия в 2000-2015 гг.	Содержание учебного материала		2	
		1	Президент В.В.Путин. Укрепление государственности. Обеспечение гражданского согласия. Экономическая политика. Определение причины, содержания реформ образования, здраво- охранения. Развития политической системы. Изучение особенностей общественного сознания, вопросов государства и церкви, методов, форм, результатов борьбы с терроризмом. Изучение основных направлений во внешней политике в конце XX начале XXI вв. Президент Д.А.Медведев - продолжение политики, направленной на укрепление и стабилизацию госу- дарства и общества.		2
		Лабораторные работы		-	

		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся		-	
У1-У2, З5-З6, ОК1-ОК9	Тема 3.4. Культура в XX-	Содержание учебного материала		2	
		1	Культура Советского Союза в 70-1991гг. Общие условия развития культуры в суверенной Рос-		1
	XXI вв. Основные правовые и законо- дательные акты ми- рового сообщества в XX-XXI вв.		сии. Образование и наука. Проблемы духовного развития российского общества в XX-XXI вв. Художественное творчество в России. Общественно-философская мысль. Живопись, архи- тектура, музыка, кино современного Запада. Поп культура и ее влияние на общество. Роль СМИ в формировании современного общества. Религия, ее роль и значение в современном обществе. Декларация по правам ребенка. Декларация по правам человека. Декларации ЮНЕ- СКО, МОТ, ВОЗ и др.		
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся		-	
У1-У2, З1-З3, З5-З6, ОК1- ОК9	Тема 3.5. Экономическое, политическое раз- витие ведущих стран мира.	Содержание учебного материала		2	
		1	Определение основных достижений современной цивилизации. Сравнение этапов развития России в новейшее время. Выявление роли и значения России в развитии мирового сообщества. Проведение сравнительного анализа развития экономики и политики ведущих стран мира.*		1,2
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся		-	
У1-У2, З1-З3, ОК1-ОК9	Тема 3.6. Революции в араб- ских странах в 1979-2012 гг. Тема 3.7. Диктаторские ре- жимы в	Содержание учебного материала		2	
		1	Исламская революция в Иране 1979 г. Революция в Афганистане 1979 г. Гражданская война в Ливане – 1982 г. Революции в Тунисе, Алжире, Ливии, Сирии в 2011-2012 гг.* Кампучия Пола Пота Ирак при Саддаме Хуссейне Хунта Пиночета Ливийская Джамахирия*		1

	странах Азии и Латинской Америки	Лабораторные работы		-	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся		-	
У1-У2, З1-З6, ОК1-ОК9	Тема 3.8. Проблемы совре-менной геополити- ки	Содержание учебного материала		2	-
		1	Россия и её место в современном мире.		
		2	Проблема продвижения НАТО на восток.		
		3	Вступление России в ВТО.		
		4	Система ПРО – США и «перезагрузка» отношений сверхдержав.		
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия «Проблемы современной геополитики»*		2	3
		Контрольные работы		-	-
		Самостоятельная работа обучающихся Повторение изученного материала в целях подготовки к экзамену		2	
			Всего:	**66**	

*Проведение занятий с использованием активных и интерактивных форм обучения

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 . УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Кабинет социально-экономических дисциплин

Основное учебное оборудование:
Интерактивная доска TRIUMPH BOARD CompLete 78
Ноутбук Lenovo B 570e
Проектор NEC Projector NP 215 G,
1024*768 Экран на штативе Screen Media
Apollo, 203*153 Доска магнитно –
маркерная POCADA, 120*180 Стенд
информационный
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Лекционная аудитория

Основное учебное оборудование:
Интерактивная доска TRIUMPH BOARD CompLete 78
Ноутбук Lenovo B 570e
ПроекторNEC Projector NP 215 G,
1024*768 Экран на штативеScreen Media
Apollo, 203*153 Доска магнитно –
маркерная POCADA, 120*180 Стенд
информационный
Мультимедийный проектор
ToshibaTDP-T355 Радиокласс "Сонет-
РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Аудитория для самостоятельной работы

Проектор TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLO SAM-1104 203x203 см, Монитор ASER V 173, Си-
стемный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020, Принтер HP LaserJet P1102, Персо- нальные компьютеры (монитор ViewSonic VA2407h, системный блок NL-AMD/A320M-HDV) , Ра- диокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бес- контактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Аудитория для самостоятельной работы

Персональные компьютеры (Монитор ASER V 173, FLATRON L 1734S LG, PROVIEW SP716KP. Си- стемный блок neos DEPO), Сканер HP ScanJet 3800 L1945A, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Программное обеспечение:

1. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, Advego Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант").

2.Электронная информационно-Образовательная среда Moodle http://ino-rgatu.ru/login/index.php

Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

Карпачев С.П. История России пособие [Электронный ресурс]/: учебное пособие для СПО, 2-е изд., пер и доп, М.: Юрайт, 2021 – ЭБС «Юрайт»

Дополнительная литература:

Данилов, А.А. Краткий исторический словарь [Текст]/ Данилов А.А.. – М.: Просвещение,

Георгиева, Н.Г. Исторический словарь. Более 2000 статей по истории России с древнейших времён до наших дней [Текст]/ Георгиева Н.Г., Георгиев В.А., Орлов А.С. – 2 изд. – М.: Проспект, 2017

История России[Электронный ресурс]/: учебник и практикум для СПО/ отв. ред Соловьев К.А.- М.: Юрайт, 2021 – ЭБС «Юрайт»

Учебно-методические издания:

Методические рекомендации по самостоятельной работе[Электронный ресурс]/ Анисаров И.С.- Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ «РГАТУ»

Методические указания к практическим занятиям[Электронный ресурс]/ Анисаров И.С. – Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ «РГАТУ»

Интернет-ресурсы:

1. Интернет-журнал «Уроки истории» http://www.urokiistorii.ru
2. Интернет-журнал «Былые годы» http://www.bg.stur.ru
3. Интернет-журнал «История» http://mes.igh.ru
4. Интернет-журнал «Новейшая история России» http://history.spbu.ru
5. Информационная система “Единое окно доступа к образовательным ресур- сам” http://window.edu.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения - освоенные умения, усвоенные знания		Основные показатели оценки результата	Формы, методы контроля
Коды умений, знаний	**Наименования умений, знаний**		
Умения:			
У1 ОК1-ОК9	ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире	Умеет ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире	домашняя работа, опрос, эвристическая беседа, самостоятельная работа, контрольная работа.
У2 ОК1-ОК9	выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем	Умеет выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем	домашняя работа, опрос, эвристическая беседа, самостоятельная работа, контрольная работа.
Знать:			
З1 ОК1-ОК9	основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.)	Знать и понимать основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX - XXI вв.)	домашняя работа, опрос, эвристическая беседа, самостоятельная работа, контрольная работа.
З2 ОК1-ОК9	-сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI в.	Знать и понимать сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI в.	домашняя работа, опрос, эвристическая беседа, самостоятельная работа, контрольная работа.
З3 ОК1-ОК9	- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира	Знать и понимать основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира	домашняя работа, опрос, эвристическая беседа, самостоятельная работа, контрольная работа.
З4 ОК1-ОК9	- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности	Знать и понимать назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности	домашняя работа, опрос, эвристическая беседа, самостоятельная работа, контрольная работа.
З5 ОК1-ОК9	- роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций	Знать и понимать роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций	домашняя работа, опрос, эвристическая беседа, самостоятельная работа, контрольная работа.
З6 ОК1-ОК9	- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения	Знать и понимать содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения	домашняя работа, опрос, эвристическая беседа, самостоятельная работа, контрольная работа.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО
А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.03 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс	2, 3, 4		**Семестр**	3, 4, 5, 6, 7, 8	
Зачет	-	**семестр**	**Диф.зачет**	8	**семестр**
Экзамен	-	**семестр**	**Другая форма контроля**	3-7	**семестр**

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ РАБОЧЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Иностранный язык

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы подготовки специалистов среднего звена, в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС СПО), утвержденного 07.05.2014 приказом Министерства образования и науки РФ за 455 по специальности среднего профессионального образования (далее -СПО) 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Место 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 ОК 1–9.

ОК 1.- Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. – Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. - Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. - Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5. – Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6.- Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,потребителями.

ОК 7.- Братьна себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения задания.

ОК 8. – Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. – Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

воспитание:

1. уважения к языку и культуре носителей языка;
2. коммуникативно-речевого такта, коммуникабельности в общении со сверстниками и взрослыми;
3. активности в решении коммуникативных и познавательно-поисковых задач;
4. самостоятельного выполнению заданий, работы со справочной литературой, зарубежными источниками информации.

развитие:

1. развитие коммуникативной компетенции;
2. развитие способности взаимооценивания, языкового и речевого самоконтроля.

Образовательной целью дисциплины является 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 1 - общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
У 2 - переводить (со словарем) 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 словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;

В результате освоения дисциплины обучающийся приобретает **практический опыт:**

- общения на иностранном языке на профессиональные и общие темы в рамках будущей профессиональной деятельности
- чтения и понимания текстов на иностранном языке на базовые профессиональные темы
- изложения в письменном виде простых связных сообщении на знакомые или интересующие профессиональные темы

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплин

максимальной учебной нагрузки обучающегося__172_____часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося____160___часов;
самостоятельной работы обучающегося __12_____часов.
активные и интерактивны формы работы __51_час

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
2 курс **Максимальная учебная нагрузка (всего)**	*66*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*62*
3 семестр	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*36*
в том числе:	
практические занятия	*34*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*2*
Итоговая аттестация в форме *тест за 3 семестр* *2*	
4 семестр	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*30*
в том числе:	
практические занятия	*28*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*2*
Итоговая аттестация в форме *тест за 4 семестр*	*2*
3 курс **Максимальная учебная нагрузка (всего)**	*56*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*50*
5 семестр	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*28*
в том числе:	
практические занятия	*26*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*2*
Итоговая аттестация в форме *тест за 5 семестр*	*2*
6 семестр	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*28*
в том числе:	
практические занятия	*24*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*4*
Итоговая аттестация в форме *тест за 6 семестр*	*2*
4 курс **Максимальная учебная нагрузка (всего)**	*50*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*48*
7 семестр	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*28*
в том числе:	
практические занятия	*26*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*2*
Итоговая аттестация в форме *тест за 7 семестр*	*2*
8 семестр	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*22*
в том числе:	
практические занятия	*20*
Итоговая аттестация в форме *дифференцированного зачета 8 семестр тест* *2*	

Тематический план и содержание учебной дисциплины «Иностранный язык»

Наименование умений, знаний, компетенций (У, З,ПК, ОК)	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	**2**	**3**		**4**	**5**
3 семестр*Деловойанглийский.*					
ОК 1-9 У1-У3 З1	**Тема 1. Preparations for studies abroad.** Applying for a job Searching for a job abroad	Содержание учебного материала			
		1	Text 1: Personal statements		
		2	Visual translation and comprehension: Applying for a job*		
		3	Writing practiceGrammer material*		
		4	Vocabulary		
		Практические занятия		6	2
		Самостоятельная работа обучающихся:Acupoftea (byKatherineMansfield) Прочитать и письменно перевести текст с полным охватом содержания 1. Выполнить лексико-грамматические упражнения после текста 2. Составить словарь лексических единиц Составить сопроводительное письмо.		2	2-3
ОК 1-9 У1-У3 З1	Тема 2. Business calls 2.1. On the phone 2.2. Drawing up and filling in documents.	Содержание учебного материала			
		1	Text 1. On the phone.*		
		2	Visual translation and comprehension: Drawing up and filling in documents.		
		3	Writing practiceGrammer material*		
		4	Vocabulary		
		Практические занятия		6	
ОК 1-9	Тема 3. Communications	Содержание учебного материала			

У1-У3 З1		1	Text 1. Business trip abroad.*		
		2	Visual translation and comprehension: At the airport. At the railway station Currency of change.		
		3	WritingpracticeGrammer material*		
		4	Vocabulary		
		Практические занятия		10	2
ОК 1-9 У1-У3 З1	Тема 4. Formal and Informal Correspondence Letters of invitation and replies Business talks.	Содержаниеучебногоматериала			
		1	Text 1. Request for application material.*		
		2	Visual translation and comprehension: Business talks		
		3	WritingpracticeGrammer material*		
		4	Vocabulary		
		Практические занятия		10	
		Итоговый тест		2	
4 семестр					
ОК 1-9 У1-У3 З1	**Тема 5: Why do we learn English?** English today English in our life	Содержание учебного материала			
		1	Text 1. English today*		
		2	Visual translation and comprehension: English in our life*		
		3	Writing practiceGrammer material*		
		4	Vocabulary		
		Практические занятия		4	2
ОК 1-9 У1-У3 З1	**Тема 6: The world of professions.** 6.1. Every road is good. 6..2. My University 6.3. My future profession.	Содержаниеучебногоматериала			
		1	Text 1. Every road is good.		
		2	Visual translation and comprehension: My University*		
		3	Writing practice My future profession*Grammer material		
		4	Vocabulary		
		Практические занятия		6	2
ОК 1-9 У1-У3 З1	**Тема 7: The history of agriculture** 7.1. The history of agriculture	Содержание учебного материала			
		1	Text 1. The history of agriculture*		
		2	Writing practiceGrammer material*		
		3	Vocabulary		

		Практические занятия		6	2
ОК 1-9 У1-У3 З1	**Тема 8. Agriculture in Russia** Agriculture in Russia Development of agriculture	Содержание учебного материала			
		1	Text 1. Agriculture in Russia*		
		2	Visual translation and comprehension: Development of agriculture		
		3	Writing practiceGrammer material*		
		4	Vocabulary		
		Практические занятия		6	2
		Самостоятельная работаобучающихся: текст:Myfavouritewriter (EarnestHemingway). Чтение и перевод текста с полным охватом содержания, выполнение лексико-грамматических упражнений		2	2-3
ОК 1-9 У1-У3 З1	**Тема 9. Agriculture in foreign countries** Agriculture in the UK Agriculture in the USA	Содержание учебного материала			
		1	Text 1. Agriculture in the UK*		
		2	Visual translation and comprehension: Agriculture in the USA		
		3	Writing practiceGrammer material*		
		4	Vocabulary		
		Практические занятия		4	3
		Итоговый тест		2	3
3 курс ***5 семестр***					
ОК 1-9 У1-У3 З1	**Тема 1:** Plant products 1.1. Plant products	Содержание учебного материала			
		1	Text 1. Plant products*		
		2	Writing practiceGrammer material*		
		3	Vocabulary		
		Практические занятия		4	2
ОК 1-9 У1-У3 З1	**Тема 2:**Animal products 2.1. Animal products	Содержание учебного материала			
		1	Text 1. Animal products*		
		2	Writing practiceGrammer material*		
		3	Vocabulary		
		Практические занятия		4	2
ОК 1-9 У1-У3	**Тема3:Soil** 3.1. Soil	Содержание учебного материала			
		1	Text 1. Soil*		

З1		2	Writing practiceGrammer material*		
		3	Vocabulary		
		Практические занятия		4	2
		Самостоятельная работа обучающихся: текст: Anoldfarmer Чтение и перевод текста с полным охватом содержания, выполнение лексико-грамматических упражнений		2	3
ОК 1-9 У1-У3 З1	**Тема 4.** Water 4.1. Water	Содержание учебного материала			
		1	Text 1. Water*		
		2	Writing practiceGrammer material		
		3	Vocabulary		
		Практические занятия		4	2
ОК 1-9 У1-У3 З1	**Тема 5. Seeds** 5.1. Seeds	Содержание учебного материала			
		1	Text 1. Seeds*		
		2	Writing practiceGrammer material		
		3	Vocabulary		
		Практические занятия		4	3
ОК 1-9 У1-У3 З1	**Тема 6. Plant growth** 6.1**.** Plant growth	Содержание учебного материала			2
		1	Text 1. Plant growth*		
		2	Writing practiceGrammer material		
		3	Vocabulary		
		Практические занятия		4	2
		Итоговый тест		2	2
6 семестр					
ОК 1-9 У1-У3 З1	**Тема 7. Harvest** 7.1. Harvest	Содержание учебного материала			
		1	Text 1. Harvest*		3
		2	Writing practiceGrammer material		
		3	Vocabulary		
		Практические работы		4	
		Самостоятельная работа обучающихся: текст: Footballasacareer Чтение и перевод текста с полным охватом содержания, выполнение		2	3

		лексико-грамматических упражнений		
ОК 1-9 У1-У3 З1	**Тема 8. Storage** 8.1. Storage	Содержание учебного материала		
		1 Text 1. Storage*		
		2 Writing practiceGrammer material		
		3 Vocabulary		
		Практические работы	4	
ОК 1-9 У1-У3 З1	**Тема 9. Feed and nutrients** 9.1. Feed and nutrients	Содержание учебного материала		2-3
		1 Text 1. Feedandnutrients*		
		2 Writing practiceGrammer material*		
		3 Vocabulary		
		Практические работы	4	
ОК 1-9 У1-У3 З1	**Тема 10. Housinganimals** 10.1. Housinganimals	Содержаниеучебногоматериала		3
		1 Text 1. Housinganimals*		
		2 Writing practiceGrammer material		
		3 Vocabulary		
		Практическиеработы		
		Самостоятельная работа обучающихся: текст: Theparty	4	
		Чтение и перевод текста с полным охватом содержания, выполнение грамматических упражнений	2	3
ОК 1-9 У1-У3 З1	**Тема 11. Breeding** 11.1 Breeding	Содержание учебного материала		2-3
		1 Text 1. Breeding*		
		2 WritingpracticeGrammer material*		
		3 Vocabulary		
		Практические работы	6	
		Итоговый тест	2	2
4 курс ***7 семестр***				
ОК 1-9	**Тема 1.** BEEF INDUSTRY	Содержаниеучебногоматериала		

У1-У3 З1		1	Text 1: BEEF INDUSTRY*		3
		2	Writing practiceGrammer material*		
		3	Vocabulary		
		Практические занятия		4	
ОК 1-9 У1-У3 З1	**Тема 2.** SWINE INDUSTRY	Содержание учебного материала			
		1	Text 1: SWINE INDUSTRY*		3
		2	Writing practiceGrammer material*		
		3	Vocabulary		
		Практические занятия		4	
		Самостоятельная работа обучающихся: текст: Theprince Чтение и перевод текста с полным охватом содержания, выполнение лексико-грамматических упражнений		2	3
ОК 1-9 У1-У3 З1	**Тема 3**POLTRY INDUSTRY	Содержаниеучебногоматериала			
		1	Text 1: POLTRY INDUSTRY*		2
		2	Writing practiceGrammer material		
		3	Vocabulary		
		Практические занятия		4	
ОК 1-9 У1-У3 З1	**Тема 4**DIARY INDUSTRY	Содержание учебного материала			
		1	Text DIARY INDUSTRY*		
		2	Writing practiceGrammer material*		
		3	Vocabulary		
		Практические занятия		4	
ОК 1-9 У1-У3 З1	**Тема 5** SHEEP INDUXTRY	Содержание учебного материала			
		1	TextSHEEP INDUXTRY*		
		2	Writing practiceGrammer material		
		3	Vocabulary		
		Практические занятия		4	
ОК 1-9 У1-У3 З1.	**Тема6** APICULTURE	Содержание учебного материала			
		1	Text 1: APICULTURE*		3
		2	Writing practiceGrammer material*		
		3	Vocabulary		

		Практические занятия		4	3
		Итоговый тест		2	3
8 семестр					
ОК 1-9 У1-У3 З1	**Тема7**GMO	Содержание учебного материала			
		1	Text 1:GMO*		2
		2	Writing practiceGrammer material		
		3	Vocabulary		
		Практические занятия		4	3
ОК 1-9 У1-У3 З1	**Тема8**Food Technology	Содержание учебного материала			
		1	Text 1: Food Technology*		2
		2	Writing practiceGrammer material		
		3	Vocabulary		
		Практические занятия		4	3
ОК 1-9 У1-У3 З1	**Тема 9** MILK PRODUCTION	Содержание учебного материала			
		1	Text Milk production*		
		2	Writing practiceGrammer material		
		3	Vocabulary		
		Практические занятия		4	
ОК 1-9 У1-У3 З1	**Тема 10**TYPES OF MEAT	Содержание учебного материала			
		1	TextTYPES OF MEAT*		
		2	Writing practiceGrammer material		
		3	Vocabulary		
		Практические занятия		4	
ОК 1-9 У. 1. У.2. У.3. З.1.	**Тема11**FRUITS AND VEGETABLES	Содержание учебного материала			
		1	Text 1: FRUITS AND VEGETABLES*		3
		3	Writing practiceGrammer material		
		4	Vocabulary		
		Практические занятия		4	
		Итоговый тест		2	3
		ВСЕГО		172	

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)

*****Проведение занятий с использованием активных и интерактивных форм обученияпо 1 часу

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета
Учебные аудитории для проведение учебных занятий всех видов:

Кабинет иностранного языка. Аудитория №313, учебный
корпус №1: Основное учебное оборудование:
Ноутбук Lenovo B 570e
Проектор NEC Projector NP 215 G, 1024*768
Экран настенный, меловая доска, стенд
информационный, Доска магнитно – маркерная
POCADA, 120*180
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Кабинет иностранного языка. Аудитория №304, учебный
корпус №1: Основное учебное оборудование:
Ноутбук Lenovo B 570e
Проектор NEC Projector NP 215 G, 1024*768
Экран настенный, меловая доска, стенд
информационный, Доска магнитно – маркерная
POCADA, 120*180
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Учебные аудитории для самостоятельной работы:

Аудитория для самостоятельной работы. Аудитория №203б, учебный корпус №1:
Проектор TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLO SAM-1104 203x203 см, Монитор ASER V
173, Системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020,
Принтер HP LaserJet P1102, Персональные компьютеры (монитор ViewSonic
VA2407h, системный блок NL- AMD/A320M-HDV) , Радиокласс "Сонет-
РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной
подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант
исполнения JXB – 178***

Аудитория для самостоятельной работы. Аудитория №204б, учебный
корпус №1: Персональные компьютеры (Монитор ASER V 173, FLATRON
L 1734S LG, PROVIEW
SP716KP. Системный блок neos DEPO), Сканер HP ScanJet 3800 L1945A,
Радиокласс "Сонет- РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой
светодиодной подсветкой**,
Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Программное обеспечение:
1. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD,
Adobe Acrobat Reader, Advego Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат,
GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla

Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант");

Информационное обеспечение обучения. Основная литература:

1.**Аксенова Т.О**. Английский язык для студентов СПО, обучающихся по специальности «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» [Электронный ресурс]/ Т.О. Аксенова. – Рязань: РГАТУ, 2020

Дополнительная литература:

1.Куряева, Р. И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО— 6-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2020. — 264 с. — **ЭБС Юрайт**

1. **Куряева, Р. И.** Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 2 [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО — 6-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2020. — 259 с. - **ЭБС Юрайт**
2. **Англо-русский словарь химико-технологических терминов / Е. С. Бушмелева, Л. К. Генг, А. А. Карпова**, Т. П. Рассказова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020 ; Екатеринбург : Изд-во Урал. ун-та. — 132 с. — (Университеты России). — ISBN 978-5-534-08001-8 (Издательство Юрайт). — ISBN 978-5-7996-1474-4 (Изд-во Урал. ун-та). — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://www.biblio-online

Интернет –ресурсы:

***1.* Словари английского языка онлайн**

Abbyy Lingvo

Longman Dictionary of Contemporary English

The Free Dictionary by Farlex

***2.* Ресурсы для освоения английского произношения**

-https://howjsay.com/Здесь вы можете услышать произношение почти любого английского слова

--bbc.co.uk/worldservice/learningenglish/grammar/pron/quiz/quiz1/

Фонетические онлайн-тесты (для СРС)

***3.* Полезные ресурсы для развития навыка разговорной речи**

-https://eslgold.com/Разговорные клише

***4.* Тексты для аудирования с вопросами на проверку понимания (по уровням)**

http://free-english-study.com/home/listening.html- Тексты для аудировнаия

https://www.esl-lab.com/videoclips.htm-Короткие обучающие видеоролики

***5.* Материалы для обучения чтению**

http://free-english-study.com/home/reading.html-Тексты для чтения (по уровням)

***6.* Грамматика**

http://usefulenglish.ru/grammar/basic-word-order-Порядок слов в английском предложении

Учебно-методические издания:

Методические рекомендации по самостоятельной работе [Электронный ресурс]/ Аксѐ нова Т.О..- Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ «РГАТУ»

Методические указания к практическим занятиям[Электронный ресурс]/Аксѐ нова Т.О..- Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ «РГАТУ»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, проверки домашних заданий, подготовки рефератов (сообщений) и презентаций.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		**Основные показатели оценки результата**	**Формы, методы контроля**
Коды умений, знаний	**Наименования умений, знаний**		
	Уметь:		
У1	– общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;	*В результате* устного опроса, письменного опроса, выступления с сообщениями на занятиях освоил умения в*составлениидиалогических и монологических высказываний по заданной тематике,поддержании беседы, составлении рассказов, пересказывани и текстов*	устный опрос, письменный опрос, оценка выступлений с сообщениями на занятиях;
У2	– переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;	*В результате* устного опроса, письменного опроса освоил умения в *переводе текстов на практических занятиях; сумел организовать самостоятельную внеаудиторную работу;*	устный опрос, письменный опрос, оценка выступлений с сообщениями на занятиях;
У3	– самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;	*В результате* устного опроса, письменного опроса, овладел умениями устной и письменной речи, пополнил словарный запас по предложенным темам	устный опрос, письменный опрос, оценка выступлений с сообщениями на занятиях;
	Знать		
З1	- лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;	*В результате* устного опроса, письменного опроса приобрел знания лексического и грамматического минимума по предлагаемым темам, научился читать и переводить тексты с помощью словаря	устный опрос, письменный опрос, оценка выступлений с сообщениями на занятиях;

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО
А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.04 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс	2, 3, 4		**Семестр**	3, 4, 5, 6, 7, 8	
Зачет	3-7	**семестр**	**Диф.зачет**	8	**семестр**
Экзамен	-	**семестр**	**Другая форма контроля**	-	**семестр**

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ:

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	26
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	28

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Физическая культура»

Область применения программы

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

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Дисциплина «Физическая культура» принадлежит к циклу общих гуманитар- ных и социально-экономических дисциплин (ОГСЭ.07) и направлена на фор- мирование соответствующих общих компетенций (ОК 2.3,6).

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дис- циплины:

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

воспитание:

- здорового, жизнерадостного, жизнестойкого, физически совершенного, гармонически и творчески развитого ребенка.

развитие:

- гармоничного телосложения;
- регулирование роста и массы костей;
- мышц лица, туловища, ног, рук, плечевого пояса, кистей, пальцев, шеи, глаз, внутренних органов — сердца, кровеносных сосудов, дыхательных мышц и др.; особое внимание уделяется развитию мышц-разгибателей.
- психосоматических функций организма;
- защитных функций организма посредством закаливания;
- устойчивости к различным заболеваниям, неблагоприятным воздействиям внешней среды;
- работоспособности ребенка.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

У1 –использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепле- ния здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

З1 – о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и со- циальном развитии человека,

З2 –основы здорового образа жизни.

Дисциплина способствует формированию общих компетенций:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, ру- ководством, потребителями.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося для специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции -320 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 160 часов;

самостоятельной работы обучающегося 160 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИ- ПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	320
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	160
в том числе:	
теоретическое обучение	
в т. ч. в активной и интерактивной формах	
лабораторные занятия	-
практические занятия	160
в т. ч. в активной и интерактивной формах	60*
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего): Выполнение комплекса упражнений; Выполнение ОРУ; Упражнения для развития координации; Совершенствование технических приемов.	160
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	
подготовка рефератов по темам	
в т. ч. в активной и интерактивной формах	60*
Промежуточная аттестация в форме зачета (3, 4,5,6,7 семестр); дифференцированного зачета (8 семестр)	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины **Физическая культура**

Наименование умений, знаний, компе- тенций (У, З, ПК, ОК)	**Наименование разделов и тем**	**Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся**	**Объем часов**	**Уровень освоения**
1	2	3	4	**5**
		3, 4 семестр		
		Раздел 1. Легкая атлетика.		
У1, З1, З2 ОК2, ОК3, ОК6	**Тема 1.1 Основы знаний Легкая атлетика. Бег на короткие, средние и длинные дистанции, эстафетный и челночный бег**	**Содержание учебного материала.**	**2**	**1**
		Первичный инструктаж на рабочем месте по технике безопасности. Правило поведения в спортивном игровом зале, спортивном тренажерном зале, на спортивном комплексе РГАТУ на занятиях по физвоспитанию. Техника безопасности при занятиях легкой атлетикой. Техника бега на короткие и средние дистанции. Совершенствование техники высокого, низкого старта, финиширования. Совершенствование техники бега на 100 м.		
		Самостоятельная работа обучающихся. Техника бега на средние и длинные дистанции, бег с препятствиями.	2	**3**
У1, З1, З2 ОК2, ОК3, ОК6	**Тема 1.2 Высокий и низкий старт. Кроссовая подготовка.**	**Содержание учебного материала.**	**2**	**2**
		Техника высокого и низкого старта, стартовый разгон, финиширование. Кроссовая подготовка: равномерный бег по пересеченной местности.		
		Самостоятельная работа обучающихся. Техника равномерного бега по пересеченной местности.	2	**3**

У1, З1, З2 ОК2, ОК3, ОК6	**Тема 1.3 Бег 100 м. на результат. Изучение техники эстафетного бега 4Х60,4□100 м.**	**Содержание учебного материала.**	**2(в т.ч. 2*)**	**2**
		Выполнение общеразвивающих упражнений (далее ОРУ) в движении, выполнение специальных беговых упражнений**.** Изучение техники эстафетного бега. Бег 100 м на результат.		
		Самостоятельная работа обучающихся. Техника равномерного бега по пересеченной местности	2**(в т.ч. 2*)**	**3**
У1, З1, З2 ОК2, ОК3, ОК6	**Тема 1.4 Выполнение контрольного норматива челночный бег 3х10 м. Техника выполнения прыжков в длину с места. Кроссовая подготовка.**	**Содержание учебного материала.** Выполнение ОРУ на месте. Выполнение специальных беговых упражнений. Челночный бег 3*10 м.Выполнение специальных беговых упражнений. Выполнение ОРУ с отягощениями. Техника выполнения прыжков в длину с места. Бег по пересеченной местности 20 мин. Преодоление горизонтальных препятствий. Специальные беговые упражнения. Развитие выносливости	**4(в т.ч. 2*)**	**2**
		Самостоятельная работа обучающихся. Выполнение комплекса упражнений для развития быстроты. Прыжки в длину с места Уметь бежать в равномерном темпе до 25 мин.	4**(в т.ч. 2*)**	**3**
Раздел 2. Атлетическая гимнастика.				
У1, З1, З2 ОК2, ОК3, ОК6	**Тема 2.1 Техника выполнения упражнений на тренажерах.**	**Содержание учебного материала.**	**4 (в т.ч. 2*)**	**2**
		ОРУ. ОРУ в паре с партнером. Техника выполнения упражнений на тренажерах.		
		Самостоятельная работа обучающихся. Выполнять ОРУ с предметами.	4**(в т.ч. 2*)**	**3**
У1, З1, З2	**Тема 2.2**	**Содержание учебного материала.**	**4**	**2**

ОК2, ОК3, ОК6	**Упражнения у гимнастической стенки.**	ОРУ. Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний. Техника выполнения упражнений на тренажерах.	**(в т.ч. 2*)**	
		Самостоятельная работа обучающихся. Выполнять ОРУ с предметами.	**4(в т.ч. 2*)**	**3**
		Раздел 3. Волейбол.		
У1, З1, З2 ОК2, ОК3, ОК6	**Тема 3.1 Техника безопасности в игровом зале. Стойки и перемещения волейболиста.**	**Содержание учебного материала.**	**2**	**2**
		Подача сверху, снизу, прием мяча снизу двумя руками, сверху двумя руками. Прием мяча сверху с последующим падением и перекатом в сторону на бедро и спину.		
		Самостоятельная работа обучающихся. Упражнения по совершенствованию координационных, спортивно – силовых, скоростных способностей и выносливости	2	**3**
У1, З1, З2 ОК2, ОК3, ОК6	**Тема 3.2 Совершенствование передачи мяча двумя руками сверху в парах.**	**Содержание учебного материала.**	2	**2,3**
		Выполнение ОРУ для развития выносливости. Прием мяча после отскока от сетки. Передача мяча сверху в парах.		
		Самостоятельная работа обучающихся. Упражнения по совершенствованию координационных, спортивно – силовых, скоростных способностей и выносливости.	2	**3**
У1, З1, З2	**Тема 3.3**	**Содержание учебного материала.**	2	**3**
ОК2, ОК3, ОК6	**Совершенствование передачи мяча**	Выполнение ОРУ для развития выносливости. Передача мяча двумя руками сверху в парах. Прием мяча после отскока от сетки.		
		Самостоятельная работа обучающегося. Упражнения по совершенствованию координационных, спортивно – силовых, скоростных способностей и выносливости.	2	**3**

У1, З1, З2 ОК2, ОК3, ОК6	**Тема 3.4 Совершенствование техники приема мяча снизу двумя руками.**	**Содержание учебного материала.**	2**(в т.ч. 2*)**	**2,3**
		Выполнение ОРУ для развития скоростных качеств. Закрепление техники приема мяча снизу и сверху в падении.		
		Самостоятельная работа обучающихся. Упражнения по совершенствованию координационных, спортивно – силовых, скоростных способностей и выносливости.	4**(в т.ч. 2*)**	**3**
У1, З1, З2 ОК2, ОК3, ОК6	**Тема 3.5 Совершенствование техники приема мяча снизу и сверху в падении. Техника нападающего удара**	**Содержание учебного материала.**	2**(в т.ч. 2*)**	**2,3**
		Выполнение ОРУ для развития скоростных качеств. Совершенствование техники приема мяча снизу двумя руками.		
		Самостоятельная работа обучающихся Упражнения для развития координации.	4**(в т.ч. 2*)**	**2,3**
У1, З1, З2 ОК2, ОК3, ОК6	**Прием контрольных нормативов**	Прием контрольных нормативов за 3 семестр	4	2, 3
У1, З1, З2 ОК2, ОК3, ОК6	**Тема 3.6 Совершенствование верхней прямой подачи мяча.**	**Содержание учебного материала.**	4**(в т.ч. 2*)**	**2,3**
		Выполнение ОРУ для развития прыгучести**.** Техника верхней прямой подачи. Подача мяча по зонам.		
		Лабораторные занятия		
		Практические занятия		
		Контрольные работы		

		Самостоятельная работа обучающихся Упражнения на развитие прыгучести.	4**(в т.ч. 2*)**	**3**
У1, З1, З2 ОК2, ОК3, ОК6	**Тема 3.7** **Подача мяча по зонам.**	**Содержание учебного материала.**	4**(в т.ч. 2*)**	**2,3**
		Выполнение ОРУ для развития прыгучести. Совершенствование верхней прямой подачи мяча. Подача мяча по зонам.		
		Самостоятельная работа обучающихся. Упражнения на развитие прыгучести.	4**(в т.ч. 2*)**	**3**
У1, З1, З2 ОК2, ОК3, ОК6	**Тема 3.8** **Изучение техники нападающего удара, способы блокирования.**	**Содержание учебного материала.**	6**(в т.ч. 2*)**	**2**
		Выполнение ОРУ для развития силы. Нападающий удар, блокирование. Учебная игра.		
		Самостоятельная работа обучающихся. Упражнения для развития силы.	6**(в т.ч. 2*)**	**3**
Раздел 4. Баскетбол				
У1, З1, З2	**Тема 4.1**	**Содержание учебного материала.**	4	**2-3**
ОК2, ОК3, ОК6	**Техника безопасности при игре в баскетбол. Стойки и перемещения баскетболиста.**	Техника передвижения: стойки и перемещения. Выполнение упражнений с ведением мяча, ловлей и передачей мяча.		
		Самостоятельная работа обучающихся. Упражнения для развития координации.	4	**3**
У1, З1, З2	**Тема 4.2**	**Содержание учебного материала.**	4	**3**

ОК2, ОК3, ОК6	**Выполнение упражнений с баскетбольным мячом.**	Выполнение ОРУ на месте. Выполнение упражнений с ловлей мяча двумя руками сверху, снизу. Выполнение упражнений с передачей мяча одной рукой от плеча, от головы, снизу, сбоку, с отскоком от пола, скрытая передача.		
		Самостоятельная работа обучающихся. Упражнения для развития координации.	4	**3**
У1, З1, З2 ОК2, ОК3, ОК6	**Тема 4.3 Совершенствование техники ведения мяча.**	**Содержание учебного материала.**	4**(в т.ч. 2*)**	**2,3**
		Выполнение ОРУ в движении. Выполнение обводки соперника с изменением скорости и направления движения.		
		Самостоятельная работа обучающихся. Совершенствование технических приемов.	4**(в т.ч. 2*)**	**3**
У1, З1, З2 ОК2, ОК3, ОК6	**Тема 4.4 Выполнение приемов выбивания мяча.**	**Содержание учебного материала.**	4**(в т.ч. 2*)**	**2-3**
		Выполнение ОРУ в движении. Перехват мяча, приемы, применяемые против броска, накрывание.		
		Самостоятельная работа обучающихся. Совершенствование технических приемов.	4**(в т.ч. 2*)**	**3**
У1, З1, З2 ОК2, ОК3, ОК6	**Тема 4.5 Техника выполнения бросков мяча**	**Содержание учебного материала.**	4**(в т.ч. 2*)**	**2,3**
		Выполнение комплекса ОРУ. Бросок мяча в корзину двумя руками от груди, двумя руками сверху, снизу (с места, в движении, прыжком). Выполнение штрафного броска, трехочкового броска.		
		Самостоятельная работа обучающихся. Совершенствование технических приемов.	6**(в т.ч. 2*)**	**3**

У1, З1, З2 ОК2, ОК3, ОК6	**Тема 4.6 Совершенствование техники бросков мяча**	**Содержание учебного материала.**	4**(в т.ч. 2*)**	**2-3**
		Выполнение комплекса УГГ. Бросок мяча одной рукой от плеча, сверху, в прыжке, «крюком». Добивание мяча.		
		Самостоятельная работа обучающихся. Совершенствование техники выполнения бросков мяча в корзину различными способами.	6**(в т.ч. 2*)**	**3**
У1; З1; З2; ОК2; ОК3; ОК6;	**Прием контрольных нормативов**	Прием контрольных нормативов за 4 семестр	4	2, 3
		Всего 3, 4 семестр:	**148**	
5, 6 семестр				
Раздел 1.Легкая атлетика.				
У1, З1, З2	**Тема 1.1**	**Содержание учебного материала.**	4	**3**
ОК2, ОК3, ОК6	**Основы знаний Легкая атлетика. Бег на короткие, средние и длинные дистанции, эстафетный и челночный бег**	Первичный инструктаж на рабочем месте по технике безопасности. Правило поведения в спортивном игровом зале, спортивном тренажерном зале, на спортивном комплексе РГАТУ на занятиях по физвоспитанию. Техника безопасности при занятиях легкой атлетикой. Техника бега на короткие и средние дистанции. Совершенствование техники высокого, низкого старта, финиширования. Совершенствование техники бега на 100 м.		
		Самостоятельная работа обучающихся Техника бега на средние и длинные дистанции, бег с препятствиями.	4	**3**
У1, З1, З2	**Тема 1.2**	**Содержание учебного материала.**	2	**2**

ОК2, ОК3, ОК6	**Высокий и низкий старт. Кроссовая подготовка.**	Техника высокого и низкого старта, стартовый разгон, финиширование. Кроссовая подготовка: равномерный бег по пересеченной местности.		
		Самостоятельная работа обучающихся. Техника равномерного бега по пересеченной местности.	2	**3**
У1, З1, З2 ОК2, ОК3, ОК6	**Тема 1.3 Бег 100 м. на результат. Изучение техники эстафетного бега 4Х60,4□100 м.**	**Содержание учебного материала.**	2**(в т.ч. 2*)**	**3**
		Выполнение общеразвивающих упражнений (далее ОРУ) в движении, выполнение специальных беговых упражнений**.** Изучение техники эстафетного бега. Бег 100 м на результат.		
		Самостоятельная работа обучающихся. Техника равномерного бега по пересеченной местности	2**(в т.ч. 2*)**	**3**
У1, З1, З2	**Тема 1.4**	**Содержание учебного материала.**	2**(в**	**2**
ОК2, ОК3, ОК6	**Выполнение контрольного норматива челночный бег 3х10 м. Техника выполнения прыжков в длину с места. Кроссовая подготовка.**	Выполнение ОРУ на месте. Выполнение специальных беговых упражнений. Челночный бег 3*10 м. Выполнение специальных беговых упражнений. Выполнение ОРУ с отягощениями. Техника выполнения прыжков в длину с места. Бег по пересеченной местности 20 мин. Преодоление горизонтальных препятствий. Специальные беговые упражнения. Развитие выносливости	**т.ч. 2*)**	
		Самостоятельная работа обучающихся. Выполнение комплекса упражнений для развития быстроты. Прыжки в длину с места. Уметь бежать в равномерном темпе до 25 мин.	2**(в т.ч. 2*)**	**3**
Раздел 2. Атлетическая гимнастика.				
У1, З1, З2	**Тема 2.1**	**Содержание учебного материала.**	2	**2**

ОК2, ОК3, ОК6	**Техника выполнения упражнений на тренажерах.**	ОРУ. ОРУ в паре с партнером. Техника выполнения упражнений на тренажерах.		
		Самостоятельная работа обучающихся. Выполнять ОРУ с предметами.	2	**3**
У1, З1, З2 ОК2, ОК3, ОК6	**Тема 2.2 Упражнения у гимнастической стенки.**	**Содержание учебного материала.**	2**(в т.ч. 2*)**	**3**
		ОРУ. Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний. Техника выполнения упражнений на тренажерах. ОРУ с гантелями. ОРУ с гимнастическими палками и скакалками.		
		Самостоятельная работа обучающихся. Выполнять ОРУ с предметами.	2**(в т.ч. 2*)**	**3**
		Раздел 3. Волейбол.		
У1, З1, З2 ОК2, ОК3, ОК6	**Тема 3.1 Техника безопасности в игровом зале. Стойки и перемещения волейболиста.**	**Содержание учебного материала.**	2	2
		Подача сверху, снизу, прием мяча снизу двумя руками, сверху двумя руками. Прием мяча сверху с последующим падением и перекатом в сторону на бедро и спину.		
		Самостоятельная работа обучающихся. Упражнения по совершенствованию координационных, спортивно – силовых, скоростных способностей и выносливости.	2	3
У1, З1, З2 ОК2, ОК3, ОК6	**Тема 3.2 Совершенствование передачи мяча двумя руками сверху в**	**Содержание учебного материала.**	2	2
		Выполнение ОРУ для развития выносливости. Прием мяча после отскока от сетки. Передача мяча сверху в парах.		

	парах.	**Самостоятельная работа обучающихся.** Упражнения по совершенствованию координационных, спортивно – силовых, скоростных способностей и выносливости.	2	3
У1, З1, З2 ОК2, ОК3, ОК6	**Тема 3.3 Совершенствование передачи мяча**	**Содержание учебного материала.**	2**(в т.ч. 2*)**	3
		Выполнение ОРУ для развития выносливости. Передача мяча двумя руками сверху в парах. Прием мяча после отскока от сетки.		
		Самостоятельная работа обучающихся. Упражнения по совершенствованию координационных, спортивно – силовых, скоростных способностей и выносливости.	4**(в т.ч. 2*)**	3
У1, З1, З2	**Тема 3.4**	**Содержание учебного материала.**	2**(в**	3
ОК2, ОК3, ОК6	**Совершенствование техники приема мяча снизу двумя руками.**	Выполнение ОРУ для развития скоростных качеств. Закрепление техники приема мяча снизу и сверху в падении.	**т.ч. 2*)**	
		Самостоятельная работа обучающихся. Упражнения по совершенствованию координационных, спортивно – силовых, скоростных способностей и выносливости.	4**(в т.ч. 2*)**	3
У1, З1, З2 ОК2, ОК3, ОК6	**Прием контрольных нормативов**	Прием контрольных нормативов за 5 семестр	4	2, 3
У1, З1, З2 ОК 2, ОК 3, ОК6	**Тема 3.5 Совершенствование техники приема мяча снизу и сверху в падении.**	**Содержание учебного материала.**	2	3
		Выполнение ОРУ для развития скоростных качеств. Совершенствование техники приема мяча снизу двумя руками.		
		Самостоятельная работа обучающихся. Упражнения по совершенствованию координационных, спортивно – силовых, скоростных способностей и выносливости.	2	3

У1, З1, З2 ОК2, ОК3, ОК6	**Тема 3.6 Совершенствование верхней прямой подачи мяча.**	**Содержание учебного материала.**	2	3
		Выполнение ОРУ для развития прыгучести**.** Техника верхней прямой подачи. Подача мяча по зонам.		
		Самостоятельная работа обучающихся. Упражнения на развитие прыгучести.	2	3
У1, З1, З2 ОК2, ОК3, ОК6	**Тема 3.7 Подача мяча по зонам.**	**Содержание учебного материала.**	2**(в т.ч. 2*)**	3
		Выполнение ОРУ для развития прыгучести. Совершенствование верхней прямой подачи мяча. Подача мяча по зонам.		
		Самостоятельная работа обучающихся. Упражнения на развитие прыгучести.	2**(в т.ч. 2*)**	3
У1, З1, З2 ОК2, ОК3, ОК6	**Тема 3.8 Изучение техники нападающего удара, способы блокирования.**	**Содержание учебного материала.**	2**(в т.ч. 2*)**	3
		Выполнение ОРУ для развития силы. Нападающий удар, блокирование. Учебная игра.		
		Самостоятельная работа обучающихся. Упражнения для развития силы.	2**(в т.ч. 2*)**	3
Раздел 4. Баскетбол.				
У1, З1, З2 ОК2, ОК3, ОК6	**Тема 4.1 Техника безопасности при игре в баскетбол. Стойки и перемещения баскетболиста.**	**Содержание учебного материала.**	2	2
		Техника передвижения: стойки и перемещения. Выполнение упражнений с ведением мяча, ловлей и передачей мяча.		

		Самостоятельная работа обучающихся. Упражнения для развития координации.	2	3
У1, З1, З2 ОК2, ОК3, ОК6	**Тема 4.2** **Выполнение упражнений с баскетбольным мячом.**	**Содержание учебного материала.**	2	2
		Выполнение ОРУ на месте. Выполнение упражнений с ловлей мяча двумя руками сверху, снизу. Выполнение упражнений с передачей мяча одной рукой от плеча, от головы, снизу, сбоку, с отскоком от пола, скрытая передача.		
		Самостоятельная работа обучающихся. Упражнения для развития координации.	2	3
У1, З1, З2 ОК2, ОК3, ОК6	**Тема 4.3** **Совершенствование техники ведения мяча.**	**Содержание учебного материала.**	2	3
		Выполнение ОРУ в движении. Выполнение обводки соперника с изменением скорости и направления движения.		
		Самостоятельная работа обучающихся. Совершенствование технических приемов.	2	3
У1, З1, З2 ОК2, ОК3, ОК6	**Тема 4.4** **Выполнение приемов выбивания мяча.**	**Содержание учебного материала.**	2**(в т.ч. 2*)**	3
		Выполнение ОРУ в движении. Перехват мяча, приемы, применяемые против броска, накрывание.		
		Самостоятельная работа обучающихся. Совершенствование технических приемов.	2**(в т.ч. 2*)**	3
У1, З1, З2 ОК2, ОК3, ОК6	**Тема 4.5** **Техника выполнения бросков мяча**	**Содержание учебного материала.**	2**(в т.ч. 2*)**	3
		Выполнение комплекса ОРУ. Бросок мяча в корзину двумя руками от груди, двумя руками сверху, снизу (с места, в движении, прыжком). Выполнение штрафного броска, трехочкового броска.		

		Самостоятельная работа обучающихся. Совершенствование технических приемов.	4**(в т.ч. 2*)**	3
У1, З1, З2	**Тема 4.6**	**Содержание учебного материала.**	2**(в**	3
ОК2, ОК3, ОК6	**Совершенствование техники бросков мяча**	Выполнение комплекса УГГ. Бросок мяча одной рукой от плеча, сверху, в прыжке. Добивание мяча.	**т.ч. 2*)**	
		Самостоятельная работа обучающихся. Совершенствование техники выполнения бросков мяча в корзину различными способами.	4**(в т.ч. 2*)**	3
У1, З1, З2 ОК2, ОК3, ОК6	Прием контрольных нормативов	Прием контрольных нормативов за 6 семестр	4	2, 3
		Всего за 5,6 семестр:	**100**	
7, 8 семестр				
Раздел 1.Легкая атлетика.				
У1, З1, З2 ОК2, ОК3, ОК6	**Тема 1.1 Основы знаний Легкая атлетика. Бег на короткие, средние и длинные дистанции, эстафетный и челночный бег**	**Содержание учебного материала.**	2**(в т.ч. 2*)**	**3**
		Первичный инструктаж на рабочем месте по технике безопасности. Правило поведения в спортивном игровом зале, спортивном тренажерном зале, на спортивном комплексе РГАТУ на занятиях по физвоспитанию. Техника безопасности при занятиях легкой атлетикой. Техника бега на короткие и средние дистанции. Совершенствование техники высокого, низкого старта, финиширования. Совершенствование техники бега на 100 м.		
		Самостоятельная работа обучающихся. Техника бега на средние и длинные дистанции, бег с препятствиями.	2**(в т.ч. 2*)**	**3**

У1, З1, З2	**Тема 1.2**	**Содержание учебного материала.**	2	**2**
ОК2, ОК3, ОК6	**Высокий и низкий старт. Кроссовая подготовка.**	Техника высокого и низкого старта, стартовый разгон, финиширование. Кроссовая подготовка: равномерный бег по пересеченной местности.		
		Самостоятельная работа обучающихся. Техника равномерного бега по пересеченной местности.	2	**3**
У1, З1, З2 ОК2, ОК3, ОК6	**Тема 1.3. Бег 100 м. на результат. Изучение техники эстафетного бега 4Х76,4□100 м.**	**Содержание учебного материала.**	2**(в т.ч. 2*)**	**3**
		Выполнение общеразвивающих упражнений (далее ОРУ) в движении, выполнение специальных беговых упражнений**.** Изучение техники эстафетного бега. Бег 100 м на результат.		
		Самостоятельная работа обучающихся. Техника равномерного бега по пересеченной местности	2**(в т.ч. 2*)**	**3**
Раздел 2. Атлетическая гимнастика.				
У1, З1, З2 ОК2, ОК3, ОК6	**Тема 2.1 Техника выполнения упражнений на тренажерах.**	**Содержание учебного материала.**	2**(в т.ч. 2*)**	**2**
		ОРУ. ОРУ в паре с партнером. Техника выполнения упражнений на тренажерах.		
		Самостоятельная работа обучающихся. Выполнять ОРУ с предметами.	2**(в т.ч. 2*)**	**3**
У1, З1, З2 ОК2, ОК3, ОК6	**Тема 2.2 Упражнения у гимнастической стенки.**	**Содержание учебного материала.**	2	**3**
		ОРУ. Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний. Техника выполнения упражнений на тренажерах. ОРУ с гантелями. ОРУ с гимнастическими палками и скакалками.		

		Самостоятельная работа обучающихся. Выполнять ОРУ с предметами.	2	**3**
		Раздел 3. Волейбол.		
У1, З1, З2 ОК2, ОК3, ОК6	**Тема 3.1** **Техника безопасности в игровом зале. Стойки и перемещения волейболиста.**	**Содержание учебного материала.**	2	2
		Подача сверху, снизу, прием мяча снизу двумя руками, сверху двумя руками. Прием мяча сверху с последующим падением и перекатом в сторону на бедро и спину.		
		Самостоятельная работа обучающихся. Упражнения по совершенствованию координационных, спортивно – силовых, скоростных способностей и выносливости.	2	3
У1, З1, З2 ОК2, ОК3, ОК6	**Тема 3.2** **Совершенствование передачи мяча двумя руками сверху в парах.**	**Содержание учебного материала.**	2	2
		Выполнение ОРУ для развития выносливости. Прием мяча после отскока от сетки. Передача мяча сверху в парах.		
		Самостоятельная работа обучающихся. Упражнения по совершенствованию координационных, спортивно – силовых, скоростных способностей и выносливости.	4	3
У1, З1, З2 ОК2, ОК3, ОК6	**Тема 3.3** **Совершенствование передачи мяча**	**Содержание учебного материала.**	2**(в т.ч. 2*)**	3
		Выполнение ОРУ для развития выносливости. Передача мяча двумя руками сверху в парах. Прием мяча после отскока от сетки.		
		Самостоятельная работа обучающихся. Упражнения по совершенствованию координационных, спортивно – силовых, скоростных способностей и выносливости.	4**(в т.ч. 2*)**	3
У1, З1, З2	**Тема 3.4.**	**Содержание учебного материала.**	4**(в т.ч.**	3

ОК2, ОК3, ОК6	**Совершенствование техники приема мяча снизу двумя руками.**	Выполнение ОРУ для развития скоростных качеств. Закрепление техники приема мяча снизу и сверху в падении.	**2*)**		
		Самостоятельная работа обучающихся. Упражнения по совершенствованию координационных, спортивно – силовых, скоростных способностей и выносливости.	4**(в т.ч. 2*)**	3	
У1, З1, З2 ОК2, ОК3, ОК6	**Прием контрольных нормативов**	Прием контрольных нормативов за 7 семестр	4	2,3	
Раздел 4. Баскетбол.					
У1, З1, З2 ОК2, ОК3, ОК6	**Тема 4.1 Техника безопасности при игре в баскетбол. Стойки и перемещения баскетболиста.**	**Содержание учебного материала.**	2	2	
		Техника безопасности при игре в баскетбол. Стойки и перемещения баскетболиста.			
		Самостоятельная работа обучающихся. Упражнения для развития координации.	2	3	
У1, З1, З2 ОК2, ОК3, ОК6	**Тема 4.2 Выполнение упражнений с баскетбольным мячом.**	**Содержание учебного материала.**	2	2	
		Выполнение ОРУ на месте. Выполнение упражнений с ловлей мяча двумя руками сверху, снизу. Выполнение упражнений с передачей мяча одной рукой от плеча, от головы, снизу, сбоку, с отскоком от пола, скрытая передача.			
		Самостоятельная работа обучающихся. Упражнения для развития координации.	2	3	
У1, З1, З2 ОК2, ОК3, ОК6	**Тема 4.3. Совершенствование техники ведения мяча.**	**Содержание учебного материала.**	2**(в т.ч. 2*)**	3	
		Выполнение ОРУ в движении. Выполнение обводки соперника с изменением скорости и направления движения.			

		Самостоятельная работа обучающихся. Совершенствование технических приемов.	4**(в т.ч. 2*)**	3
У1, З1, З2 ОК2, ОК3, ОК6	**Тема 4.4 Выполнение приемов выбивания мяча.**	**Содержание учебного материала.**	2**(в т.ч. 2*)**	3
		Выполнение ОРУ в движении. Перехват мяча, приемы, применяемые против броска, накрывание.		
		Самостоятельная работа обучающихся. Совершенствование технических приемов.	4**(в т.ч. 2*)**	3
У1, З1, З2 ОК2, ОК3, ОК6	Прием контрольных нормативов	Прием контрольных нормативов за 8 семестр	4	2, 3
		Всего 7, 8 семестр:	**72**	
		ИТОГО:	**320**	

*активные и интерактивные формы занятий

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

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины имеются

Спортивный зал №1, №2, №3, учебный корпус №1

Основное учебное оборудование:

Лыжи Тиса, Fisher, Atomic, беговые

Мячи волейбольные Mikasa
Мячи футбольные Select
Степ-доски

Ракетки настольный теннис Waldner 600
Тренажер «Приседание Геккельшмидта»
Бицепс-парта – тренажёр
Высокие брусья

Тренажёр «нижние талии»
Тренажёр «верхние талии»
Тренажёр для ног универсальный
Тренажёр «римский стул СТ-315»
Тренажёр «сведение рук»
Тренажёр многофункциональный блочный
Тренажеры:
Силовой

Помост тяжёлоатлетический
Штанга для пауэрлифтинга
Тренажер эллиптический
Гриф олимпийский
Универсальный (сведение, приведение)
Жим сидя СТ-205
Т-образная тяга с упором на руки СТ-215
Гиперэкстензия горизонтальная V-SportСТ-205
Скамейка для жима под углом вниз СТ-306
Скамейка для пресса регулируемая СТ-311

Скамейка для пресса комбинированная СТ-004
Скамья «Ультра» СТ008
Скамья регулируемая «Профи» СТ 008
Стол для армрестлинга
Стол для армрестлинга (разборный)

Стол для настольного тенниса KALANARI

Гири, маты – 15 шт., зеркала, аудиоаппаратура, весы

Баскетбольные щиты, стойка универсальная,
стойки регулируемые «Профи» СТ007 Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий

Основное учебное оборудование: футбольное поле, беговая дорожка 100 м, беговая дорожка 300 м, трибуны, баскетбольная площадка, кроссовая трасса протяженностью 1км

Полоса препятствий:

Основное учебное оборудование:

Лабиринт

Забор с наклонной доской
Разрушенный мост
Разрушенная лестница
Стенка с двумя проломами

Одиночный окоп для стрельбы и метания гранат

Аудитория для самостоятельной работы.

Проектор TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLO SAM-1104 203x203 см, Монитор
ASER V 173, Системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020, Принтер HP LaserJet P1102, Персональные компьютеры (монитор ViewSonic VA2407h, системный блок NL-AMD/A320M-HDV) , Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ-1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Аудитория для самостоятельной работы

Персональные компьютеры (Монитор ASER V 173, FLATRON L 1734S LG, PROVIEW SP716KP. Системный блок neos DEPO), Сканер HP ScanJet 3800 L1945A, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Программное обеспечение:

1. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, Advego Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант").

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

Бирюков, А.А. Физическая культура [Электронный ресурс]:учебное пособие для студентов 1-4 курса, обучающихся по программе СПО. – Рязань: издат-во РГАТУ, 2014

Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 493 с.

Дополнительная литература:

Самостоятельная работа студента по физической культуре : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Балышева, В. Л. Кондаков, Е. Н. Копейкина, А. Н. Усатов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 149 с

Internet-ресурсы:

1. http://fizkultura-na5.ru/ материалы, которые охватывают практически все аспекты преподавания физической культуры: программы по физкультуре, здоровьесбережения и видам спорта, календарно тематические планирования для всех классов с первого по одиннадцатый, кроссворды , статьи, нормативы, комплексы упражнений, правила соревнований, приказы Министерства образования и многое другое…
2. Научно-теоретический журнал "Теория и практика физической культу- ры". http://www.teoriya.ru/journals/.

3. Научно-методический журнал "Физическая культура: воспитание, образование, тренировка" http://www.teoriya.ru/fkvot/
4. http://sport-men.ru/ Обучение игры в баскетбол, Обучение техники финиша, Обучение техники плавания

5. Международный олимпийский комитет http://www.olympic.org/
6. Международный паралимпийский комитет http://www.paralympic.org/
7. Международные спортивные федерации http://olympic.org/uk/organisation/if/index_uk.asp
8. Международная ассоциация спортивной информации http://www.iasi.org/
9. Российский олимпийский комитет http://www.olympic.ru/
10. Информационная система “Единое окно доступа к образовательным ресурсам” http://window.edu.ru

Учебно-методические издания:

Методические рекомендации по самостоятельной работе [Электронный ресурс] Федяшов Д.А.- Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ «РГАТУ»

Методические рекомендации по практической работе [Электронный ресурс] Федяшов Д.А.- Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ «РГАТУ»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и выполнения студентами индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		**Основные показатели оценки результата**	**Формы, методы контроля**
Коды умений, знаний	**Наименования умений, знаний**		
У1	*использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;*	Выполнять индивидуальные подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики	Контрольные нормативы
		Выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации	Контрольные нормативы
		Проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями	Контрольные нормативы
		Преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения.	Контрольные нормативы
		Выполнять приемы защиты, страховки и самостраховки.	Контрольные нормативы
		Осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;	Контрольные нормативы
		Выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетики, гимнастике, спортивным играм и лыжам при соответствующей проверке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма	Контрольные нормативы
З1	*о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека,*	Влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактики профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни	Контрольные нормативы
		Способы контроля и оценка индивидуального физического развития и физической подготовленности	Контрольные нормативы
З2	*основы здорового образа жизни;*	Правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности	Контрольные нормативы

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО
А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.05 «ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ»

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс	2		**Семестр**	3, 4	
Зачет	-	**семестр**	**Диф.зачет**	-	**семестр**
Экзамен	-	**семестр**	**Другая форма контроля**	3, 4	**семестр**

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Введение в специальность

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»

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина введение в специальность является частью общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин цикла (ОГСЭ 06) и направлена на формирование общих компетенций ОК 1–6.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

У1- выделять круг проблем и вопросов, относящихся к технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**: З1- характеристику профессиональной деятельности ;

З2- основные понятия производства и переработки продукции животноводства; З3- основные понятия производства и переработки продукции растениеводства**.**

Иметь практический опыт:

выделять круг проблем и вопросов, относящихся к технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 122 часов, в том числе:
-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов;
-самостоятельной работы обучающегося 44часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*122*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*78*
в том числе:	
теоретическое обучение	*62*
практические занятия	16
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*44*
в том числе:	
- домашняя работа: изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной и специальной экономической литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем) - подготовка рефератов	44
Итоговая аттестация в форме - *другая форма контроля – 3, 4 семестр*	

Тематический план и содержание учебной дисциплины ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1		2		3	4
$У_1$, $З_1$, $З_2$, $З_3$ ОК 1-6,	**Тема 1. Сознание социальной значимости и обладание высокой мотивации в профессиональной деятельности**	**Содержание учебного материала**		2	1,2
			1. Понятие о знании закономерности развития общества в профессиональной деятельности. Способность ориентироваться в основах экономической теории, рыночной экономики. Самостоятельность вести поиск реализации продукции на товарном рынке. Дать понятие о социальной значимости своей будущей профессии. Роль личности и социальных взаимодействий в будущей профессии.		
		Практические занятия			
		Не предусмотрены			
		Самостоятельная работа: подготовить реферат* **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы *** Обладание высокой мотивацией в профессиональной деятельности общества		4	
$У_1$, $З_1$, $З_2$ ОК 1-6	**Тема 2. Технология производства продукции животноводства**	**Содержание учебного материала**			
			1. Технология производства мяса 2. Технология производства молока	8	1
		Практические занятия		8	
		1	Технология производст ва мяса бройлеров	2	
		2	Изучение технологии производства свинины	2	
		2	Технология производства питьевого молока.	4	
		Самостоятельная работа: не предусмотрена			
$У_1$, З1, З3 ОК 1-6	**Тема 3. Технология производства**	**Содержание учебного материала**		8	1
			1. Технология производства и первичной переработки продукции растениеводства		

	продукции растениеводства	**Практические занятия**			
		Не предусмотрины			
		Самостоятельная работа: не предусмотрена			
$У_1$, $З_1$, $З_2$, ОК 1-6	**Тема 4. Переработка продукции животноводства**	**Содержание учебного материала**		6	1, 2
			1. Производство масла 2. Производство колбасных изделий		
			Практические занятия		
			Не предусмотрены		
		Самостоятельная работа: выполнения домашних заданий * **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы *** Производство сыров		6	
$У_1$, $З_1$ $З_3$ ОК 1-6	**Тема 5. Переработка продукции растениеводства**	**Содержание учебного материала**		6	1,2
			1. Растения как сырье для производства продуктов питания 2. Основы консервирования плодов и овощей		
			Практические занятия	8	
		1	Способы приготовления теста.	4	
		2	Оценка качества хлеба.	2	
		3	Выход хлеба.	2	
		Самостоятельная работа: выполнения домашних заданий *** Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы *** Технологии переработки зерна		6	
			Всего:	**46**	

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)
* Проведение занятий с применением активных и интерактивных форм обучения

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Мастерская по компетенции «Сельскохозяйственные биотехнологии»

Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1 шт
Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1 шт
Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1 шт
Микроскоп биологический Микромед 1 (2-20inf.) 1 шт
Влагомер зерна wile 55 2 шт
Лабораторная мельница ЛЗМ-1 1 шт
Пурка литровая рабочая с падающим грузом ПХ-1МЦ 1 шт
Диафаноскоп ДСЗ-3 1 шт
Устройство для формирования клейковины 1 шт
Прибор определения числа падения ПЧП-3 1шт
Измеритель диформации клейковины ИДК-3М 1 шт
Делитель проб зерна ДПЗ-10 1 шт
Рассев лабораторный РЛ-1 1 шт
Щуп мешочный ЩМ-40 d12 1 шт
Шелушитель зерна лабораторный пленчатых культур У17-ЕШЗ 1 шт
Набор сит для анализа зерна пшеницы(D200.8 сит, поддон, крышка) 1 шт
Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1 шт
Белизномер лабораторный СКИБ-М 1 шт
Прибор Журавлева - Аналог прибора Журавлева "УОП-01" 1 шт
pH-метр/pH-метр pH-150МИ 3 шт
Нитратомер Нитрон-01 3 шт
Поляриметр круговой СМ-3 1 шт
Весы Парова для определения крахмалитости картофеля УКК-5 1 шт
Рефрактометр учебный "Компакт" 1 шт
Весы электронные настольные со стойкой МИДЛ МТ 30 МГЖА (5/10;230х330) "Базар" 2 шт
Доска разборная для зерна 10 шт
Бумага фильтровальная (20*20см), 1кг плот.75, 320 листов в упаковке 1 шт
Щипцы тигельные лабораторные (150мм) 5 шт
Чашка для навесок 3 шт (№1,2,3) (4 набора) 4 шт
Магнит постоянный металлический подковообразный ММ-2165 2 шт
Шпатель №3 20шт
Совочек лабораторный 10шт
Лупа ЛЗ-П-4,5х зерновая без подсветки (d=50мм,без подсветки) 5 шт
Контейнер для хранения образцов зерна КХОЗ-6л 10 шт
Таймер электронный лабораторный TL-303 2шт
pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт
Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт
Компьютер с лицензионным программным обеспечением (Монитор LCD PHILIPS 23.8" 241V8L (00/01)черный;Клавиатура Гарнизон Клавиатура GK-100, USB; Мышь Defender Optimum MB-270 черный;
Системный блок CPU Intel Core i3-9100/Gigabyte H310M H/8Gb/SSDCrucial SSD BX500 480GB/1TB/450W/ATX;Web – камера Defender G-lens 2694) 1шт
Печатающее устройство Pantum P2200 Принтер лазерный, монохромный 1 шт
Ноутбук HP 250 G8 5 шт

Проектор ViewSonic pG7O7W DLP 4000Lm (1280x800) 22000:1 ресурс лампы:6000часов 2xHDMI 2шт
Экран Lumien Eco Picture [LEP-100l10] Настенный экран 220x220см (рабочая область 2\4x2|4 см) Matte White 2шт
Радиокласс Сонет-РСМ РМ- 1-1 Заушный индуктор 1шт
Станция медиа-захвата и трансляции; Видеокамера с системой автонаведения по ИК-метке и позиционером-микрофоном 1шт
Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт
Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1шт
Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1шт
Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт
pH-метр с ножом для мясной продукции pH-150МИ 1шт
Анализатор влажности АВГ-60 1шт
pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт
Весы лабораторные ВЛТЭ 510 (510 гр.0,01 гр, внешняя калибровка) 1шт
pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт
Компьютер с лицензионным программным обеспечением (Монитор LCD PHILIPS 23.8" 241V8L (00/01) черный; Клавиатура Гарнизон Клавиатура GK-100, USB; Мышь Defender Optimum MB-270 черный;
Системный блок CPU Intel Core i3-9100/Gigabyte H310M H/8Gb/SSDCrucial SSD BX500 480GB/1TB/450W/ATX ; Web – камера Defender G-lens 2694) 1шт
Печатающее устройство Pantum P2200 Принтер лазерный,монохромный 1шт
Ноутбук HP 250 G8 5шт
Проектор ViewSonic pG7O7W DLP 4000Lm (1280x800) 22000:1 ресурс лампы:6000часов 2xHDMI 2шт
Экран Lumien Eco Picture [LEP-100l10] Настенный экран 220x220см (рабочая область 2\4x2|4 см) Matte White 2шт
Радиокласс Сонет-РСМ РМ- 1-1 Заушный индуктор 1шт
Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1шт
Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1шт
Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт
Анализатор качества молока «Термоскан-МИНИ» 1шт
Анализатор молока с термопринтером , с поверкой ECOMILK TOTAL 120 секунд 1шт
Весы лабораторные ВЛТЭ 500 (510 гр.0,01 гр, внешняя калибровка) 1шт
Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1шт
Микроскоп биологический Микромед 1 (2-20inf.) 1шт
Автоклав 1шт
Центрифуга молочная ЦЛМН 1-8 с подогревом TAGLER 1шт
Лабораторный сушильный шкаф СМ 50/360-60ШС 1шт
Анализатор молока с термопринтером , с поверкой ECOMILK TOTAL 120 секунд 1шт
Лабораторный термостат-редуктазник "ЛТР-24" 1шт
Рефрактометр "Компакт" 1шт
Рефрактометр цифровой Milwaukee MA871 1шт
Сепаратор Нептун 1шт
Анализатор влажности в комплекте с колибровочной гирей (высокоточный) "Эвалас-2М" (с гирей) 2шт
Гомогениизатор Stegler S10 1шт
Баня лабораторная БКЛ -М(комбинированная) 1шт
Анализатор соматических клеток в молоке "Соматос-Мини" 1шт
Установка для титрования УТ-1 1шт

Набор лабораторной посуды (бутирометр (жирометр) для молока 1-6*16шт.) колба коническая КН-2-100мм-34*16шт) 1шт
Плита электрическая лабораторная IR-8008 1шт
Весы лабораторные ВЛТЭ 500 (510 гр.0,01 гр, внешняя калибровка) 1шт
pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт
Компьютер с лицензионным программным обеспеч обеспечением (Монитор LCD PHILIPS 23.8" 241V8L (00/01) черный; Клавиатура Гарнизон Клавиатура GK-100, USB; Мышь Defender Optimum MB-270 черный
Системный блок CPU Intel Core i3-9100/Gigabyte H310M H/8Gb/SSDCrucial SSD BX500 80GB/1TB/450W/ATX; Web – камера Defender G-lens 2694) 1шт
Печатающее устройство Pantum P2200 Принтер лазерный, монохромный 1шт
Ноутбук HP 250 G8 5шт
Проектор ViewSonic pG7O7W DLP 4000Lm (1280x800) 22000:1 ресурс лампы:6000часов 2xHDMI 2шт
Экран Lumien Eco Picture [LEP-100l10] Настенный экран 220x220см (рабочая область 2\4x2|4 см) Matte White 2шт
/Радиокласс Сонет-РСМ РМ- 1-1 Заушный индуктор 1шт
Учебно-производственное оборудование
Производство и первичная обработка продукции растениеводства
Мукопросеиватель 1шт
Шкаф расстоечный 1шт
Хлебопекарная печь электрическая 1шт
Планетарная тестомесильная машина 1шт
Тестоотделитель струнный 1шт
Сушка для плодов и овощей 1шт
Соковыжималка шнековая Kitfort KT-1106-2 серебристый металик. 1шт
Стул с металлическими ножками и мягким сидением и спинкой 25 шт
Стол островной СЛЭ-118 8шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Стол-мойка НВ-800 МСП (с сушилкой и полипропиленовой раковиной) 1шт
Стол лабораторный С490 1шт
Сушилка для посуды, пробирок и колб, 48 штерей 1шт
Фаршемешалка электрическая 1шт
Куттер 1шт
Мясорубка ТМ 32М 1шт
Камера термодымовая универсальная КТД-50 1шт
Холодильник двухкамерный POZIS RK FNF-170 1шт
Шприц вакуумный 1шт
Аппарат котлетный 1шт
Пельменный аппарат 1шт
Весы торговые настольные эектронные ВР4900-15-2Д-ДБ 04 1шт
Стол для мяса 1шт
Клипсатор одинарный 1шт
Стул с металлическими ножками и мягким сидением и спинкой 25шт
Стол островной СЛЭ-118 8шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Стол-мойка НВ-800 МСП (с сушилкой и полипропиленовой раковиной) 1шт
Стол лабораторный С490 1шт
Сушилка для посуды, пробирок и колб, 48 штерей 1шт
Йогуртница Redmond RYM-M5401 3шт

Пастеризатор Премиум 12 1шт
Электросыроварня (Тип 1) Maggio 1шт
Сырный пресс винтовой 1шт
Форма для сыра 5шт 10шт
Маслобойка МА 40л 1шт
Фризер мороженого GASTRORAGSCM 1119 ARB 2шт
Холодильник комбинированный лабораторный POZIS ХЛ-340 3шт
Стол лабораторный С401 4шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Стол-мойка НВ-800 МСП (с сушилкой и полипропиленовой раковиной) 1шт
Стол лабораторный С490 1шт
Сушилка для посуды, пробирок и колб, 48 штерей 1шт
Йогуртница Redmond RYM-M5401 3шт
Пастеризатор Премиум 12 1шт
Электросыроварня (Тип 2) MaggioPro с автоматической мешалкой 1шт
Стул с металлическими ножками и мягким сидением и спинкой 25шт
Стол островной СЛЭ-118 8шт
Программное и методическое обеспечения
Автоматизированная программа по планированию и учету на мукомольных предприятих/Автоматизированная программа по планированию и учету на мукомольных предприятих. 1С:Управление мукомольным, крупяным, комбикормовым и масложировым производством. Модуль для 1С:ERP и 1С:КА2. Электронная поставка, 1С: Мукомольное, крупяное, комбикормовое и масложировое производство 2. Клиентская лицензия на 20 р.м. Электронная поставка 1шт
Автоматизированная программа по планированию и учету на молокоперерабатывающих предприятиях/Автоматизированная программа по планированию и учету на молокоперерабатывающих предприятиях. Лицензия на 20 р.м. 1С:Предприятие 8. ERP Управление предприятием 2. Электронная поставка, 1С: Молокозавод. Модуль для 1С:ERP и 1С:КА2. Электронная поставка, 1С:Молокозавод для 1С:ERP и 1С:КА2. Клиентская лицензия на 20 р.м. Электронная поставка 1шт
Комплект программно-учебных модулей и виртуальных практикумов по компетенции "Сельскохозяйственные биотехнологии"/ПУМ: Оборудование и инструменты для выполнения работ по компетенции "Сельскохозяйственные биотехнологии" 1шт
ЭУМК «Основы агрономии» 1шт

Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности.

Основное учебное оборудование:
Мультимедийный проектор ToshibaTLP-XC2000
Компьютер Neo -15 шт., имеющие выход в Интернет Принтер Canon
Laser ShotLBP-1120
Сканер Canon ScanLide 25 Ноутбук
Lenovo Idea Pad
Экран на треноге Projecta Professional Доска меловая
(зеленая) ДА-21/м
Стенд информационный
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Аудитория для самостоятельной работы.

Проектор TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLO SAM-1104 203x203
см, Монитор ASER V 173, Системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020, Принтер HP LaserJet P1102, Персональные компьютеры (монитор ViewSonic VA2407h,

системный блок NL-AMD/A320M-HDV) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Радиокласс "Сонет- РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Аудитория для самостоятельной работы.

Персональные компьютеры (Монитор ASER V 173, FLATRON L 1734S LG, PROVIEW SP716KP. Системный блок neos DEPO) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Сканер HP ScanJet 3800 L1945A, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Программное обеспечение:

1. 1С: Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях
800908108 800908275;
2. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License
1096-200527-113342-063-1315;
3. Office 365 для образования E1 (преподавательский)
70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420;
4. ВКР ВУЗ
Лицензионный договор №5004/19 от 21.03.2019Лицензионный договор №5081/19 от 21.03.2019;
5. Windows 7
4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD;
6. Windows xp
QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8;
7. Windows 7 Pro
Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F- RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4- WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY- RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W- KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY- WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G- F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG;
8. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, Advego Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант").
9. Электронная информационно-Образовательная среда Moodle http://ino-rgatu.ru/login/index.php

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основная литература:

Морозова О.А.. Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Введение в специальность**.** [Электронный ресурс]: уч. пособие для студентов, обучающихся по программе СПО Морозова О.А..- Рязань: РГАТУ, 2021- ЭБ «РГАТУ»

Дополнительная литература:

1.**Мурусидзе, Д. Н.** Технологии производства продукции животноводства : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. Н. Мурусидзе, Р. Ф. Филонов, В. Н. Легеза. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 417 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11097-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт].

Интернет-ресурсы:

1. https://сельхозпортал.рф/articles/tehnologiya-hraneniya-i-pererabotki-pr/
2. http://www.catalog.aris.ru/
   http://agrobiznes.ru/
3. https://www.agroprodmash-expo.ru/ru/ui/17156/
4. https://yandex.ru/turbo/ug-plastics.ru/s/ekoproblemy/tehnolog-selskohozyajstvennogo-proizvodstva.html

Учебно-методические издания:

Методические рекомендации по самостоятельной работе [Электронный ресурс] – Морозова О.А. Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ «РГАТУ»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		**Основные показатели оценки результата**	**Формы, методы контроля**
Коды умений, знаний	**Наименования умений, знаний**		
УМЕНИЯ:			
У1	выделять круг проблем и вопросов, относящихся к технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.	В результате тестового опроса студент должен уметь выделять круг проблем и вопросов, относящихся к технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.	Текущий тестовый опрос
ЗНАНИЯ:			
З1	характеристику профессиональной деятельности	В результате тестового опроса студент должен знать характеристику профессиональной деятельности	Текущий тестовый опрос
З2	основные понятия производства и переработки продукции животноводства	В результате тестового опроса студент должен знать основные понятия производства и переработки продукции животноводства	Текущий тестовый опрос
З3	основные понятия производства и переработки продукции растениеводства	В результате тестового опроса студент должен знать основные понятия производства и переработки продукции животноводства	Текущий тестовый опрос

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО
А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.06 «РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ»

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс	2		**Семестр**	3, 4	
Зачет	-	**семестр**	**Диф.зачет**	-	**семестр**
Экзамен	-	**семестр**	**Другая форма контроля**	-	**семестр**

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1. ПАСПОРТРАБОЧЕЙПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	**4**
2. СТРУКТУРАИ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**7**
3. УСЛОВИЯРЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ	**18**
4. КОНТРОЛЬИОЦЕНКАРЕЗУЛЬТАТОВОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ	**20**

1. ПАСПОРТРАБОЧЕЙПРОГРАММЫУЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ **РУССКИЙЯЗЫКИКУЛЬТУРАРЕЧИ**

Областьпримененияпрограммы

Рабочаяпрограммаучебнойдисциплиныявляетсячастьюпрограммыподготовкиспециалистовс реднегозвенавсоответствииисФГОССПОпоспециальности35.02.06Технология производствапереработкисельскохозяйственнойпродукции.

Местодисциплинывструктуреобразовательнойпрограммы:

Дисциплина входит в вариативную часть общего гуманитарного и социально-экономическогоцикла(ОГСЭ.04) инаправленана формированиеобщихкомпетенций(ОК4-6):
ОК4.Осуществлятьпоискииспользованиеинформации,необходимойдляэффективноговыполнен ияпрофессиональныхзадач,профессионального иличностногоразвития.
ОК5.Использоватьинформационно-коммуникационныетехнологиивпрофессиональнойдеятельности.
ОК6.Работатьвколлективеикоманде,эффективнообщатьсясколлегами,руководством,потребител ями.

Целиизадачидисциплины—требованиякрезультатамосвоенияучебнойдисциплины:
Рабочая программа ориентирована на достижение следующих **целей**:**образовательные:**
-освоениезнанийорусскомязыкекакмногофункциональнойзнаковойсистемеиобщественном явлении; языковой норме и ее разновидностях; нормах речевого поведения вразличныхсферахобщения;овладениеумениямиопознавать,анализировать,классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности; различатьфункциональные разновидности языка и моделировать речевое поведение в соответствии сзадачамиобщения;применениеполученныхзнанийиуменийвсобственнойречевойпрактике;фо рмированиецелостноговосприятияфактовязыкаиречи;пониманиеосновфилологической культуры; стремление самостоятельно и целенаправленно повышать свойязыковойиречевойуровень.

Развивающие:

- развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию исоциальнойадаптации;готовностиктрудовойдеятельности,осознанномувыборупрофессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков;повышениеуровняречевойкультуры,орфографическойипунктуационнойграмотности;

воспитательные:

- воспитание гражданина и патриота, формирование представления о русском языке какдуховной,нравственнойикультурнойценностинарода;осознаниенационального своеобразия русскогоязыка;формированиеуважительногоотношениякязыкуиречи–феноменамрусской духовнойкультуры инациональнойлитературы**.**
Врезультатеосвоения учебнойдисциплиныобучающийсядолжен

уметь:

У1- использовать языковые единицы в соответствии с современными нормамилитературногоязыка;

У2-
применятьвпрактикеречевогообщенияосновныеорфоэпические,лексические,грамматическиено
рмы современного русского литературногоязыка;

У3-строитьсвоюречьвсоответствиисязыковыми,коммуникативнымииэтическиминормами;

У4-
соблюдатьвпрактикепиcьмаорфографические,синтаксические,грамматическиенормысовремен
ногорусского литературногоязыка;

У5-соблюдатьнормыречевогоповеденияврaзличныхсферахиситуацияхобщения;

У6- анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности ицелесообразности;

У7-обнаруживатьиустранятьошибкиинедочетынавсехуровняхструктурыязыка;

У8-
проводитьлингвистическийанализтекстовразличныхфункциональныхстилейиразновидностейяз
ыка;

У9-пользоватьсясловарямирусскогоязыка,продуцироватьтекстыосновныхделовыхиучебно-
научныхжанров.

Знать:

З1-особенностиязыкаиречи;русскоголитературногоязыка;

З2-основныеединицыиуровниязыка,ихпризнакиивзаимосвязь;

З3- основные составляющие языка, устной и письменной речи, нормативные,коммуникативные,этическиеаспектыустнойи
письменнойречи,культуруречи;

З4-понятиеонормахсовременногорусскоголитературногоязыка;

З5-основныефонетическиеединицыисредстваязыковойвыразительности;З6-
орфоэпические нормы,основныепринципырусскойорфографии;

З7- особенности лексики русского языка; лексические нормы; использование изобразительно-
выразительныхсредств;

З8-словообразовательныенормы;стилистическиевозможностисловообразования;

З9-
морфологическиенормы,грамматическиекатегорииисспособыихвыраженияивсовременномрусск
ом языке;

З10- основные единицы синтаксиса; принципы русской пунктуации; синтаксические нормы;

З11-особенностифункциональныхстилейсовременногорусского
языка,взаимодействиефункциональныхстилей;

З12- структуру текста, смысловую и композиционную целостность текста;

З13-функционально-смысловые типы текстов;

З14–спецификуиспользованияэлементовразличныхязыковыхуровнейвнаучнойречи;

З15–
жанровуюдифференциациюиотборязыковыхсредстввпублицистическомстиле,особенностиустн
ойпубличнойречи;

З16-сферуфункционированияпублицистическогостиля,жанровоесвоеобразие;

З17– языковые формулы официальныхдокументов;

З18–приемыунификацииязыкаслужебныхдокументов;

З19– правилаоформлениядокументов;

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

З21 – основные направления совершенствования навыков грамотного письма и говорения.

Происходит освоение общих компетенций
ОК04—ОК06:
ОК4.Осуществлятьпоискииспользованиеинформации,необходимойдляэффективного выполнениянрофессиональныхзадач,профессиональногоиличностногоразвития.
ОК5.Использоватьинформационно-коммуникационныетехнологиивпрофессиональнойдеятельности.
ОК6.Работатьвколлективеикоманде,эффективнообщатьсясколлегами,руководством,потребителями.
Врезультатеосвоениядисциплиныобучающийся**приобретаетпрактическийопыт:**
- грамотногопостроенияустнойиписьменнойречи,культурыречидляповышенияличногокультурногоуровня,необходимоговбудущейпрофессиональнойдеятельности;
- применять и соблюдать в практике речевого общения и письма устные и письменные нормысовременногорусского литературногоязыка;
- использования в профессиональной деятельности языковых формул официальныхдокументов;
– владенияприемамиунификациияязыкаслужебныхдокументов;
– использованияправилоформлениядокументов.
–

.4.Рекомендуемоеколичествочасовнаосвоениепрограммыдисциплины:
максимальнойучебнойнагрузкиобучающегося78часов, в том числе:
обязательнойаудиторнойучебнойнагрузкиобучающегося 50часов,
вт.ч.использованиеактивныхиинтерактивныхформобучения-26 часов;
самостоятельнойработыобучающегося28часов.

2. СТРУКТУРАИСОДЕРЖАНИЕУЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ.

ОБЪЕМУЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫИВИДЫУЧЕБНОЙРАБОТЫ

ВИДУЧЕБНОЙРАБОТЫ	Объемчасов
Максимальнаяучебнаянагрузка(всего)	156
Обязательнаяаудиторнаяучебнаянагрузка(всего)	98
втомчисле:	
теоретическиезанятия	62
лабораторныезанятия	-
практическиезанятия	36
контрольныеработы	-
курсоваяработа(проект)	-
*Изнихактивныхиинтерактивныхформобучения**	*26**
Самостоятельнаяработаобучающегося(всего)	58
Втом числе:	
Сообщениянапредложенную тему	4
Сочинение	1
Составлениеконспектов	2
Составлениедокументов(заявлений,служебных записок,объяснительных)	1
Работасконспектамизанятий, учебником;составлениетаблиц,схем	6
Работасословарями,справочниками	4
Работасхудожественнойлитературой(подбортекстовразличныхтипов, функциональныхстилей,предложений)	7
Созданиепрезентацииназаданнуютему	2
Работанадошибками	1
Промежуточнаяаттестацияввидезачета	3,4семестр

Тематическийпланисодержаниеучебнойдисциплины Русскийязыкикультураречи

Наименовани еумений, знаний,компе тенций(У,З,П К,ОК)	Наименование разделовитем	Содержание учебного материала, лабораторные и практическиеработы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ(проект)*(если предусмотрены)*		Объемчасов	Уровень освоения
1	**2**	**3**		**4**	**5**
Раздел1.Введение.Наукаорусскомязыке					
У1, У3; З1,З2,З4; ОК4,ОК5,ОК6	**Тема1.1.Языкознание какнаука. Русскийлитературны йязыкиязыковаянорм а.**	Содержаниеучебногоматериала		*4*	
		1	Языкознаниекакнаука.Культураречикакнаука.	2	*2*
		2	Понятиерусскоголитературногоязыка.		
		3	Понятиеязыковойнормы.Типынорм.	2	
		4	Языккаксистема.Основныеуровниязыка.		
		Лабораторныеработы		-	
		Практическиезанятия		*2*	
		Контрольныеработы		-	
		Самостоятельнаяработаобучающихся 1.Проработкаконспектазанятия. 2.Подготовкасообщениянатему«РусскийязыкконцаXXвека»,[ДЛ,2],[ИР,4]. 3.Составлениеконспекта§Введения«Спецификаустнойипис ьменнойречи»,[Основная,1;с.17-27].		*2*	

Раздел2.Языкиречь					
У3,У5,У6; З1,З3,З21; ОК4,ОК5,ОК6	**Тема2.1.Языкиречь.Речевойэтикет*.**	Содержаниеучебногоматериала		*4*	
		1	Отличительныеособенностиязыкаиречи.	2	*2*
		2	Коммуникативныекачествареччи.		
		3	Функцииязыкаиречи.		
		4	Понятиеречевогоэтикета;основныефункции;этикетныежанры.	2	
		5	Особенностирусскогоречевогоэтикета.		
		Лабораторныеработы		-	
		Практическиезанятия		*2*	
		Контрольныеработы		-	
		Самостоятельнаяработаобучающихся 1.Проработкаконспектазанятия. 2.Составлениеконспектапунктов§4 «Правильностьиясностьречи»,[Основная,1; с.32-34]. 3.Подготовкасообщениянатему«Особенностиречевого этикетавосточныхизападныхстран». [ИР,7].		*2*	
У5,У8; З11,З12,З13; ОК4,ОК5,ОК6	**Тема2.2Текстиегоструктура. Функциональные стилиязыка*.**	Содержаниеучебногоматериала		*4*	
		1	Основныепризнакитекста.Единицытекста.Средствасвязипредложенийв тесте.	2	*2*
		2	Классификациятекстов.Типытекста.		
		3	Выразительныевозможностиразличныхуровнейязыка.		
		4	Стильязыкаистильречи.Понятиестилистическойнормы.	2	
		5	Функциональныестилиязыка.		
		Лабораторныеработы			

		Практическиезанятия		*2*	
		Контрольныеработы		-	
		Самостоятельнаяработаобучающихся 1. Проработкаконспектазанятия. 2. Подборпримеровтекстовразличныхтипов,[Дополнительная,1]. 3. Написаниесочиненияв жанрерассказ«Осенниезарисовки».		*4*	
У5,У6,У8,У9; З11,З14-З19; ОК4,ОК5,ОК 6	**Тема 2.3.Особенностикнижного иразговорногостилей*.**	Содержаниеучебногоматериала		*4*	
		1	Особенности книжного стиля (научного, официально-делового,публицистического).	2	*2*
		2	Особенностиразговорногостиля.		
		3	Стилистическиенормы.	2	
		Лабораторныеработы		-	
		Практическиезанятия		*2*	
		Контрольныеработы		-	
		Самостоятельнаяработаобучающихся 1. Проработкаконспектазанятия. 2. Подборпримеровнаучноготекстапопрофилюспециальности(сдок азательством),[ИР, 1,3]. 3. Написание аннотации к словарю (по выбору), [Дополнительная, 1-7,ИР]. 4. Написаниедокументов(заявления,объяснительной,служебнойза писки),[ДЛ,2].		*4*	
У8;З7; ОК4,ОК5,ОК	**Тема 2.4. Особенностихудожественного стиля. Лингвистический**	Содержаниеучебногоматериала		*2*	
		1	Литературныйязыкиязыкхудожественнойлитературы.		*2*

6	**анализтекста*.**	2	Особенностихудожественногостиля.		
		3	Изобразительно-выразительные средства (тропы истилистическиефигуры).		
		4	Лингвистическийанализтекста.		
		Лабораторныеработы		-	
		Практическиезанятия		*2*	
		Контрольныеработы		-	
		Самостоятельнаяработаобучающихся 1. Проработкаконспектазанятия. 2. Подбор примеров из художественной литературы изобразительно-выразительныхсредств, [Основная, 1]. 3. Сообщениенатему«Лексикографиякакнаука.Видысловарей»,[Основная,1],[Дополнительная,1-7].		*4*	
Раздел3.Фонетика					
У2,У6,У7,У9; З5,З6,З21;ОК4,ОК5,ОК6	**Тема 3.1 Фонетика какнаука.Фонетические единицы*.**	Содержаниеучебногоматериала		*4*	
		1	Звукифонема.	2	*2*
		2	Ударение.Особенностирусскогоударения.		
		3	Акцентологическиеиорфоэпическиенормы.	2	
		4	Благозвучиеречи.Причинынеблагозвучия.		
		Лабораторныеработы		-	
		Практическиезанятия		*2*	
		Контрольныеработы		-	

		Самостоятельнаяработаобучающихся 1. Проработкаконспектазанятия. 2. Подбор 10 слов с (по выбору) с особенностями в ударении ипроизношении из орфоэпического словаря., [Дополнительная, 6; ИР1,3].		*2*	
Раздел4.Лексикаифразеология					
У1,У2,У9; З7,З20; ОК4,ОК5,ОК6	**Тема 4.1. Лексика илексикология.Слово иегозначение*.**	Содержаниеучебногоматериала		*4*	
		1	Понятиеолексикеилексикологии.Разделылексикологии.	2	*2*
		2	Слово,егопризнаки,функции.Лексическоеиграмматическоезначениеслова.		
		3	Многозначностьслова.Прямоеипереносноезначение.	2	
		4	Синонимы,антонимы,омонимы,паронимыиихтипы.		
		Лабораторныеработы		-	
		Практическиезанятия		*4*	
		Контрольныеработы		-	
		Самостоятельнаяработаобучающихся 1. Проработкаконспектазанятия. 2. Составление конспекта §«Экзотизмы и варваризмы»; « Проблемысочетаемостислов», [Основная,1;с.133-135;139-140]. 3. Составление3синонимическихрядов(повыбору);подборантонимов,. [Дополнительная, 3]. 4. Подбор 5 слов со значениями (по выбору из толкового словаря),[Дополнительная,5].		*4*	
У2,У3,У9;	**Тема4.2.Лексика русскогоязыкас**	Содержаниеучебногоматериала		*2*	
З7,З20; ОК4,ОК5,ОК6	**точки зрения еёпроисхождения.**	1	Исконнорусскаялексика.		*2*
		2	Заимствованнаялексика.Старославянизмы.		

		3	Фонетическиеиморфологическиепризнакизаимствованныхслов.		
		Лабораторныеработы		-	
		Практическиезанятия		*2*	
		Контрольныеработы		-	
		Самостоятельнаяработаобучающихся 1. Проработкаконспектазанятия. 2. Составлениетаблицы«Словоиегопроисхождение»(напримере5слов повыбору), [Основная,1], [Дополнительная,7;ИР 1,3].		*2*	
У1,У2,У9; З7,З20; ОК4,ОК5,ОК6	**Тема 4.3. Фразеологизмы и ихособенности*.**	Содержаниеучебногоматериала		*2*	
		1	Предметфразеологии.Фразеологизмкакзначимаяединица.		*2*
		2	Основныепризнакифразеологизмов.		
		3	Типыфразеологизмов.		
		Лабораторныеработы		-	
		Практическиезанятия		*2*	
		Контрольныеработы		-	
		Самостоятельнаяработаобучающихся 1. Проработкаконспектазанятия. 2. Составлениетаблицы«Фразеологизмыиихзначение»(значение, синонимы,антонимы,происхождение);напримере5фразеологизмовпов ыбору, [ИР,1-3].		*2*	
2 семестр Раздел5.Словообразование					
У1,У2,У3,У9; З8,З21; ОК4,ОК5,ОК6	**Тема 5.1. Способысловообр азования.Стилист ическиевозможнос**	Содержаниеучебногоматериала		*4*	
		1	Морфемикаисловообразование.	2	*2*
		2	Основныеспособырусскогословообразования.		

	ти словообразования*.	3 Словообразовательныенормы.	2	
		Лабораторныеработы	-	
		Практическиезанятия	*2*	
		Контрольныеработы	-	
		Самостоятельнаяработаобучающихся 1. Проработкаконспектазанятия. 2. Сообщение на тему «Морфология как наука. Части речи» (напримереоднойсамостоятельнойиоднойслужебнойчастиречи),[Основная,1],[Дополнительная, 1]. 3. Выполнениестилистическогоанализасловообразовательных средстввтекстахразличныхстилей(повыбору),[Основная,1;с.265-267].	*6*	
Раздел6.Морфологияизаконыпр авописания				
У1,У2,У3; З9,З21; ОК4,ОК5,ОК6	**Тема6.1.Морфология какнаука. Морфологические нормы*.**	Содержаниеучебногоматериала	*6*	
		1 Морфологиякакнаука.Лексическоеиграмматическоезначениеслова.	2	*2*
		2 Самостоятельныеислужебныечастиречи.	2	
		3 Морфологическиенормы.	2	
		Лабораторныеработы	-	
		Практическиезанятия	*4*	
		Контрольныеработы	-	
		Самостоятельнаяработаобучающихся 1. Проработкаконспектазанятия. 2. Морфологический разбор имени существительного, именоприлагательного,предлога(повыбору;напримерепредложений изхудожественнойлитературы), [Основная, 1].	*6*	

У4,У7; З6,З21; ОК4,ОК5,ОК6	**Тема 6.2.Принципырусской орфографии*.**	Содержаниеучебногоматериала	*4*	
		1 Орфографиякакнаука.Разделырусскойорфографии.	2	*2,3*
		2 Принципырусскойорфографии.	2	
		Лабораторныеработы		
			-	
		Практическиезанятия	*2*	
		Контрольныеработы	-	
		Самостоятельнаяработаобучающихся 1. Проработкаконспектазанятия. 2. Сообщениенатему«Правилаправописания,смыслоразличительнаяроль орфографииизнаковпрепинания»,[Основная, 1], [Дополнительная,1,4].	*6*	
Раздел7.Синтаксисипунктуация				
У2,У4; З10,З21; ОК4,ОК5,ОК6	**Тема 7.1.Основныесинтаксические единицы. Учение ословосочетании*.**	Содержаниеучебногоматериала	*4*	*2*
		1 Основныеединицысинтаксиса.	2	
		2 Видысинтаксическихсвязей.	2	
		3 Классификациясловосочетаний.		
		Лабораторныеработы	-	
		Практическиезанятия	*2*	
		Контрольныеработы	-	

		Самостоятельнаяработаобучающихся 1. Проработкаконспектазанятия. 2. Синтаксическийразбор2словосочетанийповыбору(напримерепредложенийизхудожественнойлитературы),[Основная, 1]. 3. Созданиепрезентациинатему(повыбору): - «Знакипрепинания:историяисовременность»; - «Вкладученыхвразвитиепунктуации(М.В.Ломоносова,А.Х. Востокова,Н.И.Гречи,Ф.И.Буслаева,А.А.Барсова,Я.К.Гротаидр.); - «Памятникибуквамрусскогоалфавитаизнакампрепинания»,[ИР,5,6].		*4*	
У1,У2,У3,У4; З10,З21; ОК4,ОК5,ОК6	**Тема7.2.Учениеоп редложении*.**	Содержаниеучебногоматериала		*6*	
		1	Классификацияпредложений.Структурапредложений.	2	*2*
		2	Порядоксловвпредложении.		
		3	Структурапростогопредложения.	2	
		4	Структурасложногопредложения.	2	
		5	Сложноесинтаксическоецелое.		
		Лабораторныеработы		-	
		Практическиезанятия		*2*	
		Контрольныеработы		-	
		Самостоятельнаяработаобучающихся		*4*	
		1. Проработкаконспектазанятия. 2. Составление таблицы «Знаки препинания в сложныхпредложениях»(спримерами),[Дополнительная,1;ИР,1,3]. 3. Подбор примеров из художественной литературы различных видовсложныхпредложений, [Дополнительная, 1;ИР,1,3].			
У1,У2,У4,У7;	**Тема**	Содержаниеучебногоматериала		*8*	

310,321; ОК4,ОК5,ОК6	**7.3.Синтаксическиенормы современногорусскоголитературногоязыка. Принципырусской пунктуации*.**	1	Понятиесинтаксическойнормы.	2	*2,3*
		2	Порядоксловвпредложении.		
		3	Нормысогласования.	2	
		4	Нормыуправления.	2	
		5	Ошибкивпредложенияхсоднороднымичленами,причастнымиидеепричастнымиоборотами.	2	
		6	Принципырусскойпунктуации.		
		Лабораторныеработы		-	
		Практическиезанятия		*4*	
		Контрольныеработы		-	
		Самостоятельнаяработаобучающихся 1.Проработкаконспектазанятия. 2.Анализиучетошибоквсобственныхписьменныхработах.		*4*	
Примернаятематикакурсовойработы(проекта) *(еслипредусмотрены)*				-	
Самостоятельнаяработаобучающихсянадкурсовойработой(проектом)*(еслипредусмотрены)*				-	
			Всего:	*156*	

**-использованиеактивныхиинтерактивныхформобучения.*

Дляхарактеристикиуровняосвоенияучебногоматериалаиспользуются следующиеобозначения:

1. –ознакомительный(узнаваниеранееизученныхобъектов,свойств);
2. –репродуктивный(выполнениедеятельностипообразцу,инструкцииилиподруководством)
3. –продуктивный(планированиеисамостоятельноевыполнениедеятельности,решениепроблемныхзадач)

3.УСЛОВИЯРЕАЛИЗАЦИИУЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ

Требованиякминимальномуматериально-техническомуобеспечению.Реализацияпрограммыдисциплинытребуетналичия учебногокабинета

Кабинетсоциально-экономическихдисциплин

Основноеучебноеоборудование:
ИнтерактивнаядоскаTRIUMPHBOARDCompLete78Ho
утбук Lenovo B570e
Проектор NEC Projector NP 215 G,
1024*768Экран на штативе Screen Media Apollo,
203*153Доска магнитно – маркерная POCADA,
120*180Стендинформационный
Радиокласс"Сонет-РСМ"РМ-1-1*
Лупа8611L(X3,X8)скольцевойсветодиоднойподсветкой*

Лекционнаяаудитория

Основноеучебноеоборудование:
ИнтерактивнаядоскаTRIUMPHBOARDCompLete78Ho
утбук Lenovo B570e
ПроекторNEC Projector NP 215 G,
1024*768Экран на штативеScreen Media Apollo,
203*153Доска магнитно – маркерная POCADA,
120*180Стендинформационный
Мультимедийный проектор ToshibaTDP-T355Радиокласс"Сонет-РСМ"РМ- 1-1*
Лупа8611L(X3,X8)скольцевойсветодиоднойподсветкой*

Аудиториядлясамостоятельнойработы

Проектор TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLO SAM-1104 203x203 см, МониторASERV173,СистемныйблокneosDEPO,МФУXEROXWORKCENTRE5020,Принтер
HP LaserJet P1102, Персональные компьютеры (монитор ViewSonic VA2407h, системныйблок NL-AMD/A320M-HDV) , Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) скольцевойсветодиоднойподсветкой**,Бесконтактныйинфракрасныйтермометр Berrcom,вариантисполненияJXB–178***

Аудиториядлясамостоятельнойработы

Персональные компьютеры (Монитор ASER V 173, FLATRON L 1734S LG, PROVIEWSP716KP. Системный блок neos DEPO), Сканер HP ScanJet 3800 L1945A, Радиокласс"Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**,БесконтактныйинфракрасныйтермометрBerrcom,вариантисполненияJXB–178***

Программноеобеспечение:

1. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe

AcrobatReader, Advego Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-liteMega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird,WINE,АльтОбразование9, Справочно-правоваясистема "Гарант").
2.Электронная информационно-Образовательная среда Moodle http://ino-rgatu.ru/login/index.php

Информационноеобеспечениеобучения:
Переченьрекомендуемыхизданий,интернет-ресурсов,дополнительнойлитературы.

Основнаялитература:

1.Русскийязыкикультураречи[Электронныйресурс]:учебникипрактикумдляСПО/отв.ред. ГолубеваА.В. – М.:Юрайт, 2021.– ЭБС«Юрайт»

Дополнительнаялитература:

1. ЧернякВ.Д.Русскийязыкикультураречи.Практикум.Словарь[Электронныйресурс]:учеб.-практ.пособиедляСПО/В.Д.Черняк[идр.];подобщ.ред.В.Д.Черняк. —2-еизд.,перераб.идоп.—М.:ИздательствоЮрайт,2021.-ЭБС«Юрайт»

2. Голубева, А. В. Русский язык и культура речи. Практикум[Электронный ресурс]::учеб. пособие для СПО / А. В. Голубева, З. Н. Пономарева, Л. П. Стычишина ; под ред. А.В.Голубевой. — М.: Издательство Юрайт, 2021.- ЭБС«Юрайт»

Интернет-ресурсы:

1.Справочно-информационныйпортал«Русскийязык»http://www.gramota.ru
2. Бесплатнаяэлектроннаябиблиотекаонлайн«Единоеокнокобразовательнымресурсам»http://www.edu.ru/

Учебно-методическиеиздания:

1. Методическиерекомендациипосамостоятельнойработе[Электронныйресурс]/-Рязань:Шехова Н.Е. РГАТУ,2022-ЭБ«РГАТУ» http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
2. Методическиеуказаниякпрактическимработам[Электронныйресурс]-Рязань:ШеховаН.Е. РГАТУ,2022- ЭБ«РГАТУ»http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

4.КОНТРОЛЬИОЦЕНКАРЕЗУЛЬТАТОВОСВОЕНИЯДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		**Основные показатели оценки результата**	**Формы, методы контроля**
Коды умений,знаний	**Наименования умений,знаний**		
У1	-использовать языковые единицы в соответствии с современными нормами литературного языка;	- В результате фронтального, индивидуального(устного и письменного)опроса, самостоятельной работы, подготовки сообщения, написания сочинения, выполнения практических заданий, упражнений, тестов, обучающийся должен показать умение употреблять слова, формы слов,словосочетания,предложения в устной и письменной речи в соответствии с орфоэпическими, лексическими,	Фронтальный, индивидуальный опрос(устный и письменный),самостоятельная работа,подготовка сообщения,написание сочинения,практические задания, упражнения,тестирование.
		словообразовательными,морфологическими, стилистическими, синтаксическиминормами.	

У2	- применять в практике речевого Общения основные орфоэпические, лексические, Грамматические нормы современного русского Литературного языка;	- В результате фронтального, Индивидуального устного опроса,подготовкисообщенияобучающийсядолженпоказатьумениеприменятьвустнойречиосновныеорфоэпические,лексические, Грамматические нормы.	Фронтальный, Индивидуальный устный опрос,подготовка сообщения.
У3	- строить свою речь в соответствиис языковыми, коммуникативными и этическими нормами;	- В результате беседы ,создания и решения проблемной ситуации Обучающийся должен показать умение соблюдать нормы современного русского литературного языка,а также речевой этикет в зависимости от ситуации общения.	Беседа,создание и решение проблемной ситуации.
У4	- соблюдать в практике письма орфографические, синтаксические, грамматические нормы современного русского литературного языка;	-В результате выполнения практических письменных заданий,упражнений обучающийся должен показать умение соблюдать в практике письменной речи орфографические, синтаксические, Грамматические нормы.	Практические письменные задания,упражнения,тестирование.
У5	- соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения;	-В результате устного опроса, создания и решения проблемной ситуации обучающийся должен показать умение соблюдать нормы речевого этикета в различных сферах и ситуациях общения.	Устный опрос создание и решение проблемной ситуации.

У6	-анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, Уместности и целесообразности;	- В результате выполнения практических заданий,упражнений(устных и письменных),подготовки сообщения, анализасочинения,работынадошибкамиобучающийсядолженпоказать умениеанализироватьсвою речь(устную и письменную)сточкизрения её коммуникативных качеств.	Практические задания, упражнения(устныеиписьменные),подготовка сообщения, анализ сочинений,работа над ошибками.
У7	- обнаруживать и устранять ошибки и недочеты на всех уровнях структуры языка;	- Врезультатевыполнениянепрактическихзаданий,упражнений,тестированияобучающийся должен показать умение обнаруживатьиустранятьошибкинафонетическом,морфемном,лексическом,синтаксическомуровняхструктурыязыка.	Практические задания, упражнения,тестирование.
У8	-проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;	- В результате выполнения практических заданий, аналитических упражнений обучающийся должен показать умение проводить анализ текстов различных типов и функциональных стилей; определять тему, Основную мысль,средства	Практические задания, аналитические упражнения.
		Связи предложений в тексте; лексических состав; находить изобразительно-выразительные средства(тропы и стилистические фигуры).	

У9	-пользоваться Словарями русского языка,продуцировать тексты основных деловых и учебно-научных жанров.	-В результате выполнения домашней работы, подготовки сообщения, написания конспекта, аннотации к словарю обучающийся должен показать умение пользоваться словарями русского языка, продуцировать тексты основных деловых и учебно-научных жанров.	Домашняя работа, подготовка сообщения, написание конспекта, аннотации к словарю.
31	- особенности языка и речи; русского литературного языка;	- В результатефронтального,устногоиндивидуальногоопроса,эвристической беседы обучающийся должен усвоить отличительные особенности языка и речи,их функции; особенности русского литературного языка.	Фронтальный, устный индивидуальный опрос,эвристическая беседа.
32	- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;	-В результате фронтального,устногоиндивидуальногоопроса,выполниядомашнейработы обучающийся должен усвоить уровневую организацию языка, единицы языка(фонема,слово, словосочетание, предложение,ССЦ,текст),	Фронтальный, устный индивидуальный опрос,домашняя работа.
		Их признаки и взаимосвязь.	

33	-основные составляющие языка,устной и письменной речи, нормативные,коммуникативные,этические аспекты устной и письменной речи,культуру речи;	- В результатефронтального,устногоиндивидуальногоопроса,созданияиреше нияпроблемной ситуации обучающийся должен усвоить особенности ступеней овладения речью(правильность речи и коммуникативная целесообразность); коммуникативные качества речи; нормативный, коммуникативный и этический аспекты культуры речи; особенности речевого этикета.	Фронтальный, устный индивидуальный опрос,создание и решений проблемных ситуаций.
34	-понятие о нормах современного русского Литературного языка;	-В результате устного опроса, выполнения практическихзаданийиупражнений,тестированияобучающийся должен усвоить понятие о нормах современного русского литературного языка, типы языковых норм(орфоэпические, лексические, морфологические, синтаксические, стилистические).	Устный опрос, практические задания и упражнения, тестирование.
35	-основные фонетические единицы и средства языковой выразительности;	- В результатефронтального,устногоиндивидуальногоопроса,выполнениядомашнейработы, практических заданий и упражнений, тестирования	Фронтальный, устный индивидуальный опрос, домашняя работа, практические задания и упражнения,тестирование.

		обучающийся должен усвоить основные фонетические единицы и средства языковой выразительности.	
36	-орфоэпические нормы, основные принципы русской орфографии;	-В результате фронтального, индивидуального опроса(устного и письменного),выполнения домашней работы,создания и решения проблемной ситуации,выполнениянпрактическихзаданийиупражнений,тестированияобучающийся должен усвоить акцентологические,орфоэпические нормы и ихзначение; особенности произношения безударных гласных, согласных,отдельныхграмматическихформииноязычныхслов;особенности принципов русской орфографии.	Фронтальный, индивидуальный опрос (устный и письменный),домашняяработа,созданиеирешениепроблемнойситуации,практическиезаданияиупражнения,тестирование.
37	-особенности лексики русского языка; лексические нормы; использование изобразительно-выразительных средств;	- В результатефронтального,устногоиндивидуальногоопроса,написанияконспектов,выполнениянпрактическихзаданийианалитическихупражнений,домашнейработы,тестирования,составления таблиц обучающийся должен усвоить признаки слова,его функции значения; синонимы, антонимы, омонимы, паронимы,	Фронтальный, устный индивидуальный опрос,написание конспектов, практические задания и аналитические упражнения, домашняя работы, тестирование, составление таблиц.

		Фразеологизмы и ихтипы;особенности лексики сточки зрения её происхождения,употребления,активного и пассивного словарного запаса; изобразительно-выразительные средства(тропы и стилистические фигуры).	
38	- словообразовательные нормы; стилистические возможности словообразования;	-В результате фронтального,устногоиндивидуальногоопроса,выполнениянпрактическихзаданийи упражнений,тестирования обучающийся должен усвоить способы русского словообразования(морфологический и неморфологический); словообразовательные нормы.	Фронтальный, устный индивидуальныйопрос,практическиезаданияиупражнения,тестирование.
39	- морфологическиенормы, грамматические категории и способы их выражения в современном русском языке;	- В результатефронтального,устногоиндивидуальногоопроса,выполнениянпрактическихзаданийиупражнений,тестирования обучающийся должен усвоить особенности самостоятельных и служебных частей речи и их морфологические нормы.	Фронтальный, устный индивидуальныйопрос,практическиезаданияиупражнения,тестирование.
310	-основные единицы синтаксиса; принцип русской пунктуации; синтаксические нормы;	- В результате фронтального, индивидуального опроса (устного и письменного),	Фронтальный, индивидуальный опрос (устный и письменный),практические

		выполнения практических	задания и упражнения, тестирование,
		Заданий и упражнений,тестирования,составлениятаблиц обучающийся долженусвоитьосновныеединицы синтаксиса(словосочетание, предложение,ССЦ)иихособенности; нормысогласования,управления,употребленияоднородныхчленов, причастных, деепричастныхоборотов.	составлениетаблиц.
311	- особенностифункциональных стилей современногорусскогоязыка,взаимодействиефункциональных стилей;	-В результате фронтального опроса,устногоиндивидуальногоопроса, выполнения практическихзаданийианалитических упражненийобучающийся долженусвоить особенности книжного (научного,официально-делового, публицистического),разговорного, художественногостилей.	Фронтальный опрос, устныйиндивидуальныйопрос,практическиезаданияианалитическиеупражнения.

312	-структурутекста,смысловуюи композиционнуюцелостностьтекста;	- В результатефронтального опроса,устногоиндивидуальногоопроса, выполнениянпрактическихзаданийианалитических упражненийобучающийся долженусвоитьпризнакитекста,единицытеста, средствасвязипредложений втексте,классификациютекстов.	Фронтальный опрос, устныйиндивидуальныйопрос,практическиезаданияианалитическиеупражнения.
313	-функционально-смысловыетипы текстов;	- В результатефронтального опроса, устного индивидуального	Фронтальныйопрос,устныйиндивидуальный опрос, практические задания и
		опроса, выполнения практическихзаданийианалитических упражненийобучающийся долженусвоить особенности текста-описания,текста-рассуждения, теста-повествованияиихразновидности.	аналитическиеупражнения.

314	-спецификуиспользованияэлементов различныхязыковых уровней внаучнойречи;	- В результатефронтального опроса,устногоиндивидуальногоопроса, выполнениянапрактическихзаданийианалитических упражненийобучающийся долженусвоить особенностинаучногостиля(сфераупотребления,функции,жанры,общиесвойства,особенности лексики,морфологии,синтаксиса);особенности натекстовомуровне.	Фронтальный опрос, устныйиндивидуальныйопрос,практическиезаданияианалитическиеупражнения.
315	-жанровую дифференциациюи отборязыковых средствв публицистическом стиле,особенности устной публичнойречи;	- В результатефронтального опроса,устногоиндивидуальногоопроса, выполнениянапрактическихзаданийианалитических упражненийобучающийся долженусвоить особенностипублицистическогостиля(сфера употребления,функции,жанры,общиесвойства, особенности лексики, морфологии, синтаксиса);особенностина текстовомуровне.	Фронтальный опрос, устныйиндивидуальныйопрос,практическиезаданияианалитическиеупражнения.

316	- сферуфункционированияпублицистического стиля, жанровое своеобразие;	- В результатефронтального опроса,устногоиндивидуальногоопроса, обучающийся должен усвоить особенности сферы употребления, жанров публицистическогостиля(заметка, статья, репортаж).	Фронтальныйопрос,устныйиндивидуальныйопрос.
317	- языковые формулыофициальных документов;	- В результатефронтального опроса,индивидуальногоопроса,выполнениянпрактическихзаданийиупражненийобучающийся долженусвоить особенностилексикиграмматикиофициально-делового стиля;особенностинатекстовомуровне.	Фронтальный опрос, индивидуальныйопрос,практическиезаданияиупражнения.
318	- приемыунификацииязыкаслужебных документов;	- В результатефронтального опроса,устногоиндивидуальногоопроса, выполнениянпрактическихзаданийиупражненийобучающийсядолжен усвоитьособенностиунификации языкаслужебных документов (заявление, служебная записка, докладная, объяснительная,приказ).	Фронтальный опрос, устныйиндивидуальныйопрос,практическиезаданияиупражнения.

319	- правила оформлениядокументов;	- Врезультатесозданияиреше ния проблемных ситуаций, выполнения практических заданий обучающийся должен усвоить правила оформления документов (заявление, служебная записка, докладная, объяснительная,приказ).	Созданиеирешениепроблемн ых ситуаций, практические задания.
320	- лексикографию какнауку; виды словарейиих особенности;	- В результатефронтал ьного опроса,выполнения домашнейработы, подготовкисообще нияобучающийсядолженус воитьосновныевидысловар ейиихособенности.	Фронтальный опрос, домашняя работа, подготовкасообщения.
321	- основныена правления совершенствования навыков грамотногописьмаи говорения.	- Врезультатевыполнениядо машнейработы, практических заданий иупражнений,тестирования ,подготовкисообщения, создания и решенияпроблемнойс итуациииобучающийс я долженусвоить основныенаправлени я совершенствования навыков грамотногописьмаи говорения.	Домашняя работа,пра ктическиезаданияиупражнен ия,тестированиеподготовка сообщения, созданиеирешениепроблемн ойситуации.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО
А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.01 «МАТЕМАТИКА»

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс	2		**Семестр**	3	
Зачет	-	**семестр**	**Диф.зачет**	-	**семестр**
Экзамен	3	**семестр**	**Другая форма контроля**	-	**семестр**

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Математика

Область применения рабочей программы

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

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл и направлена на формирование ОК1-9 и профессиональных ПК1.1.- ПК.1.3,2.1-2.3, 3.1-3.5, 4.1-4.5

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.

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

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

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

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

ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

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

ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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, теории вероятностей и математической статистики;

З4 - основы интегрального и дифференциального исчисления.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся приобретает **практический опыт:**

- в решении прикладных задач в области профессиональной деятельности

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

из них активные и интерактивные формы обучения - 8 часов;

самостоятельной работы обучающегося 18 часов

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	***54***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	***36***
в том числе:	
лабораторные занятия*	-
практические занятия*	-
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) *	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	***18***
Итоговая аттестация в форме экзамена	*3 семестр*

Тематический план и содержание учебной дисциплины Математика

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) *(если предусмотрены)*	Объем часов	Уровень освоения
1	**2**	**3**	**4**

3 семестр

Раздел 1.		**Линейная алгебра**			
ОК1-6; ПК1.1, 1.3; ПК 2.1; ПК 3.1 – 3.3; ПК 4.1 - 4.3	**Тема 1.1 Матрицы**	Содержание учебного материала		4	
		1	Введение. Матрицы		**1**
		2	Виды матриц. Определители 1,2,3 порядков	4	
		3	Действия над матрицами	4	**2**
		4	Решение систем линейных уравнений.	4	
		5	Метод уравнений Крамера. Метод Гаусса*	2	
		Самостоятельная работа обучающихся: вычисление определителей; Проработка конспекта лекций; действия над матрицами; Ответы на контрольные вопросы; решение систем уравнений. Решение задач.		5	**3**
Раздел 2		**Математический анализ**			
ОК1-4;6-8 ПК1.1-1.2; ПК 2.1,2.2; ПК 3.1 – 3.2; ПК 4.2 - 4.4	**Тема 2.1 Дифференциальное и интегральное исчисление**	Содержание учебного материала		4	
		1	Нахождение производных функций.		**2**
		2	Вычисление интегралов различными методами		
		Самостоятельная работа обучающихся: нахождение производных различных функций; вычисление интегралов различными методами. Проработка конспекта лекций; Ответы на контрольные вопросы; Решение задач.		3	
ОК1-3;7-9 ПК1.2,1.3; ПК 2.2-2.3; ПК 3.3 – 3.5; ПК 4.4 - 4.5	**Тема 2.2 Обыкновенные дифференциальные уравнения**	Содержание учебного материала			
		1	Дифференциальные уравнения с разделяющимися переменными.*	2	**2**
		2	Однородные дифференциальные уравнения первого порядка.	2	
		3	Линейные дифференциальные уравнения первого порядка.		

Раздел 3		**Основы дискретной математики**		**4**	
ОК1-7; ПК1.1 1.2; ПК 2.2-2.3; ПК 3.1 – 3.2; ПК 4.1 - 4.4	**Тема 3.1 Множества.**	Содержание учебного материала		2	
		1	Множества и операции над ними.	1	**2**
		2	Составление диаграмм Эйлера - Венна	1	
		Самостоятельная работа обучающихся: множества и операции над ними; составление диаграмм Эйлера – Венна. Проработка конспекта лекций; Ответы на контрольные вопросы; Решение задач.		3	**3**
Раздел 4.		**Теория рядов**		8	**2**
ОК1-6;8-9 ПК1.2,1.3; ПК 2.2-2.3; ПК 3.3–3.5; ПК 4.3 - 4.5	**Тема 4.1. Числовые ряды.**	Содержание учебного материала		6	
		1	Числовые ряды, свойства числовых рядов. *	**2**	1
		2	Признаки сходимости числовых рядов.	2	
		3	Знакопеременные ряды.		**2**
		4	Функциональные ряды. Разложение функций в степенные ряды.	**2**	
		Самостоятельная работа обучающихся: исследование рядов на сходимость Проработка конспекта лекций; Ответы на контрольные вопросы; Решение задач.		2	**3**
Раздел 5		**Основы теории вероятностей и математической статистики.**			
ОК1-7,9; ПК1.2,1.3; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1 – 3.2; ПК 4.3 - 4.5	**Тема 5.1 Основы теории вероятностей и математической статистики.**	Содержание учебного материала		1	
		1	Основы теории вероятностей и математической статистики.*	1	**2**
		2	Элементы комбинаторики*		**2**
		Самостоятельная работа обучающихся: расчет математического ожидания и дисперсии случайной величины; графическое представление статистической совокупности. Проработка конспекта лекций; Ответы на контрольные вопросы; Решение задач.		5	

Итоговая форма контроля	Экзамен		
	Всего:	**54**	

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)
* Проведение занятий с использованием активных и интерактивных форм обучения

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебные аудитории для проведение учебных занятий всех видов:

Кабинет математики .
Основное учебное оборудование:
Персональные компьютеры:
ПК Intel (R) Celeron (R) CPU 2.20 ГГц 112 МБ ОЗУ, с процессором Pentium-II и выше, имеющие выход в Интернет- 11 шт.
Магнитно-маркерная доска POCADA,
120*180- 2 шт. Классная доска-2 шт.
Ноутбук Lenovo B 570e
Проектор NECProjectorNP 215 G,
1024*768 Экран на штативе Screen
Media Apollo, 203*153 Доска магнитно
– маркерная POCADA, 120*180
Библиотека ,читальный зал с выходом в сеть Интернет

Основное учебное оборудование:
на 50 рабочих
мест Ноутбук
Lenovo
Мультимедиа-проектор Toshiba TLP-
XC2000 Настенный экран Экран на
треноге SereenMedia Персональный
компьютер DEPO 10 шт.
Сеть интернет
Стенд информационный
Персональные
компьютеры -4 шт.
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*
Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178*** Учебные аудитории для самостоятельной работы:
Аудитория для самостоятельной работы.
Проектор TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLO SAM-1104 203x203 см, Монитор ASER V
173, Системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020, Принтер HP LaserJet P1102, Персональные компьютеры (монитор ViewSonic VA2407h, системный блок NL- AMD/A320M-HDV) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***
Аудитория для самостоятельной работы.
Персональные компьютеры (Монитор ASER V 173, FLATRON L 1734S LG, PROVIEW SP716KP. Системный блок neos DEPO) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Сканер HP ScanJet 3800 L1945A, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ-1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Программное обеспечение:

1. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, Advego Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система

"Гарант");
2. Электронная информационно-Образовательная среда Moodle http://ino-rgatu.ru/login/index.php

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Григорьев, В.П. Математика : учебник для студ.учреждений сред. проф. образования / В.П. Григорьев, Т.Н. Сабурова. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2021. — 368 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-4468-7178-0. — Текст : электронный // ЭБС Академия [сайт]. — URL: https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=345524 — **ЭБС Академия**

2. Богомолов, Н. В. Практические занятия по математике в 2 ч. Часть 1 : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Богомолов. — 11-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 326 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08799-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/449005 –**ЭБС Юрайт**

3. Богомолов, Н. В. Практические занятия по математике в 2 ч. Часть 2 : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Богомолов. — 11-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 251 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08803-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/449004 - **ЭБС Юрайт**

Дополнительная литература:

1. Далингер, В. А. Математика: тригонометрические уравнения и неравенства : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. А. Далингер. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 136 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08453-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/454080 -**ЭБС Юрайт**

2. Далингер, В. А. Математика: логарифмические уравнения и неравенства : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. А. Далингер. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 176 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05316-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/449055 - **ЭБС Юрайт**

Интернет-ресурсы :

- Открытый банк математических задач – Режим доступа: http://www.mathege.ru
- Виртуальный кабинет учителя – Режим доступа: http://uztest.ru/
- Единое окно доступа к образовательным ресурсам – Режим доступа:
- http://window.edu.ru

Учебно-методические издания:

Методические рекомендации по самостоятельной работе [Электронный ресурс]/ Губанова А.Д.
.Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
Методические указания к практическим работам [Электронный ресурс]/ Свирина Г.Н. . - Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		**Основные показатели оценки результата**	**Формы, методы контроля**
Коды умений, знаний	**Наименования умений, знаний**		
уметь:			
У1	- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности	В результате выполнения практической работы освоил умения решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;	Опрос в процессе проведения занятий; Экзамен.
Знать			
З1	значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ;	В результате выполнения практических работ уяснил знания значения математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы;	Опрос в процессе проведения занятий; Экзамен.
З2	основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;	В результате выполнения практических работ освоил знания основных математических методов решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;	Опрос в процессе проведения занятий; Экзамен.
З3	основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;	В результате выполнения практических работ освоил знания основных понятий и методов математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;	Опрос в процессе проведения занятий; Экзамен.
З4	основы интегрального и дифференциального исчисления;	В результате выполнения практических работ освоил знания основ интегрального и дифференциального исчисления	Опрос в процессе проведения занятий; Экзамен.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО
А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.02 «ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс	2		**Семестр**	3	
Зачет	3	**семестр**	**Диф.зачет**	-	**семестр**
Экзамен	-	**семестр**	**Другая форма контроля**	-	**семестр**

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

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

Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена СПО.

Дисциплина относится к математическому и общему естестественно- научному циклу профессиональной подготовки (ЕН.02) и направлена на формирование общих и соответствующих профессиональных компетенций: ОК 1 – 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.5, 4.1 - 4.5

Общие компетенции (ОК 1 -9)

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции:

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

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

ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и

качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.
ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.
ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.
ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 4.3.
Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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:

$У_1$ - анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
$У_2$ - соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

$З_1$-принципы взаимодействия живых организмов и среды их обитания;
$З_2$- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
$З_3$- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
$З_4$- принципы и методы рационального природопользования; $З_5$- методы экологического регулирования;
$З_6$- принципы размещения производств различного типа;
$З_7$- основные группы отходов, их источники и масштабы образования; $З_8$- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
$З_9$- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
$З_{10}$- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
$З_{11}$- природоресурсный потенциал Российской Федерации; $З_{12}$- охраняемые природные территории

В результате освоения учебной дисциплины обучающиеся приобретаются практический опыт:

- в анализировании и прогнозировании экологических последствий различных видов деятельности;
- в соблюдении в профессиональной деятельности регламента экологической безопасности

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплин

максимальной учебной нагрузки обучающегося_____54_____часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося_____36__часов;
самостоятельной работы обучающегося_____18_____часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*54*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*36*
в том числе:	
теоретическое обучение	*18*
в т.ч. в активной и интерактивной формах	*2**
лабораторные занятия	
практические занятия	*18*
в т.ч. в активной и интерактивной формах	*10**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*18*
в т.ч. в активной и интерактивной формах	*6**
Итоговая аттестация в форме зачета – 3 семестр	

*- активные и интерактивные формы проведения занятий

Тематический план и содержание учебной дисциплины <u>Экологические основы природопользования</u>

Наименование умений, знаний, компетенций (У, З, ПК, ОК)	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) *(если предусмотрены)*		Объем часов	Уровень освоения
1	**2**	**3**		**4**	**5**
Раздел 1. Взаимодействие природы и общества					
ПК 1.1-1.3, ПК 3.1-3.5 ОК1-ОК9	**Тема 1.1. Введение в экологию природопользо ван ия**	Содержание учебного материала		*7*	
		1	Экология – основа рационального природопользования.	2	*1, 2*
		Лабораторные работы			
		Практические занятия			
		1	Биосфера- область взаимодействия природы и общества*.	*2**	*1, 2*
		Контрольные работы		*	
		Самостоятельная работа обучающихся 1. Влияние урбанизации и научно-технического прогресса на биосферу. 2. «Зеленая революция» и ее последствия.*		*3**	*3*
ПК 2.1-2.3 ОК1-ОК9	**Тема 1.2. Антропогенное воздействие на природу.**	Содержание учебного материала		*6*	
		1	Виды антропогенного воздействия на природу. Экологический кризис и экологическая катастрофа.	*2*	*1, 2*
		Лабораторные работы		*	
		Практические занятия			
		1	Глобальные и континентальные проблемы экологии*.	*2**	*1, 2*
		Контрольные работы			
		Самостоятельная работа обучающихся: 1. Развитие производительных сил общества.		*2*	*3*
Раздел 2. Природные ресурсы и рациональное природопользование					
ПК 4.1-4.5 ОК1-	**Тема 2.1 Природные ресурсы -**	Содержание учебного материала		*7*	
		Виды природных ресурсов		*2*	
		Лабораторные работы		*	

ОК9	**материальная основа природопользования.**	Практические занятия			
		1	Природные ресурсы. Природоресурсный потенциал Российской Федерации*.	*2**	*1, 2*
		Контрольные работы		*	
		Самостоятельная работа обучающихся 1. Земельные, пищевые ресурсы и проблемы их использования. 2. Проблема питания и производства сельскохозяйственной продукции.*		*3**	
ПК 3.1-3.5, ОК1-ОК9	**Тема 2.2. Рациональное природопользование и охрана окружающей среды.**	Содержание учебного материала		*21*	
		1	Принципы и методы рационального природопользования	*2*	*1, 2*
		2	Природоохранные мероприятия предприятий. Проблема отходов.	*2*	*1, 2*
		3	Оценка качества окружающей среды. Мониторинг.	*2*	*1, 2*
		4	Охрана природных территорий*.	*2**	*1, 2*
		Лабораторные работы		*	
		Практические занятия			
		1	Использование и охрана атмосферы.	*2*	*1,2,3*
		2	Антропогенные воздействия на гидросферу и ее охрана.	*2*	*1,2,3*
		3	Антропогенные воздействия на литосферу и ее охрана. *	*2**	*1,2,3*
		4	Биологические ресурсы. Защита биотических сообществ.*	*2**	*1,2,3*
		5	Природопользование и охрана природы в Рязанской области.	*2*	*1,2,3*
		Самостоятельная работа обучающихся: 1. Уничтожение вредных выбросов. 2. Малоотходные и ресурсосберегающие производства. 3. Охрана природных территорий. Особо охраняемы природные территории. 4. Промышленные предприятия и транспорт как одни из основных источников загрязнения окружающей среды.		*3*	*3*
ПК 2.1-2.3, ОК1-ОК9	**Тема 2.3 Окружающая среда и здоровье человека.**	Содержание учебного материала		*3*	
		Лабораторные работы		*	
		Практические занятия		*	
		Контрольные работы		*	
		Самостоятельная работа обучающихся: 1. Римский клуб.		*3*	*3*

		2. Проблема сохранения человеческих ресурсов.			
Раздел 3. Нормативно-правовые вопросы охраны окружающей среды и природопользования					
ПК 1.1-1.3 ОК1-ОК9	**Тема 3.1. Российское природоохранное законодательство.**	Содержание учебного материала		*10*	
		1	Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды.	*2*	*1,2*
		2	Международное сотрудничество в области природопользования.	*2*	*1,2*
		Лабораторные работы		*	
		Практические занятия			
		1	Правовые основы природоохранной политики.	*2*	*1,2*
		Контрольные работы		*	
		Самостоятельная работа обучающихся: 1. Международное сотрудничество в области природопользования. 2. Экологическая оценка производств и предприятий. 3. Юридическая ответственность в области охраны окружающей среды. 4. Концепция устойчивого развития.		*4*	*3*
			Всего:	*54*	

*- активные и интерактивные формы проведения занятий

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 зада

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета
Учебные аудитории для проведение учебных занятий всех видов:

Кабинет экологических основ природопользования.
Основное учебное оборудование:
Ноутбук HP CompagCQ 61-311ER
Мультимедийный проекторAcerX1261
Комплексное учебно-методическое обеспечение
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*
Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***
Учебные аудитории для самостоятельной работы:
Аудитория для самостоятельной работы.
Проектор TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLO SAM-1104 203x203 см, Монитор ASER V 173, Системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020, Принтер HP LaserJet P1102, Персональные компьютеры (монитор ViewSonic VA2407h, системный блок NL-AMD/A320M-HDV) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Аудитория для самостоятельной работы.
Персональные компьютеры (Монитор ASER V 173, FLATRON L 1734S LG, PROVIEW SP716KP. Системный блок neos DEPO) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Сканер HP ScanJet 3800 L1945A, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Программное обеспечение:
1. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License
1096-200527-113342-063-1315;
2. Office 365 для образования E1 (преподавательский)
70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420;
3. ВКР ВУЗ
Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021;
4. Windows 7
4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD;
5. Windows xp
QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8;
6. Windows 7 Pro
Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-

BDM6R-PWHKG;
7. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, Advego Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант");
8. Электронная информационно-Образовательная среда Moodle http://ino-rgatu.ru/login/index.php

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:
1.Константинов, В. М. Экологические основы природопользования : учебник для студ.учреждений сред. проф. образования / В.М. Константинов, Ю.Б. Челидзе. — 17-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2021. — 240 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-4468-5843-9. — Текст : электронный // ЭБС Академия [сайт]. — URL: https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=293443 -**ЭБС Академия**
2. Гурова, Т. Ф. Экология и рациональное природопользование : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. Ф. Гурова, Л. В. Назаренко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 188 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09485-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452780 - **ЭБС Юрайт**
Дополнительная литература:
1. Хван, Т. А. Экологические основы природопользования : учебник для среднего профессионального образования / Т. А. Хван. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 253 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05092-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450693 - **ЭБС Юрайт**

Интернет-ресурсы
1. Журнал «Региональная экология»- http://www.ecosafety-spb.ru
2. Единое окно доступа к образовательным ресурсам – Режим доступа: http://window.edu.ru

Учебно-методические издания: Методические рекомендации по самостоятельной работе[Электронный ресурс]/ Шапкин В.Ю.- Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
Методические указания к практическим работам [Электронный ресурс]/ . Шапкин В.Ю.. - Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		**Основные показатели оценки результата**	**Формы, методы контроля**
Коды умений, знаний	**Наименования умений, знаний**		
$У_1$ ОК1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 3.1-3.5	Уметь анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности	Умеет анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности	Устный опрос, тестирование, экологический диктант, экспертная оценка на практическом занятии
У2 ОК1-9 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.5	Уметь использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания	Умеет использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания	Устный опрос, тестирование, экологический диктант, экспертная оценка на практическом занятии
$У_3$ ОК1-9 ПК 2.1-2.3	Уметь соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности	Умеет соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности	Устный опрос, тестирование, экологический диктант, экспертная оценка на практическом занятии
З1 ОК1-9 ПК 3.1-3.5	Знать принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания	Знает принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания	Устный опрос, экологический диктант, тестирование, экспертная оценка на практическом занятии
$З_2$- ОК 6-9 ПК 2.1-2.3	Знать особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;	Знает особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;	Устный опрос, экологический диктант, тестирование, экспертная оценка на практическом занятии

$З_3$- ОК 1-9 ПК3.1-3.5	Знать об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;	Знает об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;	Устный опрос, тестирование, экологический диктант, экспертная оценка на практическом занятии
$З_4$ - ОК1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 3.1-3.5	Знать принципы и методы рационального природопользования;	Знает принципы и методы рационального природопользования;	Устный опрос, экологический диктант, тестирование, экспертная оценка на практическом занятии
$З_5$- ОК 1-9 ПК 2.1-2.3	Знать методы экологического регулирования;	Знает методы экологического регулирования;	Устный опрос, тестирование, экологический диктант, экспертная оценка на практическом занятии
$З_6$ - ОК1-9 ПК 3.1-3.5	Знать принципы размещения производств различного типа;	Знает принципы размещения производств различного типа;	Устный опрос, экологический диктант, тестирование, экспертная оценка на практическом занятии
$З_7$ - ОК1-9 ПК 2.1-2.3	Знать основные группы отходов, их источники и масштабы образования;	Знает основные группы отходов, их источники и масштабы образования;	Устный опрос, тестирование, экологический диктант, экспертная оценка на практическом занятии
$З_8$ ОК1-5 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5	Знать понятие и принципы мониторинга окружающей среды;	Знает понятие и принципы мониторинга окружающей среды;	Устный опрос, экологический диктант, тестирование, экспертная оценка на практическом занятии
$З_9$- ОК 1-9 ПК 2.1-2.3	Знать правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;	Знает правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;	Устный опрос, тестирование, экологический диктант, экспертная оценка на практическом занятии
$З_{10}$- ОК1-9 ПК 3.1-3.5	Знать принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;	Знает принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;	Устный опрос, тестирование, экологический диктант, экспертная оценка на практическом занятии

$З_{11}$- ОК1-5 ПК 2.1-2.3 ПК 4.1-4.5	Знать природоресурсный потенциал Российской Федерации;	Знает природоресурсный потенциал Российской Федерации;	Устный опрос, тестирование, экологический диктант, экспертная оценка на практическом занятии
$З_{12}$- ОК1-5 ПК 3.1-3.5	Знать охраняемые природные территории	Знает охраняемые природные территории	Устный опрос, тестирование, экологический диктант, экспертная оценка на практическом занятии

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:
Декан технологического факультета
О.В.Черкасов
« 09 » марта 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО
А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 «ОСНОВЫ АГРОНОМИИ»

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс	2		**Семестр**	3	
Зачет	-	**семестр**	**Диф.зачет**	-	**семестр**
Экзамен	-	**семестр**	**Другая форма контроля**	3	**семестр**

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	4
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	6
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	12
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы агрономии

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 35.02.06 «Технология производства и переработка с/х продукции»

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

Общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла (ОП.01) и направлена на формирование общих компетенций ОК 1–9 и профессиональных компетенций ПК 1.1-1.3 ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5. Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.

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

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

ПК3.1. 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.

ПК3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

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

ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.

ПК4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственной продукции.

ПК4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК4.3.Организовать работу трудового коллектива.

ПК4.4.Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК4.5. Вести утверждённую учётно-отчётную документацию.

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).

В результате освоения дисциплины обучающийся **приобретает практический опыт:**

- определять особенности выращивания отдельных сельскохозяйственных культур с учетом их биологических особенностей, возможности хозяйственного использования культурных растений;
- традиционных и современных агротехнологий (системы обработки почвы; зональные системы земледелия; технологии возделывания основных сельскохозяйственных культур; приемы и методы растениеводства) применительно в будущей профессиональной деятельности.

.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:
  -обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;
  -самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*72*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*48*
в том числе:	
теоретическое обучение	*32*
практические занятия	*16**
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*24*
в том числе:	
- домашняя работа: изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной и специальной экономической литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем) - подготовка рефератов и докладов	16 8*
Итоговая аттестация в форме - *тестирование*	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОСНОВЫ АГРОНОМИИ

	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1		2		3	4
ОК 1-9 ПК 1.1	**Тема 1. Происхождение и одомашнивание культурных растений.**	**Содержание учебного материала**		2	1,2
			Агрономия как важнейший раздел биологии. Классификация культурных растений. Приемы и методы растениеводства. Центры происхождения по Н.И.Вавилову. Хозяйственное использование культурных растений. Современное растениеводство в различных странах на планете.		
		Практические занятия: не предусмотрены		-	
		Самостоятельная работа: выполнения домашних заданий, подготовка рефератов и докладов **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** Сельскохозяйственное производство как одна из основных отраслей народного хозяйства.		4*	
ОК 1-9 ПК 1.1	**Тема 2. Факторы определяющие рост, развитие растений, урожай и его качество.**	**Содержание учебного материала**		2	2,3
			Понятие о росте и развитие растений. Фазы развития растений. Классификация факторов, определяющих рост, развитие, урожай и его качество.		
		Практические занятия: Оптимизация условий жизни растений и воспроизводство плодородия почвы		2*	
		Самостоятельная работа: выполнения домашних заданий		-	
ОК 1-9 ПК 1.1	**Тема 3. Состав почвы.**	**Содержание учебного материала**		2	2, 3
			Понятие о почве и ее плодородии. Факторы почвообразования. Состав почв и ее основные свойства. Основные сельскохозяйственные почвы России и региона.		
		Практические занятия: Почва, ее происхождение, состав и свойства		2*	
		Самостоятельная работа: выполнения домашних заданий **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** Морфологические признаки почвы.		4	
ОК 1-9 ПК 1.1	**Тема 4. Удобрения.**	**Содержание учебного материала**			
			Роль удобрений в жизни растений, в сохранении и повышении плодородия		

			почвы. Важнейшие элементы минерального питания, характер их потребления по фазам роста у основных групп полевых культур. Методика определения доз внесения удобрений. Органические удобрения, их эффективность, дозы, сроки и способы внесения. Правила хранения, транспортирования и применения удобрений. Предупреждение загрязнения окружающей среды. Избыточные дозы минеральных азотных удобрений и получение экологически чистой продукции. Ответственность механизаторов за нарушение правил применения туков. Бактериальные препараты, их виды и особенности применения. Система удобрений в севообороте.	2	2,3
		Практические занятия: Удобрения и их применение		2*	
		Самостоятельная работа:		-	
ОК 1-9 ПК 1.1, 1.3	**Тема 5. Семена и их качества**	**Содержание учебного материала**		2	2, 3
			Семеноведение. Основные параметры оценивающие сельскохозяйственные культуры.		
		Практические занятия: не предусмотрены		-	
		Самостоятельная работа: выполнения домашних заданий **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** Сортовые и посевные качества семян.		4	
ОК 1-9 ПК 1.1, 1.3	**Тема 6 Урожайные свойства семян. Причины ухудшения сортовых качеств семян**	**Содержание учебного материала**		2	2, 3
			Технологические приёмы выращивания семян. Механическое засорение. Биологическое засорение.		
		Практические занятия: не предусмотрены		-	
		Самостоятельная работа:		-	
ОК 1-9 ПК 1.1	**Тема 7. Мелиорация почв.**	**Содержание учебного материала**		2	2,3
			Назначение поливов. Виды и способы полива. Мелиоративные системы осушения и их эксплуатация. Агротехнические основы осушения. Химическая мелиорация солонцовых почв с помощью гипсования и мелиоративной обработки. Известкование кислых почв. Лесомелиорация. Влияние		

			полезащитных насаждений на водный режим почвы. Размещение лесных полос, их оптимальная конструкция, посадка и уход за ними.		
		Практические занятия: Мелиорация земель и защита почв от эрозии		2*	
		Самостоятельная работа:		-	
ОК 1-9 ПК 1.1	**Тема 8. Принцип построения системы обработки почвы в севооборотах**	**Содержание учебного материала**		2	2,3
			Принцип разноглубинности обработки почвы в севообороте. Принцип минимизации обработки почвы. Принцип почвозащитной целесообразности и экологической адаптивности приёмов обработки почвы.		
		Практические занятия: не предусмотрены			
			Самостоятельная работа:	-	
ОК 1-9 ПК 1.1	**Тема 9. Севообороты.**	**Содержание учебного материала**		2	2,3
			Научные основы севооборота. Размещение сельскохозяйственных культур и паровых культур и паровых полей в севооборотах.		
		Практические занятия: Севообороты		4*	
			Самостоятельная работа: выполнения домашних заданий **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** Составление севооборотов	4*	
ОК 1-9 ПК 1.1, 1.3	**Тема 10. Семена. Посев.**	**Содержание учебного материала**		2	2,3
			Понятие о сорте сельскохозяйственной культуры. Сортовые качества семян. Посевные качества семян. Государственный стандарт качества посевного материала. Подготовка семян к посеву.		
		Практические занятия: не предусмотрены		-	
			Самостоятельная работа:	-	
ОК 1-9 ПК 1.1	**Тема 11. Уход за посевами**	**Содержание учебного материала**		2	2,3
			Система послепосевной обработки почвы и регулирования густоты стояния растений. Зависимость приемов ухода от механического состава почвы, степени засоренности, метеорологических условий, особенностей культуры и сорта.		
				-	

		Практические занятия: не предусмотрены			
			Самостоятельная работа:	-	
ОК 1-9 ПК 1.1	**Тема 12. Сорные растения и борьба с ними.**	**Содержание учебного материала**		2	2,3
			Вред, причиняемый сельскому хозяйству сорными растениями. Биологические особенности сорных растений, затрудняющие борьбу с ними. Основные биологические группы сорняков. Распространение сорных растений. Особенности обработки почвы при борьбе с сорняками. Химические и биологические способы борьбы с сорняками.		
		Практические занятия: Сорняки, вредители и болезни, меры борьбы с ними		4*	
			Самостоятельная работа: выполнения домашних заданий **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** Химические и биологические способы борьбы с сорняками.	4	
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, ПК 3.1- 3.5 ПК 4.1- 4.5	**Тема 13. Масличные и эфиромасличные культуры**	**Содержание учебного материала**		2	2,3
		*	Общая характеристика масличных и эфиромасличных культур. Морфологические, биологические особенности культур и агротехника возделывания.		
		Практические занятия		-	
			Самостоятельная работа	-	
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, ПК 3.1- 3.5 ПК 4.1- 4.5	**Тема 14. Зерновые и бобовые культуры.**	**Содержание учебного материала**		2	2,3
		*	Хозяйственное использование хлебов первой группы. Морфологические и биологические особенности культур хлебов первой группы. Общая характеристика зерновых бобовых культур. Хозяйственное использование, морфологические, биологические особенности культур.		
		Практические занятия		-	
			Самостоятельная работа:	-	
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, ПК	**Тема 15. Сенокосы и пастбища**	**Содержание учебного материала**		2	2,3
			Основные группы растительности естественных сенокосов и пастбищ, их ценность, морфологические признаки и биологические особенности. Типы сенокосов и пастбищ в хозяйствах зоны, их характеристика.		
		Практические занятия : не предусмотрены			

3.1- 3.5 ПК 4.1- 4.5			**Самостоятельная работа:** выполнения домашних заданий **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** Выполнение домашних заданий Морфологические, биологические особенности кормовых культур.	4	
ОК 1-9 ПК 1.1- 1.3, ПК 3.1- 3.5 ПК 4.1- 4.5	**Тема 16. Корнеплоды, клубнеплоды**	**Содержание учебного материала**		2	2,3
			Общая характеристика корнеплодов. Хозяйственное использование, морфологические, биологические особенности корнеплодов. Агротехника возделывания. Общая характеристика клубнеплодов. Хозяйственное использование, морфологические, биологические особенности клубнеплодов. Агротехника возделывания.		
		Практические занятия : не предусмотрены		-	
			Самостоятельная работа:	-	
			Всего:	**72**	

активные и интерактивные формы проведения занятий

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)
* -занятия, при проведении которых используются активные и интерактивные формы обучения

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
Реализация программы дисциплины требует наличия
Кабинет агрономии
Основное учебное оборудование:
Весы ВЛКТ-500
Микроскоп «Биолам»
Ноутбук Dell
Проектор BenQ
Термостат ТМ1/80
Влагомер зерновой
Стенды настенные обучающие
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*
Аудитория для самостоятельной работы
Проектор TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLO SAM-1104 203x203 см, Монитор ASER V 173, Системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020, Принтер HP LaserJet P1102, Персональные компьютеры (монитор ViewSonic VA2407h, системный блок NL-AMD/A320M-HDV) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***
Аудитория для самостоятельной работы
Персональные компьютеры (Монитор ASER V 173, FLATRON L 1734S LG, PROVIEW SP716KP. Системный блок neos DEPO) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Сканер HP ScanJet 3800 L1945A, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***
Программное обеспечение:
1. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License
1096-200527-113342-063-1315;
2. Office 365 для образования E1 (преподавательский)
70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420;
3. ВКР ВУЗ
Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021;
4. «Сеть КонсультантПлюс»
Договор об информационной поддержке от 26.08.2016;
5. Windows 7
4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD;
6. Windows xp
QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8;
7. Windows 7 Pro
Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG;

8. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, Advego Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант").
9. Электронная информационно-Образовательная среда Moodle http://ino-rgatu.ru/login/index.php

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основная литература:

1. **Евтефеев, Ю. В**. Основы агрономии : учеб. пособие / Ю.В. Евтефеев, Г.М. Казанцев. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 367 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-588-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/967458 - **ЭБС Znanium**

2. **Н.Н. Третьяков [и др.].** Основы агрономии : учебник / Н. Н. Третьяков, Б. А. Ягодин, Е. Ю. Бабаева [и др.]. — Санкт-Петербург : Квадро, 2017. — 464 с. — ISBN 978-5-906371-77-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/65605.html — **ЭБС IPR-books**

Дополнительная литература:

1. **Левитин, М. М.** Сельскохозяйственная фитопатология + допматериалы в ЭБС : учебное пособие для среднего профессионального образования / М. М. Левитин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 283 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13972-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467405 —**ЭБС «Юрайт»**

Интернет - ресурсы:

1. Большой энциклопедический словарь «Сельское хозяйство» - Режим доступа: http://www.edudic.ru/she

2. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний - Режим доступа: http://www.cnshb.ru/akdil/

3. Портал о сельском хозяйстве в России - Режим доступа: http://agronomy.ru/

4. Единое окно доступа к образовательным ресурсам – Режим доступа: http://window.edu.ru

Учебно-методические издания.

Методические рекомендации по самостоятельной работе [Электронный ресурс] / С.В. Панина, В.Н. Асташкин. - Рязань: РГАТУ, 2022 - ЭБ РГАТУ. - URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Методические указания к практическим работам [Электронный ресурс] / С.В. Панина, В.Н. Асташкин. - Рязань: РГАТУ, 2022 - ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		**Основные показатели оценки результата**	**Формы, методы контроля**
Коды умений, знаний	**Наименования умений, знаний**		
УМЕНИЯ:			
У1	Определять особенности выращивания отдельных сельскохозяйственных культур с учетом их биологических особенностей		Защита практической работы
ЗНАНИЯ:			
З1	Основные культурные растения	В результате опроса студент должен показать знания основных культурных растений	Текущий опрос.
З2	Их происхождения и одомашнивание	В результате опроса студент должен показать знания происхождения и одомашнивания основных культурных растений	Текущий опрос.
З3	Возможности хозяйственного использования культурных растений	В результате опроса студент должен показать знания возможностей хозяйственного использования культурных растений	Текущий опрос.
З4	традиционные и современные агротехнологии (системы обработки почвы; зональные системы земледелия; технологии возделывания основных сельскохозяйственных культур; приемы и методы растениеводства).	В результате опроса студент должен показать знания системы обработки почвы; зональные системы земледелия; технологии возделывания основных сельскохозяйственных культур; приемы и методы растениеводства	Текущий опрос.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:
Декан факультета ветеринарной медицины и биотехнологии
И.Ю. Быстрова
« 09 » марта 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО
А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 «ОСНОВЫ ЗООТЕХНИИ»

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс	2		**Семестр**	3	
Зачет	-	**семестр**	**Диф.зачет**	-	**семестр**
Экзамен	-	**семестр**	**Другая форма контроля**	3	**семестр**

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
Структура и содержание учебной дисциплины	7
Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины	10
Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ ЗООТЕХНИИ

1.1. Область применения программы

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

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

Дисциплина входит в общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла (ОП.02) и направлена на формирование общих компетенций ОК 1–9 и профессиональных компетенций ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5.

Общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции:

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

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

ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

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

ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

– воспитание чувства ответственности за порученное дело, исполнительности, аккуратности, добросовестности, чувства долга;

– развитие логического мышления; развивать умения правильно обобщить данные и сделать вывод.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

$У_1$ – определять методы содержания, кормления и разведения сельскохозяйственных животных разных видов и пород в различных климатических и иных условиях;

$У_2$ – определять методы производства продукции животноводства.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

$З_1$– основные виды и породы сельскохозяйственных животных;

$З_2$– научные основы разведения и кормления животных;

$З_3$– системы и способы содержания, кормления и ухода за сельскохозяйственными животными, их разведения;

$З_4$– основные технологии производства продукции животноводства.

В результате освоения дисциплины обучающийся приобретает практический опыт:

- методы содержания, кормления и разведения сельскохозяйственных животных разных видов и пород в различных климатических и иных условиях; методы производства продукции животноводства.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося в количестве 72часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –48 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 24часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
- уроки комбинированные	32
- практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
в том числе:	
- постановка личных целей и задач при изучении дисциплины	2
- подготовка к лабораторной работе с использованием методических рекомендаций, оформление результатов работы к защите;	8
- домашняя работа: изучение теоретического материала в соответствии с темой и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой, главам учебных пособий, указанным преподавателем);	8
- анализ достижения личных целей и решения задач, поставленных в начале изучения дисциплины;	2
- подготовка рефератов и докладов	4
Итоговая аттестация –другая форма контроля(тестирование) – 3 семестр	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплиныОСНОВЫ ЗООТЕХНИИ

Наименование умений, знаний, компетенций (У, З, ПК, ОК)	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	2	3	4
Раздел 1.		**«Основы разведения и племенной работы»**	*23*	
ОК 3 - 6	**Тема 1.1.** Происхождение, одомашнивание и эволюция сельскохозяйственных животных.	Содержание учебного материала	2	
		1 Зоотехния – одна из важнейших сельскохозяйственных наук. Происхождение и одомашнивание сельскохозяйственных животных. Время и места одомашнивания животных. Доместикационные изменения.		1, 2, 3.
		Лабораторные работы.Основные виды продуктивности сельскохозяйственных животных. Рост и развитие сельскохозяйственных животных.*	1	
		Практические занятия	-	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся.Постановка личных целей и задач при изучении дисциплины	2	
ОК 3 - 6 ПК 4.3- 4.5.	**Тема 1.2.** Конституция, экстерьер и интерьер, их значение и методы оценки.	Содержание учебного материала	4	
		1 Конституция, интерьер и экстерьер животных, и их связь с продуктивностью. Методы оценки экстерьера.		1, 2, 3.
		Лабораторные работы Оценка экстерьера животных разных видов. Вычисление индексов телосложения. Построение графических профилей. *	2	
		Практические занятия	-	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий (по вопросам к разделам и главам учебных изданий). Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала.	2	
ОК1– 8	**Тема 1.3.** Селекционно-племенная работа в	Содержание учебного материала	4	
		1 Селекционно-племенная работа. Методы разведения		1, 2, 3.

	животноводстве.		животных, их сущность и хозяйственное значение. Понятие об отборе и подборе животных. Классификация и специализация пород. Гибридизация в животноводстве.		
		Лабораторные работы Понятие породы. Структура породы.*		2	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся. Проработка конспектов занятий.Поиск, анализ и оценка информации по теме «Зоотехнический учет и мечение животных».		2 2	
Раздел 2.		**«Основы кормления сельскохозяйственных животных»**		7	
ОК1– 8	**Тема 2.1.** Научные основы кормления сельскохозяйственных животных. Виды и характеристика кормов.	Содержание учебного материала		4	
		1	Значение рационального кормления сельскохозяйственных животных. Химический состав и питательность кормов. Корма и их классификация. Основы нормированного кормления. Понятие о нормах и рационах кормления.		2, 3.
		Лабораторные работы. Краткая характеристика кормов.*		1	
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся. Поиск, анализ и оценка информации по теме «Факторы, влияющие на питательность кормов».		2	
Раздел 3.		**«Отрасли животноводства»**		*42*	
ОК1- 9. ПК 2.1. - 2.3., 3.1., 3.3., 4.1., 4.2,4.3	**Тема 3.1.** Значение скотоводства как основной отрасли животноводства.	Содержание учебного материала		6	
		1	Биологические особенности крупного рогатого скота. Классификация пород крупного рогатого скота. Методы идентификации в скотоводстве. Молочная продуктивность. Мясная продуктивность. Системы и способы содержания, кормления и ухода за животными. Технология производства молока и молочных продуктов.		2, 3.
		Лабораторные работы Количественные и качественные показатели молочной продуктивности. Показатели оценки мясной продуктивности крупного рогатого скота.*		2	
		Практические занятия		-	

		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся.Поиск, анализ и оценка информации по теме «Технология доения. Первичная обработка молока: очистка, охлаждение».	2	
ОК1- 9. ПК 2.1., 2.2, 4.1.	**Тема 3.2.** Значение свиноводства как основной отрасли животноводства.	Содержание учебного материала	4	
		1 Биологические особенности свиней. Продуктивность. Классификация пород в свиноводстве. Системы и способы содержания, кормления и ухода за животными. Технология производства свинины.		2, 3.
		Лабораторные работы Породы свиней. Показатели оценки продуктивности.*	2	
		Практические занятия	-	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся.Проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий (по вопросам к разделам и главам учебных изданий). Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала.	2	
ОК1- 9. ПК 2.1., 2.2., 3.1., 4.1.	**Тема 3.3.** Значение отрасли коневодства.	Содержание учебного материала	4	
		1 Биологические особенности лошадей. Основные направления в коневодстве. Классификация пород лошадей. Системы и способы содержания, кормления и ухода за животным. Технология производства продукции коневодства.		2, 3.
		Лабораторные работы Породы лошадей. Показатели оценки продуктивности.*	2	
		Практические занятия	-	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся. Проработка конспектов занятий.	2	
ОК1- 9. ПК 2.1., 3.4., 3.5., 4.1.	**Тема 3.4.**. Значение овцеводства как основной отрасли животноводства.	Содержание учебного материала	2	
		1 Биологические особенности овец. Виды продуктивности. Классификация пород овец.		2, 3.
		Лабораторные работы Породы овец. Показатели оценки продуктивности.*	2	

		Практические занятия	-	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся. Поиск, анализ и оценка информации по теме «Шерстная продуктивность».	4	
ОК1- 9. ПК 2.1., 4.1.	**Тема 3.5.** Значение отрасли птицеводства.	Содержание учебного материала	1	
		1 Биологические особенности птицы. Основные породы, линии и кроссы сельскохозяйственной птицы. Технология производства яиц и мяса птицы на птицефабриках.		2, 3.
		Лабораторные работы Классификация пород птиц. Показатели оценки продуктивности.*	2	
		Практические занятия	-	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся.Подготовка рефератов и докладов на тему «Промышленная технология производства яиц и мяса птицы».	4	
Примерная тематика курсовой работы (проекта)			-	
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом)			-	
		Всего:	72	

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)
* - занятия, при проведении которых используются активные и интерактивные формы обучения.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия

Кабинет зоотехнии

Основное учебное оборудование:

Ученическая доска

Мультимедийный проектор Acer X 1261

Экран подвесной

Ноутбук RoverBookExplorer

Видеомагнитофон Samsung

Телевизор SONI KVG 21M2

DVD – рекордер DAEWOO DH – 5105 K

Видеокамера PANASONIC CS 75

Сёдла, упряжь

Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*

Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Аудитория для самостоятельной работы

Рабочее место преподавателя, Рабочие места обучающихся, Интерактивная доска TRIUMPH BOARD CompLete 78, Ноутбук Lenovo B 570e , Проектор NEC Projector NP 215 G, 1024*768, Компьютер персональный-6 ед. с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Экран на штативе ScreenMediaApollo, 203*153 , Доска магнитно-маркерная POCADA, 120*180 , Стенд информационный, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Прибор электроизмерительный «Бесконтактный инфракрасный термометр» ***

Программное обеспечение:

1. «Сеть КонсультантПлюс»

Договор об информационной поддержке от 26.08.2016;

2. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, AdobeAcrobatReader, AdvegoPlagiatus, Edubuntu 16, eTXTАнтиплагиат, GIMP, GoogleChrome, K-liteMegaCodecPack, LibreOffice 4.2, MozillaFirefox, MicrosoftOneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант").

3. Электронная информационно-Образовательная среда Moodle http://ino-rgatu.ru/login/index.php

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Иванова Н.И. Основы зоотехнии : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Н.И. Иванова, О.А. Корчагина. —2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-4468-7242-8. — Текст : электронный // ЭБС Академия [сайт]. — URL: https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=346155 - **ЭБС Академия**

2. Родионов, Г. В. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства : учебник / Г. В. Родионов, Л. П. Табакова, В. И. Остроухова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-2050-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/99524 - **ЭБС Лань**

Дополнительная литература:

1. Крючкова Н.Н. Основы зоотехнии [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов учреждений СПО /Рязань 2020.- с.- ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Интернет-ресурсы:

1. Основные правила составления презентаций – Режим доступа: http://truebio.ru/?p=283
2. Правила написания рефератов – Режим доступа: http://vsofronov.narod.ru/pravila.html
3. Правила составления презентации – Режим доступа: http://www.garagebiz.ru/view/kak_sdelat_horoshuyu_prezentaciyu._pravila_sostavleniya_prezentacii/career
4. Фермер.ру -главный фермерский портал – Режим доступа: http://www.fermer.ru/

5. Группа компаний "Агриконсалт" – Режим доступа: https://agricons.ru/ru/

6. Единое окно доступа к образовательным ресурсам – Режим доступа: http://window.edu.ru

Периодические издания:

Зоотехния : науч. журн. / учредитель и изд. : Акционерная некомерческая организация Редакция журнала «Зоотехния». – 1828 - . – Москва , 2020 - . – Ежемес. - ISSN 0235-2478. – Текст : непосредственный.

Учебно-методические издания:

Методические рекомендации по самостоятельной работе [Электронный ресурс] / Н.Н. Крючкова. - Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Методические указания к практическим работам [Электронный ресурс]/ Н.Н. Крючкова. - Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контрольи оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных работ, контрольных работ, выполнения студентами индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля
Коды умений, знаний	Наименования умений, знаний		
Умения			
$У_1$	Определять методы содержания, кормления и разведения сельскохозяйственных животных разных видов и пород в различных климатических и иных условиях	В результате выполнения лабораторной работы должны быть освоены умения определять методы содержания кормления и разведения сельскохозяйственных животных разных видов и пород в различных климатических и иных условиях.	Лабораторная работа.
$У_2$	Определять методы производства продукции животноводства.	В результате выполнения лабораторной работы должны быть освоены умения определять методы производства продукции животноводства.	Лабораторная работа. Контрольная работа
Знания			
$З_1$	Основные виды и породы сельскохозяйственных животных.	В результате выполнения лабораторной работы и индивидуальных заданий должны быть освоены знания по определению основных видов и пород сельскохозяйственных животных.	Лабораторная работа. Индивидуальные задания
$З_2$	Научные основы разведения и кормления животных.	В результате выполнения лабораторной работы должны быть освоены знания по разведению и кормлению сельскохозяйственных животных	Лабораторная работа
$З_3$	Системы и способы содержания, кормления и ухода за сельскохозяйственными животными, их разведения.	В результате выполнения лабораторной работы должны быть освоены знания о системах и способах содержания,	Лабораторная работа

		кормления и ухода за сельскохозяйственными животными, их разведения.	
$З_4$	Основные технологии производства продукции животноводства.	В результате выполнения лабораторной работы должны быть освоены знания об основных технологиях производства продукции животноводства.	Лабораторная работа. Контрольная работа

В результате освоения дисциплины обучающийся приобретает практический опыт:

- методы содержания, кормления и разведения сельскохозяйственных животных разных видов и пород в различных климатических и иных условиях; методы производства продукции животноводства.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:
Декан инженерного факультета
А.Н. Бачурин
« 09 » марта 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО
А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 «ОСНОВЫ МЕХАНИЗАЦИИ, ЭЛЕКТРИФИКАЦИИ И АВТОМАТИЗАЦИИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА»

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс	2		**Семестр**	4	
Зачет	4	**семестр**	**Диф.зачет**	-	**семестр**
Экзамен	-	**семестр**	**Другая форма контроля**	-	**семестр**

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной 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 основной профессиональной образовательной программы:дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла (ОП.03) и направлена на формирование общих компетенций ОК 1–9 и профессиональных компетенций ПК 1.1- ПК 1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5.

Общие компетенции (ОК1-9)

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции (ПК 1.1-1.3; ПК 2.1.-2.3; ПК 3.1-3.5; ПК 4.1- 4.5)

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

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

ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

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

ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.
ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.
ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:
В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- применять в профессиональной деятельности средства механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства;

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

- общее устройство и принцип работы тракторов, сельскохозяйственных машин и автомобилей, их воздействие на почву и окружающую среду;
- основные технологии и способы выполнения сельскохозяйственных работ в соответствии с агротехническими и зоотехническими требованиями;
- требования к выполнению механизированных операций в растениеводстве и животноводстве;
- сведения о подготовке машин к работе и их регулировке;
- правила эксплуатации, обеспечивающие наиболее эффективное использование технических средств;
- методы контроля качества выполняемых операций;
- принципы автоматизации сельскохозяйственного производства;
-технологии использования электрической энергии в сельском хозяйстве.

В результате освоения дисциплины обучающийся приобретает **практический опыт**:
- применения в профессиональной деятельности средств механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 66 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 46 часов;
самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	66
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	46
4 семестр	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	46
в том числе:	
теоретическое обучение	16
лабораторные занятия	-
практические занятия	30
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
домашняя работа: изучение и проработка конспектов, литературы, учебников, книг и пр.	20
Итоговая аттестация в форме:**4 семестр- зачет**	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства

Наименование компетенций (ПК, ОК)	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	**2**	**3**		**4**	**5**
		Раздел 1.Тракторы и автомобили		**4**	
ОК 1–9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3	**Тема 1.1 Общее устройство тракторов и автомобилей**	**Содержание**		2	
		1	Общее устройство тракторов и автомобилей. Типы тракторов.		
		2	Общее устройство основных агрегатов и узлов тракторов и автомобилей.		
		Практические занятия		2	
		1	Эксплуатационные материалы.		
		Раздел 2. Сельскохозяйственные машины		**20**	
ОК 1–9 ПК 1.1-1.3 ПК 3.1-3.5	**Тема 2.1 Механизация растениеводства**	**Содержание**		4	
		1	Механизация обработки почвы и ухода за растениями.		
		2	Механизация уборки и послеуборочной обработки зерна и кукурузы.		
		3	Механизация уборки картофеля и сахарной свеклы.		
		4	Механизация хранения и переработки продукции растениеводства.		
		Практические занятия		10	
		1	Машины для обработки почвы.		
		2	Машины для внесения удобрений.		
		3	Машины для посева и ухода за посевами.		
		4	Машины для защиты растения.		
		5	Машины для заготовки кормов.		
		Самостоятельная работа		6	
		1	Механизация возделывания лубяных и овощных культур.		
		2	Механизация работ в садах и виноградниках.		
		3	Механизация мелиоративных работ.		
		Раздел 3. Механизация животноводства		**16**	
ОК 1–9 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.5	**Тема 3.1 Механизация животноводства**	**Содержание**		2	
		1	Механизация животноводческих ферм, комплексов и пастбищ.		
		2	Механизация хранения и переработки продукции животноводства.		
		Практические занятия		8	
		1	Механизация водоснабжения животноводческих ферм, комплексов и пастбищ.		

		2	Машины для приготовления и раздачи кормов.		
		3	Доильные аппараты.		
		4	Машины для уборки навоза.		
		Самостоятельная работа		6	
		1	Механизация теплоснабжения ферм и создание микроклимата.		
		2	Механизация работ в птицеводстве.		
		3	Механизация производства продукции овцеводства, козоводства и пушного звероводства.		
Раздел 4.Эксплуатация машинно-тракторного парка				**14**	
ОК 1–9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 4.1-4.5	**Тема 4.1 Основы эксплуатации машинно-тракторного парка**	**Содержание**		4	
		1	Производственные процессы и средства механизации в сельском хозяйстве.		
		2	Планирование механизированных работ и определение оптимального состава МТА.		
		3	Основы технического обслуживания.		
		Практические занятия		6	
		1	Комплектование машинно-тракторных агрегатов.		
		2	Расчет производительности МТА.		
		Самостоятельная работа		4	
		1	Эксплуатационные затраты при работе агрегатов.		
		2	Эксплуатация транспортных и погрузочно-разгрузочных средств в сельском хозяйстве.		
Раздел 5.Электрификация и автоматизация сельскохозяйственного производства				**12**	
ОК 1–9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3	**Тема 5.1 Электроэнергетика и электротехнологии в сельском хозяйстве**	**Содержание**		4	
		1	Электроэнергетика сельскохозяйственного производства.		
		2	Электротехнология в сельском хозяйстве.		
		3	Основные виды автоматизации.		
		Практические занятия		4	
		1	Изучение электрических машин и аппаратов.		
		2	Изучение электропривода в сельскохозяйственном производстве.		
		Самостоятельная работа		4	
		1	Применение источников оптического излучения в сельском хозяйстве.		
		2	Применение средств автоматизации.		
			Всего:	**66**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия

Лаборатория механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственных работ

Основное учебное оборудование:
НоутбукLenovoIdeaPadG 570i5
Проектор Acer X 1261P
Комплект учебно-методической документации
Тракторы МТЗ-80, Т-25А
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Компьютерный класс. Аудитория для самостоятельной работы.

Рабочее место преподавателя, Рабочие места обучающихся, Стационарный компьютер 6 шт. с подключением к локальной сети, с выходом в internet, мультимедийный проектор, экран, телевизоры 2шт. компоненты системы спутникового мониторинга транспорта, датчик уровня топлива DU DLE, универсальный датчик положения механизмов, датчик температцры-влажности, квадрокоптерыгеоскан пионер 10шт., квадрокоптер DJI Phantom 4 pro, мультиспектральная камера ParrotSequoia, учебный стенд CAN-log, система параллельного вождения Trimble EZ Guide-250, учебный стенд системы автоматического вождения Topcon AES-35, учебный стенд система управления опрыскивателем на базе конторллераApollo, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Прибор электроизмерительный «Бесконтактный инфракрасный термометр» ***

Аудитория для самостоятельной работы

Мультимедиа-проектор: Acer (переносной по необходимости), Настенный экран: PROJECT (переносной по необходимости), Персональный компьютер PENTIUM 9 (штук) и более. Персональные компьютеры в локальной сети с выходом в Internet., Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Медицинский градусник для проведения термометрии бесконтактным способом***

Программное обеспечение:

1. Kaspersky Endpoint Security длябизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License
1096-200527-113342-063-1315;
2. Office 365 дляобразования E1 (преподавательский)
70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420;
3. ВКРВУЗ
Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021;
4. «Сеть КонсультантПлюс»
Договор об информационной поддержке от 26.08.2016;
5. Geolook. AgroNetworkTechnology
Соглашение о сотрудничестве №12-С от 03 мая 2017г.;
6. Geoscan
Сублицензионное соглашение № 9788 MS от 14 ноября 2019г.;
7. Windows 7
4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD;
8. Windows xp
QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8;
9. Windows 7 Pro

Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG;

10. Свободнораспространяемоепрограммноеобеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, AdvegoPlagiatus, Edubuntu 16, eTXTАнтиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, АльтОбразование 9, Справочно-правоваясистема "Гарант").

11. Электронная информационно-Образовательная среда Moodle http://ino-rgatu.ru/login/index.php

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Жирков Е.А. Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства: уч. пособие для студентов СПО [Электронный ресурс] / Е.А. Жирков. - Рязань: РГАТУ, 2020 - ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Дополнительная литература:

1**. Воробьев, В. А**. Электрификация и автоматизация сельскохозяйственного производства: учебник для среднего профессионального образования / В. А. Воробьев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 278 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07180-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/451994- **ЭБС «Юрайт»**

2. Гуляев, В. П. Сельскохозяйственные машины: учебное пособие / В. П. Гуляев, Т. Ф. Гаврильева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-4563-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/139297 - **ЭБС Лань**

Интернет-ресурсы:

1. Единое окно доступа к образовательным ресурсам – Режим доступа: http://window.edu.ru

Учебно-методические издания:

Методические рекомендации по самостоятельной работе[Электронный ресурс]/ Жирков Е.А. - Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ РГАТУ. - URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Методические указания к практическим работам [Электронный ресурс]/ Жирков Е.А. - Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ РГАТУ. - URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		**Основные показатели оценки результата**	**Формы, методы контроля**
Коды умений, знаний	**Наименования умений, знаний**		
УМЕНИЯ:			
У1	- применять в профессиональной деятельности средства механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства	В результате опроса, защиты реферата, составления таблицы освоил умениеприменять в профессиональной деятельности средства механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства	Устный опрос, практическая работа
ЗНАНИЯ:			
З1	- общее устройство и принцип работы тракторов, сельскохозяйственных машин и автомобилей, их воздействие на почву и окружающую среду	В результате тестирования, защиты реферата и выполнения практических работ показал знания общего устройства и принципов работы тракторов, сельскохозяйственных машин и автомобилей	Устный опрос, написание рефератов, тестирование, защита практических работ
З2	- основные технологии и способы выполнения сельскохозяйственных работ в соответствии с агротехническими и зоотехническими требованиями	В результате тестирования, защиты реферата и выполнения практических работ показал знания основных технологий и способов выполнения сельскохозяйственных работ	Устный опрос, написание рефератов, тестирование, защита практических работ
З3	- требования к выполнению механизированных операций в растениеводстве и животноводстве	В результате тестирования, защиты реферата и выполнения практических работ показал знания требований к выполнению механизированных операций в растениеводстве и животноводстве	Устный опрос, написание рефератов, тестирование, защита практических работ
З4	- сведения о подготовке машин к работе и их регулировке	В результате тестирования, защиты реферата и выполнения практических работпоказал знания сведений о подготовке машин к работе и их регулировке	Устный опрос, написание рефератов, тестирование, защита практических работ

35	- правила эксплуатации, обеспечивающие наиболее эффективное использование технических средств	В результате тестирования, защиты реферата и выполнения практических работпоказал знания правил эксплуатации	Устный опрос, написание рефератов, тестирование, защита практических работ
36	- методы контроля качества выполняемых операций	В результате тестирования, защиты реферата и выполнения практических работпоказал знания методов контроля качества выполняемых операций	Устный опрос, написание рефератов, тестирование, защита практических работ
37	- принципы автоматизации сельскохозяйственного производства	В результате тестирования, защиты реферата и выполнения практических работ показал знанияпринципов автоматизации сельскохозяйственного производства	Устный опрос, написание рефератов, тестирование, защита практических работ
38	-технологии использования электрической энергии в сельском хозяйстве	В результате тестирования, защиты реферата и выполнения практических работ показал знаниятехнологий использования электрической энергии в сельском хозяйстве	Устный опрос, написание рефератов, тестирование, защита практических работ

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:
Декан автодорожного факультета
Г.К. Рембалович
« 09 » марта 2022г

УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО
А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 «ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА»

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс	2		**Семестр**	3	
Зачет	-	**семестр**	**Диф.зачет**	3	**семестр**
Экзамен	-	**семестр**	**Другая форма контроля**	-	**семестр**

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

		Стр.
1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	15
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Инженерная графика»

1.1. Область применения программы

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

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

Общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла и направлена на формирование соответствующих профессиональных (ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.5, 4.5) и общих компетенций (ОК 1-9):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции (ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.5, 4.5)

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

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

ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

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

ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:
Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:
- воспитание культуры мышления, способности к общению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения;
- развитие пространственного представления и конструктивно-геометрического мышления, способностей к анализу и синтезу пространственных форм и отношений на основе графических моделей пространства, практически реализуемых в виде технических рисунков и чертежей, а также соответствующих технических процессов и зависимостей.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:
У1 читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности;
У2 выполнять комплексные чертежи геометрических 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 действующими нормативными правовыми актами.

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 (далее - ЕСКД) и Единой системы технологической документации (далее - ЕСТД);
З5 правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем;
технику и принципы нанесения размеров;
З6 классы точности и их обозначение на чертежах;
З7 типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления.
В результате освоения дисциплины обучающийся **приобретает практический опыт:**
- выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике по профилю специальности;
- оформлять проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующими нормативными правовыми актами. применительно в будущей профессиональной деятельности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 74 часов, в том числе:
обязательная аудиторная нагрузка обучающегося – 50 часа;
самостоятельная работа обучающегося – 24 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**74**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**50**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**24**
Максимальная учебная нагрузка	**74**
Теоретическое обучение	-
Практические занятия	50
в т.ч. в активной и интерактивной формах	30*
Самостоятельная работа обучающегося (всего) в том числе: Выполнение чертежей Подготовка к лабораторным занятиям Проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий (по вопросам к разделам и главам учебных изданий). Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала	24
Итоговая аттестация: дифференцированный зачет – (графические задания, тестирование)	

активные и интерактивные формы проведения занятий

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Инженерная графика»

Наименование компетенций (ПК, ОК)	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	**2**	**3**	**4**	**5**
Раздел 1.		***Геометрическое черчение***	*16*	
ОК 1-9 ПК 4.5	**Тема 1.1. Основные правила выполнения и оформления чертежей.**	Содержание учебного материала		
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия ***Основные правила выполнения и оформления чертежей:*** 1. Единая система конструкторской документации (ЕСКД), Единой системы технологической документации (ЕСТД); 2. Форматы; 3. Масштабы; 4. Основная надпись; *5. Линии чертежа.	***4*** *(в т.ч. 2*)*	*2*
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся Выполнение чертежа «Линии чертежа» Проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий (по вопросам к разделам и главам учебных изданий). Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала.	*2*	*3*
ОК 1-9 ПК 4.5	**Тема 1.2. Шрифт чертежный**	Содержание учебного материала		
		Шрифт чертежный.		
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия 1.Параметры шрифта типа Б; 2.Правила написания букв и цифр по ГОСТу 2.304-81.	***2***	*2*
		Контрольные работы	-	

		Самостоятельная работа обучающихся Выполнение чертежа «Шрифт чертежный» Проработка конспектов занятий ,учебных и дополнительных изданий (по вопросам к разделам и главам учебных изданий). Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала	*2*	*3*
ОК 1-9 ПК 3.1	**Тема 1.3. Нанесение размеров на чертежах**	Содержание учебного материала ***Нанесение размеров на чертежах***		
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия 1.Правила и способы нанесения размеров *2.Нанесение размеров на чертеже детали	***2****	*2*
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся Простановка размеров на чертеже детали в тетради. Проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий (по вопросам к разделам и главам учебных изданий). Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала	*2*	*3*
ОК 1-9 ПК 3.4	**Тема 1.4. Плоские кривые. Сопряжения.**	Содержание учебного материала ***Плоские кривые. Сопряжения***		
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия 1 Плоские кривые. Сопряжения. Выполнение различных видов сопряжений. Выполнение сопряжений на чертеже детали	***2****	*2*
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 2.		**Проекционное черчение**	*18*	
ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.2, 2.1 - 2.3	**Тема 2.1. Основные виды.**	Содержание учебного материала ***Основные виды.***		
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия 1.Основные виды 2.Дополнительные виды 3.Местные виды 4.Выносные элементы	***2****	*1*

		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся Выполнение чертежа 3-х основных видов в тетради. Проработка конспектов занятий ,учебных и дополнительных изданий (по вопросам к разделам и главам учебных изданий). Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала.	*2*	
ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.2, 2.1 - 2.3	**Тема 2.2. Проекционный чертеж**	Содержание учебного материала		
		Проекционный чертеж		
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия 1.Главный вид, требования к нему 2.Проекционный чертеж, определение 3.Требования к проекционному чертежу	***2****	*2*
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся Выполнение проекционного чертежа. Проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий (по вопросам к разделам и главам учебных изданий). Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала.	*2*	
ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.2, 2.1 - 2.3	**Тема 2.3. Аксонометрические проекции**	Содержание учебного материала		
		Аксонометрические проекции		
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия 1.Виды аксонометрии 2.Построение изометрии детали	***2****	*2*
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся		
ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.2, 2.1 - 2.3	**Тема 2.4. Сечения детали: вынесенные и наложенные.**	Содержание учебного материала		
		Сечения детали: вынесенные и наложенные		
		Лабораторные работы	-	

		Практические занятия 1.Понятие о наложенных сечениях 2. Выполнение вынесенных сечений детали	***2****	*2*
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся		
ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.2, 2.1 - 2.3	**Тема 2.5. Разрезы: простые и сложные.**	Содержание учебного материала		
		Разрезы: простые и сложные		
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия Простые разрезы 1.Построение простых разрезов. Сложные разрезы 1.Построение ступенчатого разреза. Построение ломаного разреза	***2**** ***2****	*2*
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся 1.Выполнение чертежа простых разрезов 2.Выполнение чертежа сложных разрезов. Проработка конспектов занятий ,учебных и дополнительных изданий (по вопросам к разделам и главам учебных изданий). Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала.	*2*	
Раздел 3.		**Машиностроительное черчение**	*28*	
ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.5	**Тема 3.1. Резьба. Изображение и обозначение резьбы**	Содержание учебного материала		
		Резьба. Изображение и обозначение резьбы		
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия 1.Параметры резьбы. 2.Классификация резьбы 3. Изображение и обозначение резьбы	***4****(в т.ч. 2*)*	*1*
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся 1. Изучение материала по технологическим элементам резьбы. Проработка конспектов занятий ,учебных и дополнительных изданий (по вопросам к разделам и	*2*	*3*

		главам учебных изданий). Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала.		
ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.5	**Тема 3.2. Разъемные соединения.**	Содержание учебного материала		
		Разъемные соединения.		
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия Соединения резьбовые. Чертеж соединения резьбовых деталей	***2****	*2*
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся		
ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.5	**Тема3.3. Соединения деталей при помощи стандартных изделий.**	Содержание учебного материала		
		Соединения деталей при помощи стандартных изделий		
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия 1.Соединения при помощи болта, шпильки, винта. Спецификация.	***2****	*2*
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся		
ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.5	**Тема 3.4. Эскизы деталей.**	Содержание учебного материала		
		Эскизы деталей		
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия 1.Последовательность операций при выполнении эскизов. Выполнение эскиза детали с натуры. Обмер детали и простановка размеров. 2.Шероховатость поверхности. Классы точности и их обозначение на чертежах.	***4****	*2*
		Контрольные работы		
		Самостоятельная работа обучающихся 1..Простановка размеров 2.Простановка параметров шероховатости и классов точности. Проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий (по вопросам к разделам и главам учебных изданий). Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала.	*2*	*3*
ОК 1-9 ПК 1.1 -	**Тема 3.5. Сборочный**	Содержание учебного материала		
		Сборочный чертеж		

1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.5	**чертеж.**	Лабораторные работы	-	
		Практические занятия 1.Определение, состав и назначение сборочного чертежа. Выполнение спецификации к сборочному чертежу.	***2***	*2*
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся		
ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.5	**Тема 3.6. Деталирование сборочного чертежа**	Содержание учебного материала		
		Деталирование сборочного чертежа		
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия 1.Порядок чтения чертежа. Рабочий чертеж детали.	***2***	*2*
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся Выполнение рабочих чертежей по сборочному чертежу. Проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий (по вопросам к разделам и главам учебных изданий). Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала.	*2*	*3*
ОК 1-9 ПК 1.1 - 1.2, 2.1 - 2.3	**Тема 3.7. Схемы. Кинематические схемы.**	Содержание учебного материала		
		Схемы. Кинематические схемы		
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия 1.Классификация схем. 2. Кинематические схемы.	***4****(в т.ч. 2*)*	*2*
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся Выполнение кинематической схемы. Проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий (по вопросам к разделам и главам учебных изданий). Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала.	*2*	*3*
Раздел 4.		**Основы строительной графики.**	*4*	
ОК 1-9 ПК 4.5	**Тема 4.1. Чертежи строительные**	Содержание учебного материала		
		Чертежи строительные		
		Лабораторные работы	-	

		Практические занятия 1. Краткие сведения о строительных чертежах.	***2***	*2*
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий (по вопросам к разделам и главам учебных изданий). Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала.	*2*	*3*
Раздел 5.		**Понятия о прикладных программах компьютерной графики.**	*8*	
ОК 1-9 ПК 3.5, ПК 4.5	**Тема 5.1 Понятия о прикладных программах компьютерной графики.**	Содержание учебного материала		
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия 1. Интерфейс системы. Общие указания по созданию, сохранению и открытию документа графики. Ознакомление с программой КОМПАС -3D 2. Команды построения геометрических объектов 3. Команды выделения и редактирования геометрических объектов 4. Команды простановки размеров на чертеже 5. Команды простановки технологических обозначений на чертеже 6. Создание и оформление чертежа детали	***6***	*2*
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся 1. Выполнение чертежа детали при помощи прикладной компьютерной программы. Проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала.	*2*	*3*
		Всего:	*74*	

****активные и интерактивные формы проведения занятий***

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 преподавателя);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия

Кабинет инженерной графики

Основное учебное оборудование:

Мультимедийный проектор Toshiba TLP-XC2000

Ноутбук LenovoIdiaPad

Шрифты чертежные

Типы линий

Сопряжения

Нанесение размеров

Уклон, конусность

Основные виды, дополнительные, местные виды

Сечения

Разрезы (простые и сложные)

Аксонометрические проекции

Изображение и обозначение резьбы

Построение соединений болтом, винтом, шпилькой

Последовательность выполнения эскиза детали

Чертеж сборочной единицы

Спецификация

Рабочие чертежи отдельных деталей (зубчатое колесо, вал, корпусная деталь и т. д.)

Шероховатость поверхности детали

Сборочный чертеж

Кинематические схемы

Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*

Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Компьютерный класс. Аудитория для самостоятельной работы

Рабочее место преподавателя, Рабочие места обучающихся, Стационарный компьютер 6 шт. с подключением к локальной сети, с выходом в internet, мультимедийный проектор, экран, телевизоры 2шт. компоненты системы спутникового мониторинга транспорта, датчик уровня топлива DU DLE, универсальный датчик положения механизмов, датчик температцры-влажности, квадрокоптеры геоскан пионер 10шт., квадрокоптер DJI Phantom 4 pro, мультиспектральная камера Parrot Sequoia, учебный стенд CAN-log, система параллельного вождения Trimble EZ Guide-250, учебный стенд системы автоматического вождения Topcon AES-35, учебный стенд система управления опрыскивателем на базе конторллера Apollo, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Прибор электроизмерительный «Бесконтактный инфракрасный термометр» ***

Аудитория для самостоятельной работы

Мультимедиа-проектор: Acer (переносной по необходимости), Настенный экран: PROJECT (переносной по необходимости), Персональный компьютер PENTIUM 9 (штук) и более. Персональные компьютеры в локальной сети с выходом в Internet., Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Медицинский градусник для проведения термометрии бесконтактным способом***

Программное обеспечение:

1. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License

1096-200527-113342-063-1315;

2. Office 365 для образования E1 (преподавательский)

70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420;

3. ВКР ВУЗ

Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021;

4. «Сеть КонсультантПлюс»
Договор об информационной поддержке от 26.08.2016;
5. Geolook. AgroNetworkTechnology
Соглашение о сотрудничестве №12-С от 03 мая 2017г.;
6. Geoscan
Сублицензионное соглашение № 9788 MS от 14 ноября 2019г.;
7. Windows 7
4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD;
8. Windows xp
QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8;
9. Windows 7 Pro
Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG;
10. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, Advego Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант").
11. Электронная информационно-Образовательная среда Moodle http://ino-rgatu.ru/login/index.php

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основная литература:

1. Чекмарев, А. А. Инженерная графика : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Чекмарев. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 389 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07112-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450801 — **ЭБС Юрайт**

2. Бродский, А.М. Инженерная графика (металлообработка) : учебник для студ.учреждений сред. проф. образования /А.М. Бродский, Э.М. Фазлулин, В.А. Халдинов. — 14-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 400 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-4468-837-8. — Текст : электронный // ЭБС Академия [сайт]. — URL: https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=293393#copy — **ЭБС Академия**

Дополнительная литература:

1. Инженерная и компьютерная графика: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Р. Р. Анамова [и др.] ; под общей редакцией Р. Р. Анамовой, С. А. Леоновой, Н. В. Пшеничновой. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 246 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02971-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/437053 – **ЭБС Юрайт**

2. Чекмарев, А. А. Черчение. Справочник: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Чекмарев, В. К. Осипов. — 9-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 359 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04750-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/438940 - **ЭБС Юрайт**

Интернет-ресурсы:

1. Техническое черчение – http://nacherchy.ru/
2. Информационно-коммуникационные технологии в образовании // Система федеральных образовательных порталов – Режим доступа: http://digital-edu.ru/fcior/139/1287
3. Начертательная геометрия и инженерная графика – Режим доступа: http://ing-grafika.ru/

4. Начертательная геометрия и инженерная графика – Режим доступа: www.ngeom.ru
5. Единое окно доступа к образовательным ресурсам – Режим доступа: http://window.edu.ru

Учебно-методические издания:

Методические указания по выполнению самостоятельной работы [Электронный ресурс]/ С. П. Соловьева. - Рязань: РГАТУ, 2022 - ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Методические указания по выполнению практических работ [Электронный ресурс/ С. П. Соловьева. - Рязань: РГАТУ, 2022 - ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		**Основные показатели оценки результата**	**Формы, методы контроля**
Коды умений, знаний	**Наименования умений, знаний**		
уметь:			
У1	читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности;	в результате выполнения заданий по ранее изученному материалу студент освоил умение читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности	форма контроля заключается в правильности оформления документации; дифференцированный зачет
У2	выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике;	в результате выполнения заданий по ранее изученному материалу студент освоил умение выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике	форма контроля заключается в правильности выполнения заданий дифференцированный зачет
У3	выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике;	в результате выполнения заданий по ранее изученному материалу студент освоил умение выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике	контроль производится в форме защиты чертежей, а также в правильном выполнении заданий дифференцированный зачет
У4	выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике;	в результате выполнения заданий студент освоил умение выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике	контроль производится в форме устного опроса и защиты чертежей дифференцированный зачет
У5	оформлять проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующими нормативными правовыми актами;	в результате выполнения заданий студент освоил умение оформлять проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующими нормативными правовыми актами	контроль усвоения знаний проводится в форме устного опроса и выполнения чертежей дифференцированный зачет
знать:			

З1	правила чтения конструкторской и технологической документации;	в результате выполнения заданий студент изучил правила чтения конструкторской и технологической документации	контроль усвоения знаний проводится в форме устного опроса
З2	способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем;	в результате выполнения заданий студент изучил способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем	контроль производится в форме защиты чертежей дифференцированный зачет
З3	законы, методы и приемы проекционного черчения;	в результате выполнения заданий студент изучил законы, методы и приемы проекционного черчения	контроль усвоения знаний проводится в форме устного опроса и проверки задания выполненного на формате дифференцированный зачет
З4	требования государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (далее - ЕСКД) и Единой системы технологической документации (далее - ЕСТД);	в результате изучения материала студент усвоил требования государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (далее - ЕСКД) и Единой системы технологической документации (далее - ЕСТД);	контроль усвоения знаний проводится в форме устного опроса, а также форме защиты чертежей дифференцированный зачет
З5	правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем; технику и принципы нанесения размеров;	в результате выполнения заданий студент знает правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем; технику и принципы нанесения размеров	контроль производится в форме защиты чертежей и устного опроса дифференцированный зачет
З6	классы точности и их обозначение на чертежах;	в результате выполнения заданий студент должен знать классы точности и их обозначение на чертежах	контроль производится в форме защиты чертежей и устного опроса дифференцированный зачет
З7	типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления;	в результате выполнения заданий студент знает типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления.	контроль производится в форме оформления спецификаций к чертежам и устного опроса дифференцированный зачет

35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
«ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА»

ПК	Уметь	Знать
ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.	У1 читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности; У2 выполнять комплексные чертежи геометрических 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 действующими нормативными правовыми актами;	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 (далее - ЕСКД) и Единой системы технологической документации (далее - ЕСТД); З5 правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем; технику и принципы нанесения размеров; З6 классы точности и их обозначение на чертежах; З7 типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления;
ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.	У1 читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности; У2 выполнять комплексные чертежи геометрических 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 действующими нормативными правовыми актами;	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 (далее - ЕСКД) и Единой системы технологической документации (далее - ЕСТД); З5 правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем; технику и принципы нанесения размеров; З6 классы точности и их обозначение на чертежах; З7 типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления

ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.	У1 читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности; У2 выполнять комплексные чертежи геометрических 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 действующими нормативными правовыми актами;	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 (далее - ЕСКД) и Единой системы технологической документации (далее - ЕСТД); З5 правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем; технику и принципы нанесения размеров; З6 классы точности и их обозначение на чертежах; З7 типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления
ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.	У1 читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности; У2 выполнять комплексные чертежи геометрических 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 действующими нормативными правовыми актами;	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 (далее - ЕСКД) и Единой системы технологической документации (далее - ЕСТД); З5 правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем; технику и принципы нанесения размеров; З6 классы точности и их обозначение на чертежах; З7 типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления
ПК 2.2. Выбирать и реализовы	У1 читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности; У2 выполнять комплексные чертежи геометрических тел и	З1 правила чтения конструкторской и технологической документации; З2 способы графического представления объектов, пространственных образов,

вать технологи и первичной обработки продукции животново дства.	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 действующими нормативными правовыми актами;	технологического оборудования и схем; З3 законы, методы и приемы проекционного черчения; З4 требования государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (далее - ЕСКД) и Единой системы технологической документации (далее - ЕСТД); З5 правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем; технику и принципы нанесения размеров; З6 классы точности и их обозначение на чертежах; З7 типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления
ПК 2.3. Выбирать и использова ть различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохоз яйственног о сырья и продукции животново дства.	У1 читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности; У2 выполнять комплексные чертежи геометрических 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 действующими нормативными правовыми актами;	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 (далее - ЕСКД) и Единой системы технологической документации (далее - ЕСТД); З5 правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем; технику и принципы нанесения размеров; З6 классы точности и их обозначение на чертежах; З7 типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления
ПК 3.1. Выбирать и реализовы вать технологи и хранения в соответств	У1 читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности; У2 выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике; У3 выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их	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

ии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.	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 действующими нормативными правовыми актами;	стандартов Единой системы конструкторской документации (далее - ЕСКД) и Единой системы технологической документации (далее - ЕСТД); З5 правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем; технику и принципы нанесения размеров; З6 классы точности и их обозначение на чертежах; З7 типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления
ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.	У1 читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности; У2 выполнять комплексные чертежи геометрических 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 действующими нормативными правовыми актами;	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 (далее - ЕСКД) и Единой системы технологической документации (далее - ЕСТД); З5 правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем; технику и принципы нанесения размеров; З6 классы точности и их обозначение на чертежах; З7 типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления
ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.	У1 читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности; У2 выполнять комплексные чертежи геометрических 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	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 (далее - ЕСКД) и Единой системы технологической документации (далее - ЕСТД);

	схем в ручной и машинной графике; У5 оформлять проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующими нормативными правовыми актами;	З5 правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем; технику и принципы нанесения размеров; З6 классы точности и их обозначение на чертежах; З7 типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления
ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.	У1 читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности; У2 выполнять комплексные чертежи геометрических 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 действующими нормативными правовыми актами;	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 (далее - ЕСКД) и Единой системы технологической документации (далее - ЕСТД); З5 правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем; технику и принципы нанесения размеров; З6 классы точности и их обозначение на чертежах; З7 типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления
ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.	У1 читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности; У2 выполнять комплексные чертежи геометрических 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	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 (далее - ЕСКД) и Единой системы технологической документации (далее - ЕСТД); З5 правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем; технику и принципы нанесения размеров;

	действующими нормативными правовыми актами;	З6 классы точности и их обозначение на чертежах; З7 типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления
ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	У1 читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности; У2 выполнять комплексные чертежи геометрических 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 действующими нормативными правовыми актами;	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 (далее - ЕСКД) и Единой системы технологической документации (далее - ЕСТД); З5 правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем; технику и принципы нанесения размеров; З6 классы точности и их обозначение на чертежах; З7 типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:
Декан автодорожного факультета
Г.К. Рембалович
« 09 » марта 2022г

УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО
А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 «ТЕХНИЧЕСКАЯ МЕХАНИКА»

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс	2		**Семестр**	4	
Зачет	-	**семестр**	**Диф.зачет**	-	**семестр**
Экзамен	4	**семестр**	**Другая форма контроля**	-	**семестр**

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
5.	**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	4
6.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	6
7.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	11
8.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Техническая механика

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:

Общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла и направлена на формирование соответствующих профессиональных(ПК 1.1-1.3; ПК 2.1.-2.3; ПК 3.1-3.5;ПК 4.1- 4.5)и общих компетенций(ОК 1-9).

Общие компетенции (ОК1-9)

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции (ПК 1.1-1.3; ПК 2.1.-2.3; ПК 3.1-3.5; ПК 4.1- 4.5)

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

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

ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

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

ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей

- воспитание культуры мышления, способности к общению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения;
- развитие пространственного представления, расчет и проектирование деталей и сборочных единиц общего назначения, способностей к анализу и расчету элементов конструкций, практически реализуемых в виде технических расчетов.

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

$У_1$. Читать кинематические схемы;

$У_2$. Проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения;

$У_3$. Проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц;

$У_4$. Определять напряжения в конструкционных элементах;

$У_5$. Производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость;

$У_6$. Определять передаточное отношение.

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

$З_1$. Виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики;

$З_2$. Типы кинематических пар;

$З_3$. Типы соединений деталей и машин;

$З_4$. Основные сборочные единицы и детали;

$З_5$. Характер соединения деталей и сборочных единиц;

$З_6$. Принцип взаимозаменяемости;

$З_7$. Виды движений и преобразующие движения механизмы;

$З_8$. Виды передач, их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах;

$З_9$. Передаточное отношение и число;

$З_{10}$. Методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации.

В результате освоения дисциплины обучающийся приобретает практический опыт:

-Проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц;

- Производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивостьпри различных видах деформации в будущей профессиональной деятельности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 66 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 46 часов;

самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка (всего)	66
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	46
теоретическое обучение	16
практические занятия в т.ч. в активной и интерактивной формах	30 26 *
из них: контрольные работы	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего) в том числе: Выполнение реферата Подготовка к практическим занятиям, контрольной работе Проработка конспектов занятий,учебных и дополнительных изданий (по вопросам к разделам и главам учебных изданий). Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала в т.ч. в активной и интерактивной формах	20 8*
Итоговая аттестация в форме4 семестр-дифференцированный зачет	

активные и интерактивные формы проведения занятий

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Техническая механика»

Наименование разделов и тем, ОК, ПК	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1.Основы теоретической механики (ОК1-9)		*26*	
Тема 1.1.Статика. Основные понятия и аксиомы статики ПК 3.1 ОК 1-9	Содержание учебного материала	*2*	
	1 Основные положения статики. Аксиомы статики.Связи и их реакции		*1*
	Лабораторные работы	-	*2*
	Практические занятия 1 Действия над векторами, сложение векторов, разность векторов, метод проекций, проекция вектора на ось.	*2**	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Выполнение реферата, решение задач. Проработка конспектов занятий,учебных и дополнительных изданий (по вопросам к разделам и главам учебных изданий).	*2**	
Тема 1.2.Плоская система сходящихся сил **ПК 3.1** ОК 1-9	Содержание учебного материала	*4*	*1*
	1 Сходящаяся система сил.Геометрическое и аналитическое определение равнодействующей силы. Условие и уравнение равновесия. Пара сил.Момент силы относительно точки.Приведение плоской системы сил к заданному центру. Частные случаи приведения.		
	Лабораторные работы	-	*2* *3*
	Практические занятия 1.Сложение и разложение сходящихся сил в плоскости 2.Равновесие плоской системы сходящихся сил 3.Главный вектор и главный момент плоской системы сил	*2** *6** *2**	
	Контрольная работа по теме:«Равновесие плоской системы сходящихся сил.Главный вектор и главный момент плоской системы сил»	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка к практическим занятиям, контрольной работе. Проработка конспектов занятий,учебных и дополнительных изданий (по вопросам к разделам и главам учебных изданий).Поиск, анализ и оценка информации по	*4*	

	содержанию учебного материала		
Раздел 2. Основы Сопротивления материалов (ОК1-9)		*20*	
Тема 2.1. Основные понятия **ПК 3.1-3.2** ОК 1-9	Содержание учебного материала		*1*
	1. Принцип и задача курса « Сопротивление материалов». Основные конструктивные элементы. Простейшие виды деформаций.	*2*	
	Лабораторные работы	-	*2*
	Практические занятия 1. Основные понятия сопротивления материалов	*2**	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Выполнение реферата Проработка конспектов занятий,учебных и дополнительных изданий (по вопросам к разделам и главам учебных изданий).Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала	*2**	
Тема 2.2. Растяжение и сжатие **ПК 1.1-1.3;** **ПК 4.1-4.5** ОК 1-9	Содержание учебного материала	*4*	*1*
	1. Закон Гука. Удлинение стержня. Построение эпюр. Диаграмма растяжения. Относительная поперечная деформация. Основные механические характеристики материалов. Расчеты на прочность при растяжении и сжатии.		
	Лабораторные работы	-	*2* *3*
	Практические занятия Расчеты на прочность при растяжении и сжатии	*4**	
	Контрольная работа по теме: «Расчеты на прочность при растяжении и сжатии»	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка к практическим занятиям и контрольной работе. Проработка конспектов занятий.	*4*	
Раздел 3. Детали и механизмы машин (ОК1-9)		*20*	
Тема 3.1. Машины и их основные элементы. **ПК 1.1-1.3;** **ПК 2.1-2.3** **ПК 3.1-3.5** **ПК 4.1-4.5** ОК 1-9	Содержание учебного материала	*2*	*1*
	1. Машины и их основные элементы. Виды машин и механизмов.		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия Типы кинематических пар Виды передач, их устройство, назначение, преимущества и недостатки	*1** *1**	*2*
	Контрольные работы	-	

	Самостоятельная работа обучающихся Реферат Проработка конспектов занятий,учебных и дополнительных изданий (по вопросам к разделам и главам учебных изданий).Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала	*4**	
Тема 3.2. Разъемные и неразъемные соединения деталей. Принцип взаимозаменяемости. **ПК 1.1-1.3;** **ПК 2.1-2.3** **ПК 3.1-3.5** **ПК 4.1-4.5** ОК 1-9	Содержание учебного материала		
	Основные сборочные единицы и детали. Типы соединений деталей и машин.	*2*	*1*
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия Типы соединений деталей и машин. Принцип взаимозаменяемости	*2** *2**	*2*
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий,учебных и дополнительных изданий (по вопросам к разделам и главам учебных изданий).Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала	*2*	*3*
Тема 3.3. Кинематические схемы **ПК 2.1-2.3** **ПК 3.1-3.4** **ПК 4.5** ОК 1-9	Содержание учебного материала		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия Кинематические схемы	*2**	*2*
	Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий,учебных и дополнительных изданий (по вопросам к разделам и главам учебных изданий).Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала	*2*	*3*
	Всего	*66*	

активные и интерактивные формы проведения занятий

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 преподавателя);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатория технической механики

Лаборатория технической механики

Основное учебное оборудование:

Вольтметры
Милливольтметр
Источник постоянного тока Б5-21
Прибор для определения коэффициента трения скольжения ТММ-32 А
Станок для динамической балансировки ротораТММ 1К
прибор для определения кпд червячного редуктора ТММ39 К
Прибор ТММ 31 А в комплекте с ТММ 42
Комплект моделей ТММ 102К

Компьютерный класс. Аудитория для самостоятельной работы

Рабочее место преподавателя, Рабочие места обучающихся, Стационарный компьютер 6 шт. с подключением к локальной сети, с выходом в internet, мультимедийный проектор, экран, телевизоры 2шт. компоненты системы спутникового мониторинга транспорта, датчик уровня топлива DU DLE, универсальный датчик положения механизмов, датчик температцры-влажности, квадрокоптерыгеоскан пионер 10шт., квадрокоптер DJI Phantom 4 pro, мультиспектральная камера ParrotSequoia, учебный стенд CAN-log, система параллельного вождения Trimble EZ Guide-250, учебный стенд системы автоматического вождения Topcon AES-35, учебный стенд система управления опрыскивателем на базе конторллераApollo, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Прибор электроизмерительный «Бесконтактный инфракрасный термометр» ***

Аудитория для самостоятельной работы

Мультимедиа-проектор: Acer (переносной по необходимости), Настенный экран: PROJECT (переносной по необходимости), Персональный компьютер PENTIUM 9 (штук) и более. Персональные компьютеры в локальной сети с выходом в Internet., Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Медицинский градусник для проведения термометрии бесконтактным способом***

Программное обеспечение:

1. KasperskyEndpointSecurityдлябизнеса - СтандартныйRussianEdition. 150-249 Node 1 yearEducationalRenewalLicense
1096-200527-113342-063-1315;
2. Office 365 для образования E1 (преподавательский)
70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420;
3. ВКРВУЗ
Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021;
4. «Сеть КонсультантПлюс»
Договор об информационной поддержке от 26.08.2016;
5. Geolook. AgroNetworkTechnology
Соглашение о сотрудничестве №12-С от 03 мая 2017г.;
6. Geoscan
Сублицензионное соглашение № 9788 MS от 14 ноября 2019г.;
7. Windows 7
4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD;
8. Windows xp
QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8;
9. Windows 7 Pro

Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG;
10. Свободнораспространяемоепрограммноеобеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, AdvegoPlagiatus, Edubuntu 16, eTXTАнтиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, АльтОбразование 9, Справочно-правоваясистема "Гарант").
11. Электронная информационно-Образовательная среда Moodle http://ino-rgatu.ru/login/index.php

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Вереина Л.И. Техническая механика: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Л.И. Вереина, М.М. Краснов. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 352 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-4468-7172-8. — Текст: электронный // ЭБС Академия [сайт]. — URL:https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=344890 - **ЭБС Академия**

2.**Вереина, Л.И.** Техническая механика [Текст]: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - 2--изд.,стер. - Москва: Академия, 2018. - 352 с. - ISBN 978-54468-6588-8 : 1012-77.

3. Хруничева, Т. В. Детали машин: типовые расчеты на прочность : учеб.пособие / Т.В. Хруничева. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2019. — 224 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0846-4. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/988129- **ЭБС Znanium**

Дополнительная литература:

1. Ахметзянов, М. Х. Техническая механика (сопротивление материалов) : учебник для среднего профессионального образования / М. Х. Ахметзянов, И. Б. Лазарев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 297 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09308-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/451277 - **ЭБС Юрайт**

2.Чекмарев, А. А. Справочник по машиностроительному черчению : справочник / А. А. Чекмарев, В. К. Осипов. — 11-е изд., стер. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 494 с. — (Справочники «ИНФРА-М»). - ISBN 978-5-16-010417-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/992043- **ЭБС Znanium**

Интернет-ресурсы

1. Теоретическая механика. Электронный учебный курс для студентов очной и заочной форм обучения – Режим доступа: http://www.teoretmeh.ru
2. Курс Лекций. Теоретическая механика – Режим доступа:http://www.termeh.ru
3. Электронная версия учебника В.П.Олофинская «Техническая механика» – Режим доступа:https://teormex.net/knigi/olofinskaj-TM.pdf
4. Единое окно доступа к образовательным ресурсам – Режим доступа: http://window.edu.ru

Учебно-методические издания:

Методические указания по выполнению самостоятельной работы [Электронный ресурс]/ С. П. Соловьева. - Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Методические указания по выполнению практических работ [Электронный ресурс / С. П. Соловьева. - Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		Основные показатели оценки результата	Формы, методы контроля
Коды умений, знаний	**Наименования умений, знаний**		
УМЕТЬ:			
$У_1$	Читать кинематические схемы	в результате выполнения чертежа формируются умения в чтении кинематических схем.	Задание в тетради (чертеж) дифференцированный зачет
$У_2$	Проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения;	в результате устного опроса формируются умения проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения	устный опрос, дифференцированный зачет
$У_3$	Проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц	в результате устного опроса формируются умения проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц	устный опрос, дифференцированный зачет
$У_4$	Определять напряжения в конструкционных элементах	умение анализировать и решать задачи по определению напряжения в конструкционных элементах	письменный опрос, решение задач, дифференцированный зачет
$У_5$	Производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость;	умение анализировать и производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость	письменный опрос, решение задач, дифференцированный зачет
$У_6$	Определять передаточное отношение	умение анализировать и определять передаточное отношение.	устный опрос, дифференцированный зачет
ЗНАТЬ:			
$З_1$.	Виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики	в результате устного опроса формируются знания видов машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики	устный опрос, дифференцированный зачет
$З_2$	Типы кинематических пар	в результате устного опроса формируются знания типов кинематических пар	устный опрос, дифференцированный зачет
$З_3$	Типы соединений деталей и машин	в результате устного опроса формируются знания о типах соединений деталей и машин	устный опрос, дифференцированный зачет
$З_4$	Основные сборочные	в результате устного опроса	устный опрос,

	единицы и детали	формируются знания по теме: основные сборочные единицы и детали	дифференцированный зачет
$З_5$	Характер соединения деталей и сборочных единиц	знание и умение анализировать различные соединения деталей	устный опрос, дифференцированный зачет
$З_6$	Принцип взаимозаменяемости	в результате устного опроса формируются знания принципа взаимозаменяемости деталей	устный опрос, дифференцированный зачет
$З_7$.	Виды движений и преобразующие движения механизмы	в результате письменного опроса формируются знания видов движений	письменный опрос, дифференцированный зачет
$З_8$	Виды передач, их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах	в результате устного опроса формируются знания о видах передач, их устройстве, назначение, преимуществе и недостатках, их условное обозначение на схемах	устный опрос, дифференцированный зачет
$З_9$	Передаточное отношение и число	знать формулу передаточного отношения для зубчатых передач	устный опрос, дифференцированный зачет
$З_{10}$	Методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации.	в результате письменного опроса и решения задач формируются знания по методике расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации.	письменный опрос, решение задач, дифференцированный зачет

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции дисциплина «Техническая механика»

ПК	Уметь	Знать
ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.	$У_1$. Читать кинематические схемы; $У_2$. Проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения; $У_3$. Проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц; $У_4$. Определять напряжения в конструкционных элементах; $У_5$. Производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость;	$З_1$. Виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики; $З_2$. Типы кинематических пар; $З_3$. Типы соединений деталей и машин; $З_4$. Основные сборочные единицы и детали; $З_5$. Характер соединения деталей и сборочных единиц; $З_6$. Принцип взаимозаменяемости; $З_7$. Виды движений и преобразующие движения механизмы; $З_8$. Виды передач, их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах; $З_9$. Передаточное отношение и число;

	$У_6$. Определять передаточное отношение.	$З_{10}$. Методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации.
ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.	$У_1$. Читать кинематические схемы; $У_2$. Проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения; $У_3$. Проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц; $У_4$. Определять напряжения в конструкционных элементах; $У_5$. Производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость; $У_6$. Определять передаточное отношение.	$З_1$. Виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики; $З_2$. Типы кинематических пар; $З_3$. Типы соединений деталей и машин; $З_4$. Основные сборочные единицы и детали; $З_5$. Характер соединения деталей и сборочных единиц; $З_6$. Принцип взаимозаменяемости; $З_7$. Виды движений и преобразующие движения механизмы; $З_8$. Виды передач, их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах; $З_9$. Передаточное отношение и число; $З_{10}$. Методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации.
ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.	$У_1$. Читать кинематические схемы; $У_2$. Проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения; $У_3$. Проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц; $У_4$. Определять напряжения в конструкционных элементах; $У_5$. Производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость; $У_6$. Определять передаточное отношение.	$З_1$. Виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики; $З_2$. Типы кинематических пар; $З_3$. Типы соединений деталей и машин; $З_4$. Основные сборочные единицы и детали; $З_5$. Характер соединения деталей и сборочных единиц; $З_6$. Принцип взаимозаменяемости; $З_7$. Виды движений и преобразующие движения механизмы; $З_8$. Виды передач, их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах; $З_9$. Передаточное отношение и число; $З_{10}$. Методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации.
ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии	$У_1$. Читать кинематические схемы; $У_2$. Проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего	$З_1$. Виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики; $З_3$. Типы соединений деталей и машин; $З_4$. Основные сборочные единицы и

производства продукции животноводства.	назначения; $У_3$. Проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц	детали; $З_5$. Характер соединения деталей и сборочных единиц; $З_6$. Принцип взаимозаменяемости; $З_7$. Виды движений и преобразующие движения механизмы; $З_8$. Виды передач, их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах; $З_9$. Передаточное отношение и число
ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.	$У_1$. Читать кинематические схемы; $У_2$. Проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения; $У_3$. Проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц .	$З_1$. Виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики; $З_3$. Типы соединений деталей и машин; $З_4$. Основные сборочные единицы и детали; $З_5$. Характер соединения деталей и сборочных единиц; $З_6$. Принцип взаимозаменяемости; $З_7$. Виды движений и преобразующие движения механизмы; $З_8$. Виды передач, их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах; $З_9$. Передаточное отношение и число
ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.	$У_1$. Читать кинематические схемы; $У_3$. Проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц	$З_1$. Виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики; $З_8$. Виды передач, их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах
ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающе	$У_3$. Проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц; $У_4$. Определять напряжения в конструкционных элементах	$З_1$. Виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики; $З_5$. Характер соединения деталей и сборочных единиц; $З_6$. Принцип взаимозаменяемости; $З_8$. Виды передач, их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах

й сельскохозяйственной продукции и сырья.		
ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.	$У_3$. Проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц	$З_1$. Виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики; $З_3$. Типы соединений деталей и машин; $З_4$. Основные сборочные единицы и детали; $З_5$. Характер соединения деталей и сборочных единиц; $З_8$. Виды передач, их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах
ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.	$У_1$. Читать кинематические схемы; $У_2$. Проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения; $У_3$. Проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц; $У_4$. Определять напряжения в конструкционных элементах; $У_5$. Производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость; $У_6$. Определять передаточное отношение.	$З_1$. Виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики; $З_2$. Типы кинематических пар; $З_3$. Типы соединений деталей и машин; $З_4$. Основные сборочные единицы и детали; $З_5$. Характер соединения деталей и сборочных единиц; $З_6$. Принцип взаимозаменяемости; $З_7$. Виды движений и преобразующие движения механизмы; $З_8$. Виды передач, их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах; $З_9$. Передаточное отношение и число; $З_{10}$. Методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации.
ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции	$У_1$. Читать кинематические схемы; $У_2$. Проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения; $У_3$. Проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц;	$З_1$. Виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики; $З_2$. Типы кинематических пар; $З_3$. Типы соединений деталей и машин; $З_4$. Основные сборочные единицы и детали; $З_5$. Характер соединения деталей и сборочных единиц; $З_6$. Принцип взаимозаменяемости; $З_7$. Виды движений и преобразующие движения механизмы; $З_8$. Виды передач, их устройство, назначение, преимущества и

на этапе переработки		недостатки, условные обозначения на схемах
ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.	$У_1$. Читать кинематические схемы; $У_2$. Проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения; $У_3$. Проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц.	$З_1$. Виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики; $З_2$. Типы кинематических пар; $З_3$. Типы соединений деталей и машин; $З_4$. Основные сборочные единицы и детали; $З_5$. Характер соединения деталей и сборочных единиц; $З_6$. Принцип взаимозаменяемости; $З_8$. Виды передач, их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах;
ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.	$У_1$. Читать кинематические схемы; $У_2$. Проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения; $У_3$. Проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц; $У_4$. Определять напряжения в конструкционных элементах; $У_5$. Производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость; $У_6$. Определять передаточное отношение.	$З_1$. Виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики; $З_2$. Типы кинематических пар; $З_3$. Типы соединений деталей и машин; $З_4$. Основные сборочные единицы и детали; $З_5$. Характер соединения деталей и сборочных единиц; $З_6$. Принцип взаимозаменяемости; $З_7$. Виды движений и преобразующие движения механизмы; $З_8$. Виды передач, их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах; $З_9$. Передаточное отношение и число; $З_{10}$. Методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации.
ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	$У_1$. Читать кинематические схемы; $У_2$. Проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения; $У_3$. Проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц; $У_4$. Определять напряжения в конструкционных элементах; $У_5$. Производить расчеты элементов конструкций на	$З_1$. Виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики; $З_2$. Типы кинематических пар; $З_3$. Типы соединений деталей и машин; $З_4$. Основные сборочные единицы и детали; $З_5$. Характер соединения деталей и сборочных единиц; $З_6$. Принцип взаимозаменяемости; $З_7$. Виды движений и преобразующие движения механизмы; $З_8$. Виды передач, их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на

	прочность, жесткость и устойчивость; У$_6$. Определять передаточное отношение.	схемах; З$_9$. Передаточное отношение и число; З$_{10}$. Методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации.
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.	У$_1$. Читать кинематические схемы; У$_2$. Проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения; У$_3$. Проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц; У$_4$. Определять напряжения в конструкционных элементах; У$_5$. Производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость; У$_6$. Определять передаточное отношение.	З$_1$. Виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики; З$_2$. Типы кинематических пар; З$_3$. Типы соединений деталей и машин; З$_4$. Основные сборочные единицы и детали; З$_5$. Характер соединения деталей и сборочных единиц; З$_6$. Принцип взаимозаменяемости; З$_7$. Виды движений и преобразующие движения механизмы; З$_8$. Виды передач, их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах; З$_9$. Передаточное отношение и число; З$_{10}$. Методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации.
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	У$_1$. Читать кинематические схемы; У$_2$. Проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения; У$_3$. Проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц; У$_4$. Определять напряжения в конструкционных элементах; У$_5$. Производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость; У$_6$. Определять передаточное отношение.	З$_1$. Виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики; З$_2$. Типы кинематических пар; З$_3$. Типы соединений деталей и машин; З$_4$. Основные сборочные единицы и детали; З$_5$. Характер соединения деталей и сборочных единиц; З$_6$. Принцип взаимозаменяемости; З$_7$. Виды движений и преобразующие движения механизмы; З$_8$. Виды передач, их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах; З$_9$. Передаточное отношение и число; З$_{10}$. Методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации.
ПК4.5. Вести утвержденную учетно-	У$_1$. Читать кинематические схемы; У$_2$. Проводить расчет и проектировать детали и	З$_{10}$. Методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации.

отчетную документацию.	сборочные единицы общего назначения; $У_4$. Определять напряжения в конструкционных элементах; $У_5$. Производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость	

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:
Декан инженерного факультета
А.Н. Бачурин
« 09 » марта 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО
А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 «МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ»

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс	2		**Семестр**	3	
Зачет	-	**семестр**	**Диф.зачет**	-	**семестр**
Экзамен	-	**семестр**	**Другая форма контроля**	3	**семестр**

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Материаловедение

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 специалиста среднего звена:
Общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла (ОП.06) и направлена на формирование соответствующих профессиональных (ПК 1.1 –ПК 1.3; ПК 2.1 – ПК 2.3; ПК 3.1 – 3.5; ПК 4.1. –ПК 4.5) и общих компетенций (ОК 1-9):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

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

ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и

качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.

ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

-воспитание чувства гуманизма, коллективизма, уважения к старшим, взаимопомощи, чувства субординации, чувства такта, отзывчивости, чувство ответственности за порученное дело, исполнительности, аккуратности, добросовестности, чувство гордости за избранную профессию, умение управлять эмоциями, отрицательного отношения к алкоголизму, наркомании, стремление к физическому здоровью.

-развитие логического мышления, памяти; умения правильно обобщить данные и сделать вывод, наблюдательности, внимание, умения составлять план и пользоваться им

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:**

З1- основные виды конструкционных и сырьевых, металлических и неметаллических материалов;

З2- классификацию, свойства, маркировку и область применения конструкционных материалов, принципы их выбора для применения в производстве;

З3- основные сведения о назначении и свойствах металлов и сплавов, о технологии их производства;

З4- особенности строения металлов и их сплавов, закономерности процессов кристаллизации и структурообразования;

З5- виды обработки металлов и сплавов;

З6- сущность технологических процессов литья, сварки, обработки металлов давлением и резанием;

З7- основы термообработки металлов;

З8- способы защиты металлов от коррозии;

З9- требования к качеству обработки деталей;

З10- виды износа деталей и узлов;

З11 - особенности строения, назначения и свойства различных групп неметаллических материалов;

З12- характеристики топливных, смазочных, абразивных материалов и специальных жидкостей;

З13- классификацию и марки масел;

З14- эксплуатационные свойства различных видов топлива;

З15- правила хранения топлива, смазочных материалов и специальных жидкостей;

З16- классификацию и способы получения композиционных материалов.

В результате освоения дисциплины обучающийся приобретает **практический опыт:**

- распознавания и классификации конструкционных и сырьевых материалов по внешнему виду, происхождению, свойствам;
- подбора материалов по их назначению и условиям эксплуатации для выполнения работ;
- выбора и расшифровки марки конструкционных материалов;
- определения твердости металлов, подбора способов и режимов обработки металлов (литьем, давлением, сваркой, резанием и др.) для изготовления различных деталей.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 74 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 50 часов;
самостоятельной работы обучающегося 24 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	74
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	50
в том числе: теоретическое обучение	32
практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
Проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий (по вопросам к разделам и главам учебных изданий). Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала.	24
Итоговая аттестация –другая форма контроля (тестирование) – 3 семестр	

.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Материаловедение

Наименование умений, знаний, компетенций (ПК, ОК)	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	**2**	**3**	**4**	**5**
	Раздел 1. Физико-механические свойства материалов		*20*	
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5 У1, З3	**Тема 1.1. Общие сведения о материалах. Строение твердых тел**	Содержание учебного материала 1. Кристаллические и аморфные вещества. Строение твердых тел. Структура сплавов. Кристаллизация металлов. Дефекты реальных кристаллов.	*2*	*1*
		Практические занятия по теме «Исследование структуры металлов»*	*2*	
		Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий (по вопросам к разделам и главам учебных изданий). Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала.	*2*	
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5 У1, З3	**Тема 1.2. Строение кристаллических тел**	Содержание учебного материала		*1*
		1. Монокристаллические материалы. Жидкие кристаллы. Некоторые общие свойства металлов.	*2*	
		Практические занятия по теме «Диаграмма состояния сплава Fe-C»*	*2*	
		Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий (по вопросам к разделам и главам учебных изданий). Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала.	*2*	
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5 У5, З6	**Тема 1.3. Термическая и химико-термическая обработка.**	Содержание		*2*
		1. Виды термической обработки сталей, чугунов, цветных металлов и сплавов. Виды химико-термической обработки.	*2*	
		Практические занятия	-	
		Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий (по	*1*	

		вопросам к разделам и главам учебных изданий). Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала.		
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5 У4, З2	**Тема 1.4. Механические и технологические испытания и пробы.**	Содержание учебного материала 1. Основные виды испытаний на растяжение, твердость, удар и изгиб. Искровая проба, способность к листовой холодной штамповке и вытяжке металла. Температурный коэффициент линейного расширения стекла.	*2*	*2*
		Практические занятия по теме «Измерение твердости методами Бринелля и Роквелла»*	*2*	
		Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий (по вопросам к разделам и главам учебных изданий). Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала.	*1*	
	Раздел 2. Виды материалов		*18*	
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5 У1, У2, З1	**Тема 2.1. Конструкционные материалы**	Содержание учебного материала 1. Сплавы железа, сплавы на основе меди и никеля, легкие сплавы. Свойства легирующих веществ.	*2*	*2*
		Практические занятия по теме «Производство черных металлов»*	*2*	
		Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий (по вопросам к разделам и главам учебных изданий). Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала.	*2*	
ОК 1-9 ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5 З8, З9	**Тема 2.2. Износ и коррозия металлов.**	Содержание учебного материала		*2*
		1. Виды износов. Подшипники скольжения и качения. Коррозия металлов и способы защиты. Материалы с упругими свойствами.	*2*	
		Практические занятия	-	
		Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий (по вопросам к разделам и главам учебных изданий). Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала.	*1*	
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3,	**Тема 2.3. Неметаллические**	Содержание учебного материала		*1*
		1 Пластмассы. Керамика. Стекла. Резина. Древесина. Технические клеи.	*2*	

ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5 У1, З10, З11, З12, З13	**конструкционные материалы**		Топливные и смазочные материалы.		
		Практические занятия		-	
		Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий (по вопросам к разделам и главам учебных изданий). Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала.		*1*	
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, У1, З1	**Тема 2.4. Инструментальные материалы**	Содержание учебного материала			*1*
		1.	Инструментальные сплавы. Твердосплавные и минералокерамические материалы. Алмазы и алмазоподобные материалы. Сверхтвердые материалы.	*2*	
		Практические занятия		-	
		Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий (по вопросам к разделам и главам учебных изданий). Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала.		*1*	
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, З13	**Тема 2.5.Порошковые и композиционные материалы**	Содержание учебного материала			
		1.	Общие сведения о новых материалах. Порошковые спеченные сплавы. Керметы и покрытия на их основе. Материалы с упругими свойствами. Композиционные материалы.	*2*	*2*
		Практические работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий (по вопросам к разделам и главам учебных изданий). Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала.		*1*	
	Раздел 3. Основные способы обработки материалов			*20*	
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5 У6, З4, З5, З6	**Тема 3.1. Литейное производство**	Содержание учебного материала			
		1.	Литье металлов. Литье и обработка керамики. Переработка пластмасс.	*2*	*2*
		Практические занятия по теме «Литье в песчаные формы»*		*2*	
		Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий (по вопросам к разделам и главам учебных изданий). Поиск, анализ и оценка		*1*	*2*

		информации по содержанию учебного материала.		
ОК 1-9 **ПК 1.1-1.3,** **ПК 2.1-2.3,** **ПК 3.1-3.5,** **ПК 4.1-4.5** **У6, З4, З5, З6, З9**	**Тема 3.2. Резание материалов.**	Содержание учебного материала		
		1. Виды обработки материалов резанием. Инструменты для обработки металлов резанием. Оборудование для обработки металлов резанием.	*2*	*2*
		Практические занятия по теме «Расчет режимов механической обработки»*	*2*	*3*
		Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий (по вопросам к разделам и главам учебных изданий). Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала.	*2*	
ОК 1-9 **ПК 3.1-3.5,** **ПК 4.1-4.5** **У6, З5, З6, З9**	**Тема 3.3 Обработка металлов давлением**	Содержание учебного материала		*2*
		1. Виды обработки металлов давлением. Инструменты для обработки металлов давлением. Оборудование для обработки металлов давлением.	*2*	
		Практические занятия	-	
		Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий (по вопросам к разделам и главам учебных изданий). Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала.	*1*	
ОК 1-9 **ПК 3.1-3.5,** **ПК 4.1-4.5** **У6, З5, З6, З9**	**Тема 3.4. Электрические методы обработки материалов**	Содержание учебного материала		*2*
		1. Виды электрической обработки материалов. Инструменты для электрической обработки материалов. Оборудование для электрической обработки материалов	*2*	
		Практические занятия	-	
		Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий (по вопросам к разделам и главам учебных изданий). Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала.	*1*	
ОК 1-9 **ПК 1.1-1.3,** **ПК 2.1-2.3,** **ПК 3.1-3.5,** **У6, З3, З4, З5, З9**	**Тема 3.5. Заготовительные операции**	Содержание учебного материала		*2*
		1. Входной контроль материалов. Разделение материалов на заготовки. Инструмент и оборудование для заготовительной операции.	*2*	
		Практические занятия	-	
		Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий (по вопросам к разделам и главам учебных изданий). Поиск, анализ и оценка	*1*	

		информации по содержанию учебного материала.		
	Раздел 4.Сварочное производство		*16*	
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5 У2, У6, З2, З4, З5, З6, З9	**Тема 4.1. Общая характеристика сварочного производства**	Содержание учебного материала		*2*
		1. Электрическая сварочная дуга и ее свойства**.** Сварочные соединения и швы. Техника безопасности при сварочных работах.	*2*	
		Практические занятия по теме «Источники постоянного и переменного тока. Электроды для сварки».*	*2*	
		Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий (по вопросам к разделам и главам учебных изданий). Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала.	*3*	
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5 У2, У6, З2, З4, З5, З6, З9	**Тема 4.2. Виды сварки**	Содержание учебного материала		*2*
		1. Ручная дуговая сварка. Сварка под слоем флюса. Сварка в среде защитных газов. Контактная сварка.	*2*	
		Практические занятия по теме «Газовая сварка»*	*2*	
		Практические занятия по теме «Расчет режимов сварки»	*2*	
		Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий (по вопросам к разделам и главам учебных изданий). Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала.	*3*	
		Всего:	***74***	

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

* занятия, при проведении которых используются активные и интерактивные формы обучения.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия

Кабинет материаловедения

Основное учебное оборудование:

Посадочные места по количеству обучающихся

Рабочее место преподавателя

Комплект учебно-методической документации

Комплект плакатов «Материаловедение»

Технические средства обучения:

Мультимедийный проектор

Ноутбук

Металлографический микроскоп

Приборы для определения твердости

Электропечь

Наборы инструментов

Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*

Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Компьютерный класс. Аудитория для самостоятельной работы

Рабочее место преподавателя, Рабочие места обучающихся, Стационарный компьютер 6 шт. с подключением к локальной сети, с выходом в internet, мультимедийный проектор, экран, телевизоры 2шт. компоненты системы спутникового мониторинга транспорта, датчик уровня топлива DU DLE, универсальный датчик положения механизмов, датчик температцры-влажности, квадрокоптеры геоскан пионер 10шт., квадрокоптер DJI Phantom 4 pro, мультиспектральная камера Parrot Sequoia, учебный стенд CAN-log, система параллельного вождения Trimble EZ Guide-250, учебный стенд системы автоматического вождения Topcon AES-35, учебный стенд система управления опрыскивателем на базе конторллера Apollo, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Прибор электроизмерительный «Бесконтактный инфракрасный термометр» ***

Аудитория для самостоятельной работы.

Мультимедиа-проектор: Acer (переносной по необходимости), Настенный экран: PROJECT (переносной по необходимости), Персональный компьютер PENTIUM 9 (штук) и более. Персональные компьютеры в локальной сети с выходом в Internet., Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Медицинский градусник для проведения термометрии бесконтактным способом***

Программное обеспечение:

1. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License

1096-200527-113342-063-1315;

2. Office 365 для образования E1 (преподавательский)

70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420;

3. ВКР ВУЗ

Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021;

4. «Сеть КонсультантПлюс»

Договор об информационной поддержке от 26.08.2016;

5. Geolook. AgroNetworkTechnology

Соглашение о сотрудничестве №12-С от 03 мая 2017г.;

6. Geoscan

Сублицензионное соглашение № 9788 MS от 14 ноября 2019г.;

7. Windows 7
4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD;
8. Windows xp
QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8;
9. Windows 7 Pro
Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG;
10. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, Advego Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант").
11. Электронная информационно-Образовательная среда Moodle http://ino-rgatu.ru/login/index.php

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Основы материаловедения (металлообработка) : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / [В.Н.Заплатин, Ю.И.Сапожников, А.В. Дубов и др.]. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2019. — 272 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-4468-8724-8. — Текст : электронный // ЭБС Академия [сайт]. — URL: https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=423128 — **ЭБС Академия**
2.Черепахин, А. А. Материаловедение : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.А. Черепахин. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 384 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-4468-7177-3. — Текст : электронный // ЭБС Академия [сайт]. — URL: https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=345520 — **ЭБС Академия**
3. Бондаренко, Г. Г. Материаловедение : учебник для среднего профессионального образования / Г. Г. Бондаренко, Т. А. Кабанова, В. В. Рыбалко ; под редакцией Г. Г. Бондаренко. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 329 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08682-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/451279 - **ЭБС Юрайт**

Дополнительная литература:
1. Плошкин, В. В. Материаловедение : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Плошкин. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 463 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02459-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/451280 — **ЭБС Юрайт**

Интренет-ресурсы:
1. Гомельский автомобильный портал – Режим доступа: http://gomelauto.com
2. Авто-литература – Режим доступа: http://avtoliteratura.ru
3. Резка металла – Режим доступа: http://metalhandling.ru

4. Единое окно доступа к образовательным ресурсам – Режим доступа: http://window.edu.ru

Учебно-методические издания:

Методические указания по выполнению самостоятельной работы [Электронный ресурс] / А.В. Старунский. - Рязань: РГАТУ, 2022 - ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Методические указания по выполнению практических работ [Электронный ресурс] / А.В. Старунский. - Рязань: РГАТУ, 2022 - ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		Основные показатели оценки результата	Формы, методы контроля
Коды умений, знаний	**Наименования умений, знаний**		
УМЕНИЯ:			
У1.	распознавать и классифицировать конструкционные и сырьевые материалы по внешнему виду, происхождению, свойствам	В результате выполнения практического занятия, прохождения устного опроса обучающийся должен показать умения распознавать и классифицировать конструкционные и сырьевые материалы по внешнему виду, происхождению, свойствам	устный опрос практические занятия
У2.	подбирать материалы по их назначению и условиям эксплуатации для выполнения работ;	В результате практических занятий и устного опроса учащийся должен показать умения подбирать материалы по их назначению и условиям эксплуатации для выполнения работ;	устный, опрос практические занятия
У3.	выбирать и расшифровывать марки конструкционных материалов	В результате устного опроса учащийся должен показать умения выбирать и расшифровывать марки конструкционных материалов	устный опрос
У4	определять твердость металлов	В результате практческого занятия и устного опроса учащийся должен показать умения определять твердость металлов	устный опрос практическое занятие
У5	определять режимы отжига, закалки и отпуска стали;	В результате устного опроса учащийся должен показать умения определять режимы отжига, закалки и отпуска стали;	устный опрос

У6	подбирать способы и режимы обработки металлов (литьем, давлением, сваркой, резанием и др.) для изготовления различных деталей	В результате практических занятий и устного опроса учащийся должен показать умения подбирать способы и режимы обработки металлов (литьем, давлением, сваркой, резанием и др.) для изготовления различных деталей	устный опрос, практические занятия
ЗНАНИЯ:			
З1.	основные виды конструкционных и сырьевых, металлических и неметаллических материалов;	В результате устного опроса учащиеся должны усвоить основные виды конструкционных и сырьевых, металлических и неметаллических материалов;	устный опрос
З2	классификацию, свойства, маркировку и область применения конструкционных материалов, принципы их выбора для применения в производстве;	В результате выполнения практических занятий и устного опроса учащиеся должны усвоить классификацию, свойства, маркировку и область применения конструкционных материалов, принципы их выбора для применения в производстве;	устный опрос, практические занятия
З3.	основные сведения о назначении и свойствах металлов и сплавов, о технологии их производства;	В результате выполнения практических заятий и прохождения устного опроса учащиеся должны усвоить основные сведения о назначении и свойствах металлов и сплавов, о технологии их производства;	устный опрос практические занятия
З4	особенности строения	В результате	устный опрос

	металлов и их сплавов, закономерности процессов кристаллизации и структурообразования	выполнения практических занятий и прохождения устного опроса учащиеся должны усвоить особенности строения металлов и их сплавов, закономерности процессов кристаллизации и структурообразования	практические занятия
35	виды обработки металлов и сплавов	В результате выполнения практического занятия и прохождения устного опроса учащиеся должны усвоить. виды обработки металлов и сплавов	устный опрос практические занятия
36	сущность технологических процессов литья, сварки, обработки металлов давлением и резанием;	В результате выполнения практических занятий и прохождения устного опроса учащиеся должны усвоить сущность технологических процессов литья, сварки, обработки металлов давлением и резанием;	устный опрос практические занятия
37	основы термообработки металлов;	В результате прохождения устного опроса учащиеся должны усвоить основы термообработки металлов	устный опрос
38	способы защиты металлов от коррозии	В результате прохождения устного опроса учащиеся должны усвоить способы защиты металлов от коррозии	устный опрос
39	требования к качеству обработки деталей;	В результате прохождения устного опроса учащиеся должны усвоить требования к качеству	устный опрос, практические занятия

		обработки деталей;	
310	виды износа деталей и узлов	В результате прохождения устного опроса учащиеся должны усвоить виды износа деталей и узлов;	устный опрос
311	особенности строения, назначения и свойства различных групп неметаллических материалов;	В результате прохождения устного опроса учащиеся должны усвоить особенности строения, назначения и свойства различных групп неметаллических материалов;	устный опрос
312	характеристики топливных, смазочных, абразивных материалов и специальных жидкостей;	В результате прохождения устного опроса учащиеся должны усвоить характеристики топливных, смазочных, абразивных материалов и специальных жидкостей; классификацию и марки масел;	устный опрос
313	классификацию и марки масел;	В результате прохождения устного опроса учащиеся должны усвоить классификацию и марки масел;	устный опрос
314	эксплуатационные свойства различных видов топлива;	В результате прохождения устного опроса учащиеся должны усвоить эксплуатационные свойства различных видов топлива;	устный опрос
315	правила хранения топлива, смазочных материалов и специальных жидкостей;	В результате прохождения устного опроса учащиеся должны усвоить правила хранения топлива, смазочных материалов и	устный опрос

		специальных жидкостей; классификацию и способы получения композиционных материалов	
З16	классификацию и способы получения композиционных материалов	В результате прохождения устного опроса учащиеся должны усвоить классификацию и способы получения композиционных материалов	устный опрос

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:
Декан технологического факультета
О.В.Черкасов
« 09 » марта 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО
А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 «ОСНОВЫ АНАЛИТИЧЕСКОЙ ХИМИИ»

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс	2		**Семестр**	3	
Зачет	-	**семестр**	**Диф.зачет**	-	**семестр**
Экзамен	3	**семестр**	**Другая форма контроля**	-	**семестр**

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Основы аналитической химии

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 структуреобразовательной программы:

Дисциплина входит в обще - профессиональные дисциплины профессионального цикла(ОП.07) и направлена на формирование общих компетенций ОК 1–9 и профессиональных компетенций ПК 1.1-1.3, ПК 2.1 -2.3, ПК 3.1 – 3.5, ПК 4.4

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно- коммуникационных технологий.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.

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

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

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

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

ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

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

ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.

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

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;

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;

З4 -практическое применение наиболее распространенных методов анализа;

З5 -аналитическую классификацию катионов и анионов;

З6 -правила проведения химического анализа;

З7 -методы обнаружения и разделения элементов,условия их применения;

З8 -гравиметрические,титриметрические,оптические,электрохимические методы анализа.

В результате освоения дисциплины студенты получили **практический опыт:**

- применения различных видов качественного и количественного анализа для выполнения оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства;
- оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства;
- реализации технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья;
- контроля состояния сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения;
- оценки и контроля количества и качества сырья, материалов сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося72 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 24 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*72*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*48*
3 семестр	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*48*
в том числе:	
теоретическое обучение	*16*
в т.ч. в активной и интерактивной формах	*12**
лабораторные занятия	*16*
практические занятия	*16*
в т.ч. в активной и интерактивной формах	*16**
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
в том числе:	
- *Индивидуальные задания;* - *домашняя работа;* - *поиск информации;* - *оформление лабораторных работ;*	12 8 4
в т.ч. в активной и интерактивной формах	12*
Итоговая аттестация в форме*экзамена- 3 семестр*	

*- активные и интерактивные формы проведения занятий

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплиныОсновы аналитической химии

Наименование знаний, умений, компетенций (У, З, ОК,ПК)	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) *(если предусмотрены)*		Объем часов	Уровень освоения
1		**2**		**3**	**4**
Разде*л 1 Задачи и методы аналитической химии.*				***13***	*2*
У1-3, З1-3,ОК 1-5, ПК 1.2,2.2.	**Тема 1.1. Введение.**	Содержание учебного материала		*5*	
		1	Общая характеристика методов анализа.	*2*	*2*
		2	Особенности аналитических реакций.*	*2**	*2*
		Лабораторные работы		-	*3*
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся: - домашняя работа по учебнику[1о*] стр.5-43. - поиск информации		*1*	
У1-3, З1-3,ОК 1-5,ПК 1.1-1.3.	**Тема 1.2. Качественные реакции.**	Содержание учебного материала		*8*	*2*
		1	Условия протекания реакций.Выпадениеосадка,образованиеводы,выделение газа.		*2*
		Лабораторные работы		-	*3*
		Практические занятия: «Написание уравнений реакций».*		*6**	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся - домашняя работа по учебнику[2о] стр.15-31; по учебнику[3о] стр.71-84. - поиск информации		*2*	

Раздел 2.Качественный анализ.				***30***	
У4-6, З5-6, ОК 1-6, ПК 1.3.	**Тема 2.1.Качественный анализ катионов.**	Содержание учебного материала		*18*	
		1	Частные реакции катионов 1,2,3 групп.		*2*
		2	Анализ смеси катионов 1,2,3 групп.*	*6**	*2*
		Лабораторные работы.Частные реакции катионов 1,2,3 групп.		*6*	*2,3*
		Контрольные работы		-	
		Практические занятия.		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работаобучающихся.Индивидуальныезадания.Темы :частные реакции катионов 1,2,3 групп;анализ смеси катионов 1,2,3 групп.* - домашняя работаучебнику[1о] стр.78-90; - поиск информации ; -оформление лабораторных работ;		4* 1 1	
У4-6, З5-6, ОК 1-6, ПК 1.3.	Тема 2.2.Качественный анализ анионов.	Содержание учебного материала.		*12*	*2,3*
		1	Частные реакции анионов 1,2,3 групп.		
		2	Анализ смеси анионов 1,2,3 групп.*	*2**	
		Лабораторные работы.Частные реакции анионов 1,2,3 групп.		*6*	
		Практические работы.			*2,3*
		Контрольные работы.		-	
		Самостоятельная работаобучающихся: Индивидуальные задания.Темы:анализ смеси анионов 1,2,3 групп.* - домашняя работа по учебнику[1о] стр.107-114; по учебнику[1д*]стр.150-152; - поиск информации; -оформление лабораторных работ;		*2** *1* *1*	
Раздел 3.Количественный анализ.				***29***	
У1-3,7;З3-4,6-7; ОК2-9, ПК1.1-1.3,2.1-2.3,3.1-3.5.	Тема 3.1.Приемы и методы количественного анализа.	Содержание учебного материала.		*9*	
		1	Приемы и методы количественного анализа.	*2*	
		2	Способы выражения концентрации растворов.	*2*	
		Лабораторные работы.		-	*2,3*
		Практические работы : концентрация растворов,решение задач.*		*2**	
		Контрольные работы.		-	
		Самостоятельная работаобучающихся.Индивидуальныезадания.Темы:приемы и методы количественного анализа.*		*2**	

		- домашняя работа по учебнику[1о] стр.145-201; - поиск информации;	*1*	*2,3*
У1-3,7;З2-4,6-8; ОК2-9, ПК1.1-1.3,2.1-2.3,3.1-3.5.,4.4.	Тема 3.2.Гравиметрический анализ.	Содержание учебного материала.	*6*	*2,3*
		1 Гравиметрический метод анализа.Вычисления в гравиметрическом анализе.Решение задач.		
		Лабораторные работы.Гравиметрический метод анализа.	*2*	
		Практические работы.Вычисления и решение задач.*	*2**	
		Контрольные работы.	-	
		Самостоятельная работа обучающихся: - домашняя работа по учебнику[1 о]стр.145-150. - поиск информации; -оформление лабораторных работ;	*1* *1*	
У1-3,7;З2-4,6-8; ОК2-9, ПК1.1-1.3,2.1-2.3,3.1-3.5., 4.4.	Тема 3.3.Титриметрический анализ.	Содержание учебного материала.	*14*	*2,3*
		1 Методы титриметрического анализа.Кислотно-основное титрование.Вычисления в титриметрическом анализе. Решение задач.Другие методы титриметрического анализа.*		
		Лабораторные работы.Кислотно–основное титрование.	*2*	
		Практические работы.Вычисления. Решение задач.*	*6**	
		Контрольные работы.	-	
		Самостоятельная работаобучающихся.Индивидуальныезадания.Тема:методытитриметрического анализа.* - домашняя работа по учебнику[1о] стр.150-181; - поиск информации; -оформление лабораторных работ;	*4** *1* *1*	
		Всего:	**72**	

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)
* - активные и интерактивные формы проведения занятий

*Учебник[1о]–основные источники, **Учебник[1д]– дополнительные источники

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета

Лаборатория химии

Основное учебное оборудование:
Ноутбук HPCompagCQ 61-311ER
Мультимедийный проекторAcerX1261
Комплексное учебно-методическое обеспечение дисциплины «Химия»
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Лаборатория неорганической химии

Основное учебное оборудование:
Лабораторно-технологическое оборудование ЛФКТ-4288
Доска ученическая ДА-32/М
Стол письменный 1400КРТ вишня
Стул РС-1
Весы аналитические ВЛР-200
Муфельная печь СНОЛ
Дистиллятор ДВ-10
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Аудитория для самостоятельной работы

Проектор TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLO SAM-1104 203x203 см, Монитор ASER V 173, Системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020, Принтер HP LaserJet P1102, Персональные компьютеры (монитор ViewSonic VA2407h, системный блок NL-AMD/A320M-HDV) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Аудитория для самостоятельной работы

Персональные компьютеры (Монитор ASER V 173, FLATRON L 1734S LG, PROVIEW SP716KP.Системный блок neos DEPO) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Сканер HP ScanJet 3800 L1945A, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Программное обеспечение:

1. KasperskyEndpointSecurityдлябизнеса - СтандартныйRussianEdition.150-249 Node 1 year Educational Renewal License
1096-200527-113342-063-1315;
2. Office 365 дляобразования E1 (преподавательский)
70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420;
3. ВКРВУЗ
Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021;
4. «Сеть КонсультантПлюс»
Договор об информационной поддержке от 26.08.2016;
5. Windows 7
4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD;
6. Windows xp
QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8;
7. Windows 7 Pro

Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG;

8. Свободнораспространяемоепрограммноеобеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, AdvegoPlagiatus, Edubuntu 16, eTXTАнтиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, АльтОбразование 9, Справочно-правоваясистема "Гарант").

9. Электронная информационно-Образовательная среда Moodle http://ino-rgatu.ru/login/index.php

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

1.Никитина, Н. Г. Аналитическая химия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Г. Никитина, А. Г. Борисов, Т. И. Хаханина ; под редакцией Н. Г. Никитиной. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 394 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01463-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450685– **ЭБС «Юрайт»**

2.Александрова, Э. А. Аналитическая химия в 2 книгах. Книга 1. Химические методы анализа : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Александрова, Н. Г. Гайдукова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 537 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10489-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450743 - **ЭБС Юрайт**

3. Александрова, Э. А. Аналитическая химия в 2 книгах. Книга 2. Физико-химические методы анализа : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Александрова, Н. Г. Гайдукова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 344 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10946-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450742 - **ЭБС Юрайт**

Дополнительная литература:

1.Стась, Н. Ф. Общая и неорганическая химия. Справочник : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Ф. Стась. — 4-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 92 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09179-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452142- **ЭБС «Юрайт»**

Интернет-ресурсы:

1. Единое окно доступа к образовательным ресурсам – Режим доступа: http://window.edu.ru

Учебно-методические издания:

Методические рекомендации по самостоятельной работе [Электронный ресурс] В.Ю. Шапкин. - Рязань: РГАТУ, 2022 - ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Методические указания к практическим работам [Электронный ресурс] В.Ю. Шапкин. - Рязань: РГАТУ, 2022 - ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контрольи оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		Основные показатели оценки результата	Формы, методы контроля
Коды умений, знаний	Наименования умений, знаний		
УМЕНИЯ:			
У1	обоснованно выбирать методы анализа;	в результате проведения практических работ и устных опросов, обучающийся умеет обоснованно выбирать методы анализа;	Практические работы, устный опрос
У2	пользоваться аппаратурой и приборами;	В результате проведения практических и лабораторных работ обучающийся умеет пользоваться аппаратурой и приборами;	Практические работы, лабораторные работы.
У3	проводить необходимые расчеты;	В результате проведения практических и устных опросов, обучающийся умеет проводить необходимые расчеты;	Практические работы, устный опрос
У4	выполнять качественные реакции на катионы и анионы различных аналитических групп;	В результате выполнения лабораторных работ, обучающийся умеет выполнять качественные реакции на катионы и анионы различных аналитических групп;	Лабораторная работа
У5	определять состав бинарных соединений;	В результате выполнения лабораторных работ , обучающийся умеет определять состав бинарных соединений;	Лабораторная работа
У6	проводить качественный анализ веществ неизвестного состава;	В результате выполнения лабораторных работ, обучающийся умеет проводить качественный анализ веществ неизвестного состава;	Лабораторная работа
У7	проводить количественный анализ веществ;	В результате выполнения лабораторных работ, обучающийся умеет проводить количественный анализ веществ;	Лабораторная работа
ЗНАНИЯ:			

31	теоретические основы аналитической химии;	В результате устного опроса, обучающийся знает теоретические основы аналитической химии;	Устный опрос
32	о функциональной зависимости между свойствами и составом веществ и их систем; о возможностях ее использования в химическом анализе;	В результате устного опроса и проведения практических работ, обучающийся знает о функциональной зависимости между свойствами и составом веществ и их систем; о возможностях ее использования в химическом анализе;	Устный опрос, практическая работа.
33	специфические особенности, возможности и ограничения, взаимосвязь различных методов анализа;	В результате устного опроса и проведения практических работ, обучающийсязнаетспецифические особенности, возможности и ограничения, взаимосвязь различных методов анализа;	Устный опрос, практическая работа.
34	практическое применение наиболее распространенных методов анализа;	В результате выполнения лабораторных работ, обучающийся знает практическое применение наиболее распространенных методов анализа;	Лабораторная работа
35	аналитическую классификацию катионов и анионов;	В результате выполнения лабораторных работ, обучающийся знает аналитическую классификацию катионов и анионов;	Лабораторная работа
36	правила проведения химического анализа;	В результате выполнения лабораторных работ, обучающийся знает правила проведения химического анализа;	Лабораторная работа
37	методы обнаружения и разделения элементов, условия их применения;	В результате выполнения лабораторных работ, обучающийся знает методы обнаружения и разделения элементов, условия их применения;	Лабораторная работа
38	гравиметрические, титриметрические, оптические, электрохимические методы анализа.	В результате выполнения лабораторных работ, обучающийся знает гравиметрические, титриметрические, оптические, электрохимические методы анализа.	Лабораторная работа

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:
Декан факультета ветеринарной медицины и биотехнологии
И.Ю. Быстрова
« 09 » марта 2022г

УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО
А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08 «МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс	2		**Семестр**	4	
Зачет	-	**семестр**	**Диф.зачет**	-	**семестр**
Экзамен	4	**семестр**	**Другая форма контроля**	-	**семестр**

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

		Стр.
1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2	СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ

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: ***ОК 1-9, ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.5; ПК 4.1-4.5:***

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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 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 3.1. Выбирать и реализовать 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 реализовать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

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

ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.
ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4. Контролировать уход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:
$У_1$ – обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами;
$У_2$ – проводить простые микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
$У_3$ – пользоваться микроскопической оптической техникой;
$У_4$ – соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты;
$У_5$ – готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
$У_6$ – дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.

В результате освоения дисциплины обучающийся приобретает **практический опыт:**
- классифицировать основные группы микроорганизмов;
- осуществлять микроскопические, культуральные и биохимические методы исследования;
- отбирать биоматериал согласно правилам;
- осуществлять различные методы стерилизации и дезинфекции.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**
$З_1$ – основные группы микроорганизмов, их классификацию;
$З_2$ – значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных;
$З_3$ – методы стерилизации и дезинфекции;
$З_4$ – санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.;
$З_5$ – правила личной гигиены работников;
$З_6$ – нормы гигиены труда;
$З_7$ – классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
$З_8$ – правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта;
$З_9$ – дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;
$З_{10}$ – основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;
$З_{11}$ – санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции;

1.4. Общая трудоемкость дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 78 часов, в том числе:
обязательная аудиторная нагрузка обучающегося – 48 часов;
самостоятельная работа обучающегося – 30 часов.
Форма аттестации – экзамен – 4 семестр.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	78
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
теоретическое занятие	36
в т.ч. в активной и интерактивной формах	2*
лабораторные занятия	-
практические занятия	12
в т.ч. в активной и интерактивной формах	12*
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)*	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
подготовка рефератов по темам	30
в том числе в активной и интерактивной формах	9*
Итоговая аттестация в форме экзамена – 4 семестр	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

Наименование умений, знаний, компетенций (ПК, ОК)	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4	5
Раздел 1. Основы микробиологии				
Тема 1.1. Морфология и систематика микроорганизмов			6	
ОК 1-9; ПК 3.1; 3.3	Тема 1.1. Морфология и систематика микроорганизмов	**Теоретическое обучение**		
		История возникновения микробиологии. Связи микробиологии с другими науками.	2	1
		Систематика микроорганизмов. Строение бактериальной клетки.	2	1
		Лабораторные работы		
		Устройство лаборатории. Техника безопасности при работе с материалом. Устройство биологического микроскопа. Основные формы бактерий. Бактериологические краски. Приготовление бактериологических препаратов. Простые и сложные методы окраски препаратов. Исследование бактериологических препаратов на наличие спор, капсул и жгутиков (определение подвижности микроорганизмов).	2*	4
		Самостоятельная работа	-	
Тема 1.2. Физиология микроорганизмов			14	
ОК 1-9; ПК 3.1-3.5	Тема 1.2. Физиология микроорганизмов	**Теоретическое обучение**		
		Химический состав микроорганизмов.	2	1
		Ферменты микробиологической клетки. Питание и дыхание микробов.	2	1
		Рост и размножение микробной клетки. Фазы развития микробной популяции.	2	1
		Лабораторные работы		
		Классификация и состав питательных сред, применяемых в микробиологической практике. Изучение культуральных и биохимических свойств микроорганизмов.	2*	2

		Самостоятельная работа		
		Факторы роста микробной клетки.	2	2
		Синтез микробных ферментов.	2	2
		Фосфоресцирующие и ароматобразующие бактерии	2*	2
Тема 1.3. Экология микроорганизмов			24	
ОК 1-9; ПК 1.1-1.3	Тема 1.3. Экология микроорганизмов	Микрофлора воды, почвы, воздуха.	4	1
		Влияние физических, химических и биологических факторов на микробную клетку	4	1
		Антибиотики.	2	1
		Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе (круговорот азота, углерода, фосфора, серы, железа)	6	1
		Лабораторные работы		
		Микробиологическое исследование воды, почвы, воздуха.	2	2
		Самостоятельная работа		
		Антибактериальные вещества, используемые на предприятиях пищевой промышленности	6 (в т.ч 4*)	3
Тема 1.4. Патогенные микроорганизмы и алиментарные (пищевые) заболевания, вызываемые ими			12	
ОК 1-9; ПК 1.1-1.3; ПК 3.1; 3.3-3.5	Тема 1.4. Патогенные микроорганизмы и алиментарные (пищевые) заболевания, вызываемые ими	**Теоретическое обучение**		
		Патогенные микроорганизмы. Источники и механизмы передачи возбудителей.	2	1
		Пищевые инфекции, пищевые отравления и их профилактика.	2	1
		Лабораторные работы		
		Понятие вирулентности и патогенности микроорганизмов. Правила отбора, упаковки и пересылки проб пищевых продуктов для проведения микробиологического исследования в лаборатории.	2	4
		Самостоятельная работа		
		Типы биотических взаимоотношений микроорганизмов с макроорганизмами.	2	3
		Роль макроорганизма и условий окружающей среды в возникновении и развитии инфекционного процесса.	2	3
		Пищевые токсикозы и токсикоинфекции.	2	3
Раздел 2. Основы санитарии				

Тема 2.1. Гигиена и санитария сырья и пищевых продуктов			10	
ОК 1-9; ПК 1.3; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.5	Тема 2.1. Гигиена и санитария сырья и пищевых продуктов.	**Теоретическое обучение**		
		Санитарно-бактериологическая оценка и требования, предъявляемые к молоку и молочным продуктам, мясу и мясным продуктам	2	1
		Санитарно-бактериологическая оценка и требования предъявляемые к яйцам и яйцепродуктам, рыбе. Микробиология плодов и овощей.	2	1
		Лабораторные работы		
		Санитарно-микробиологическое исследование молочных продуктов.	2	2
		Самостоятельная работа		
		Микробиология кондитерских изделий,соленых и квашеныхплодов и овощей.	2*	3
		Санитарно-микробиологические исследования консервированной продукции	2*	3
Раздел 3.Основы гигиены				
Тема 3.1 Основы гигиены			10	
ОК 1-9; ПК 3.1-3.5; ПК 4.1-4.5	Тема 3.1 Основы гигиены	**Теоретическое обучение**		
		Гигиена предприятий пищевой промышленности.	2*	1
		Лабораторные работы		
		Гигиенические требования к производству по переработке сельскохозяйственной продукции, условиям переработки и хранения. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов и микробиологический контроль за их качеством.	2*	2
		Самостоятельная работа		
		Санитарные требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, спецодежде и транспорту.	4	3
		Личная гигиена работников предприятия.	2	3
		Всего:	**78**	

активные и интерактивные формы проведения занятий

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. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия

Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены

Основное учебное оборудование:

Шкаф медицинский
Шкаф
Доска для мела
Термостат
Микроскопы световые
Центрифуга универсальная
Муфельная печь
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Аудитория для самостоятельной работы

Рабочее место преподавателя, Рабочие места обучающихся, Интерактивная доска TRIUMPH BOARD CompLete 78, Ноутбук Lenovo B 570e , Проектор NEC Projector NP 215 G, 1024*768, Компьютер персональный-6 ед. с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Экран на штативе ScreenMediaApollo, 203*153 , Доска магнитно-маркерная POCADA, 120*180 , Стенд информационный, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Прибор электроизмерительный «Бесконтактный инфракрасный термометр» ***

Программное обеспечение:

1. «Сеть КонсультантПлюс»
Договор об информационной поддержке от 26.08.2016;
2. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, AdobeAcrobatReader, AdvegoPlagiatus, Edubuntu 16, eTXTАнтиплагиат, GIMP, GoogleChrome, K-liteMegaCodecPack, LibreOffice 4.2, MozillaFirefox, MicrosoftOneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант").
3. Электронная информационно-Образовательная среда Moodle http://ino-rgatu.ru/login/index.php

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Еремина, И. А. Пищевая микробиология : учебное пособие / И. А. Еремина, И. В. Долголю. — Кемерово :КемГУ, 2017. — 210 с. — ISBN 979-5-89289-139-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/102691- **ЭБС Лань**

Дополнительная литература:

1.Емцев, В. Т. Микробиология : учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 428 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09738-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452964 - **ЭБС «Юрайт»**

Интернет-ресурсы:

1. Единое окно доступа к образовательным ресурсам – Режим доступа: http://window.edu.ru

Учебно-методические издания:

Методические рекомендации по самостоятельной работе [Электронный ресурс] / В.Ю. Гречникова. - Рязань: РГАТУ, 2022 - ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Методические указания к практическим работам [Электронный ресурс] / В.Ю. Гречникова. - Рязань: РГАТУ, 2022 - ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контрольи оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных работ.

Результаты обучения(освоенныеУ, усвоенные З)		**Основные показатели оценки результата**	**Формы, методы контроля**
Коды У, З	**Наименования умений, знаний**		
УМЕНИЯ:			
$У_1$	обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами	В ходе выполнения лабораторной работы показалумениеобеспечивать асептические условия работы с биоматериалами	лабораторные работы
$У_2$	проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам	В ходе выполнения лабораторной работы показал умение проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам	лабораторные работы
$У_3$	пользоваться микроскопической оптической техникой	В ходе выполнения лабораторной работы показал умение пользоваться микроскопической оптической техникой	лабораторные работы
$У_4$	соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты	В ходе выполнения лабораторной работы показал умение соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты	лабораторные работы
$У_5$	готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств	В ходе выполнения лабораторной работы показал умение готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств	лабораторные работы
$У_6$	дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.	В ходе выполнения лабораторной работы показал умение дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.	лабораторные работы
ЗНАНИЯ:			
$З_1$	основные группы микроорганизмов, их классификацию	В ходе выполнения самостоятельной работы показалзнаниеосновных групп микроорганизмов, их классификацию	внеаудиторная самостоятельная работа
$З_2$	значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных	В ходе выполнения самостоятельной работы показалзнаниезначения микроорганизмов в природе, жизни человека и животных	внеаудиторная самостоятельная работа
$З_3$	методы стерилизации и дезинфекции;	В ходе выполнения лабораторной работы показал знание методы стерилизации и дезинфекции	лабораторные работы

$З_4$	санитарно-технические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту;	В ходе выполнения самостоятельной работы освоил санитарно-технические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту	внеаудиторная самостоятельная работа
$З_5$	правила личной гигиены работников;	В ходе выполнения лабораторной работы показал знание правил личной гигиены работников	лабораторная работа
$З_6$	нормы гигиены труда;	В ходе выполнения самостоятельной работы показалзнания норм гигиены труда	внеаудиторная самостоятельная работа
$З_7$	классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;	В ходе выполнения лабораторной работы освоил классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения	лабораторные работы
$З_8$	правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта;	В ходе выполнения лабораторной работы освоил правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта; дезинфекции, дезинсекции и дератизации	лабораторные работы
$З_9$	дезинфекции, дезинсекции и дератизации.	В ходе выполнения лабораторной работы освоил правила проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации:	лабораторные работы
$З_{10}$	основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;	В ходе выполнения лабораторной работы освоил основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;	лабораторные работы
$З_{11}$	санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции	В ходе выполнения лабораторной работы освоил санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции	лабораторные работы

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:
Декан технологического факультета
О.В.Черкасов
« 09 » марта 2022г

УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО
А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.09 «МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И ПОДТВЕРЖДЕНИЕ КАЧЕСТВА»

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность 35.02.15 Кинология

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс	3		**Семестр**	5	
Зачет	-	**семестр**	**Диф.зачет**	-	**семестр**
Экзамен	-	**семестр**	**Другая форма контроля**	5	**семестр**

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	**ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	3
2.	**СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	5
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	10
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Метрология, стандартизация и подтверждение качества (МСиПК)

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

профессиональный цикли соответствующих профессиональных и общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

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

ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

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

ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

У1 – применять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции (услуг) и процессов;

У2 – оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с действующими правовыми актами;

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.

В результате освоения дисциплина учащийся приобретает **практический опыт:**

- применения требований нормативных правовых актов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- оформления технологической и технической документации в соответствии с действующими правовыми актами;
- использования в профессиональной деятельности документации систем качества;
- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплин

максимальной учебной нагрузки обучающегося 164 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов;

самостоятельной работы обучающегося 56 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*164*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*108*
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	*54*
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)*	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*56*
в том числе:	
Поиск информации по заданной теме из различных источников. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Выполнение индивидуальных заданий. Оформление практических работ. Систематическая проработка учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).	*54*
Итоговая аттестация другая форма контроля (тестирование) 5 семестр	

2.2. Тематический план и содержание учебнойдисциплиныМетрология, стандартизация и подтверждение качества

Наименование умений, знаний, компетенций (ПК, ОК)	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) *(если предусмотрены)*	Объем часов	Уровень освоения
1	**2**	**3**	**4**	**5**
		РАЗДЕЛ 1.Метрология		
ОК3, ОК4, ОК5, ОК8,ПК 3.4,ПК 3.5	**Тема 1.1. Физические величины**	**Содержание учебного материала**	10	2
		Понятие о метрологии. Системы единиц физических величин. Основные единицы СИ. Воспроизведение и передача размеров физических величин. Основы теории измерений. Обеспечение единства измерений. Метрологическая экспертиза		
		Практические занятия	*8*	
		1.Системы единиц физических величин. Основные единицы СИ. 2. Перевод внесистемных единиц в Международную систему единиц физических величин 3. Величины и шкалы* 4.Эталоны единиц СИ*		
		Самостоятельная работа обучающихся	*10*	
		Поиск информации по заданной теме из различных источников. Выполнение индивидуальных заданий. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Оформление практических работ.		
	Тема1.2. Технические измерения	**Содержание учебного материала**	8	
		Основные понятия и определения. Классификация средств измерений и контроля по определяющим признакам. Метрологические характеристики средств измерений и контроля. Примеры обозначения классов точности приборов. Разработка и аттестация методик выполнения измерений. Метрологический надзор на предприятии. Государственная система обеспечения единства измерений. Классификация и погрешности измерений. Метрологическое		*2*

		обеспечение измерений.		
		Практические занятия	*10*	
		1. Понятие видов и методов измерений* 2. Воспроизведение и передача размеров физических величин* 3.Государственный метрологический контроль и надзор 4. Выбор средств измерений и контроля.* 5. Поверка и калибровка средств измерений.*		
		Самостоятельная работа обучающихся	*8*	
		Поиск информации по заданной теме из различных источников. Выполнение индивидуальных заданий. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Систематическая проработка учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к контрольной работе.		
РАЗДЕЛ 2. Стандартизация				
ОК1, ОК2, ОК9, ПК 1.1, ПК1.2, ПК 1.3,ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 4.5	**Тема 2.1.Сущность стандартизации**	**Содержание учебного материала**	*12*	*2*
		Значение, сущность, функции, цели и задачи стандартизации. Основные понятия стандартизации. Принципы и методы стандартизации. Виды и категории стандартов, их построение и краткая характеристика. Нормативные документы по стандартизации в РФ. Применение стандартов. Характер требований нормативных документов. Ответственность за нарушение обязательных требований стандартов.		
		Практические занятия	*10*	
		1.Структура и содержание стандарта 2.Нормативные документы в пищевой промышленности* 3.Технические документы в пищевой промышленности 4. Общероссийские классификаторы 5. Штриховое кодирование товаров*		
		Самостоятельная работа обучающихся	*10*	

		Поиск информации по заданной теме из различных источников. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Выполнение индивидуальных заданий.		
	Тема 2.2.Государственная система стандартизации в Российской Федерации	**Содержание учебного материала**	*6*	*2*
		Правовые основы стандартизации. Закон Российской Федерации « О техническом регулировании» и комплекс нормативных документов ГСС. Система органов и служб стандартизации. Порядок разработки, структура и изложение стандартов, технологических условий и других нормативных и технологических документов. Государственный и ведомственный надзор за соблюдением обязательных требований стандартов.		
		Практические занятия	*8*	
		1. Система органов и служб стандартизации. 2. Основы методики разработки стандартов 3. Структура и содержание технического регламента* 4. Маркировка пищевых продуктов*		
		Самостоятельная работа обучающихся	*8*	
		Поиск информации по заданной теме из различных источников. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Оформление практических работ. Выполнение индивидуальных заданий.		
РАЗДЕЛ 3. Подтверждение качества				
ОК 3, ОК 6, ОК 7 ПК 3.2, ПК 3.3,ПК4.2, ПК4.3, ПК 4.4	**Тема 3.1. Сертификация**	**Содержание учебного материала**	*10*	*2*
		Цели и задачи подтверждения соответствия. Система сертификации. Схемы декларирования. Сертификация производства. Правовое обеспечение сертификации. Объекты сертификации. Правила, порядок, организация и нормативное обеспечение проведения работ по сертификации. Схемы и системы сертификации.		
		Практические занятия	*10*	
		1. Схемы и системы сертификации. Система сертификации ГОСТ Р. 2. Схемы декларирования.		

		3. Выбор и применение схем сертификации.* 4. Правила оформления сертификата соответствия* 5. Правила получения и применения знака соответствия *		
		Самостоятельная работа обучающегося	*10*	
		Поиск информации по заданной теме из различных источников. Выполнение индивидуальных заданий. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Оформление практических работ. Систематическая проработка учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).		
	Тема 3.2. Качество продукции	**Содержание учебного материала**	*8*	
		Показатели качества. Методы оценки качества продукции. Управление качеством. Документирование системы качества. Требования к документации. Назначение. Система качества. Основные понятия. Элементы системы качества Сертификация систем качества. Правила, порядок и нормативное обеспечение проведения работ. Аудит качества.		
		Практические занятия	*8*	
		1. Подача и рассмотрение заявки на сертификацию* 2. Идентификация и испытания продукции* 3. Анализ состояния производства 4. инспекционный контроль за сертифицированной продукцией и проведение корректирующих мероприятий.		
		Самостоятельная работа обучающегося	*10*	
		Поиск информации по заданной теме из различных источников. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Оформление практических работ. Выполнение индивидуальных заданий.		
	ВСЕГО		*164*	

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)
* - занятия, при проведении которых используются активные и интерактивные формы обучения

.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Мастерская по компетенции «Сельскохозяйственные биотехнологии»

Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1 шт
Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1 шт
Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1 шт
Микроскоп биологический Микромед 1 (2-20inf.) 1 шт
Влагомер зерна wile 55 2 шт
Лабораторная мельница ЛЗМ-1 1 шт
Пурка литровая рабочая с падающим грузом ПХ-1МЦ 1 шт
Диафаноскоп ДСЗ-3 1 шт
Устройство для формирования клейковины 1 шт
Прибор определения числа падения ПЧП-3 1шт
Измеритель диформации клейковины ИДК-3М 1 шт
Делитель проб зерна ДПЗ-10 1 шт
Рассев лабораторный РЛ-1 1 шт
Щуп мешочный ЩМ-40 d12 1 шт
Шелушитель зерна лабораторный пленчатых культур У17-ЕШЗ 1 шт
Набор сит для анализа зерна пшеницы(D200.8 сит, поддон, крышка) 1 шт
Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1 шт
Белизномер лабораторный СКИБ-М 1 шт
Прибор Журавлева - Аналог прибора Журавлева "УОП-01" 1 шт
pH-метр/pH-метр pH-150МИ 3 шт
Нитратомер Нитрон-01 3 шт
Поляриметр круговой СМ-3 1 шт
Весы Парова для определения крахмалитости картофеля УКК-5 1 шт
Рефрактометр учебный "Компакт" 1 шт
Весы электронные настольные со стойкой МИДЛ МТ 30 МГЖА (5/10;230х330) "Базар" 2 шт
Доска разборная для зерна 10 шт
Бумага фильтровальная (20*20см), 1кг плот.75, 320 листов в упаковке 1 шт
Щипцы тигельные лабораторные (150мм) 5 шт
Чашка для навесок 3 шт (№1,2,3) (4 набора) 4 шт
Магнит постоянный металлический подковообразный ММ-2165 2 шт
Шпатель №3 20шт
Совочек лабораторный 10шт
Лупа ЛЗ-П-4,5х зерновая без подсветки (d=50мм,без подсветки) 5 шт
Контейнер для хранения образцов зерна КХОЗ-6л 10 шт
Таймер электронный лабораторный TL-303 2шт
pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт
Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт
Компьютер с лицензионным программным обеспечением (Монитор LCD PHILIPS 23.8" 241V8L (00/01)черный;Клавиатура Гарнизон Клавиатура GK-100, USB; Мышь Defender Optimum MB-270 черный;
Системный блок CPU Intel Core i3-9100/Gigabyte H310M H/8Gb/SSDCrucial SSD BX500 480GB/1TB/450W/ATX;Web – камера Defender G-lens 2694) 1шт

Печатающее устройство Pantum P2200 Принтер лазерный, монохромный 1 шт
Ноутбук HP 250 G8 5 шт
Проектор ViewSonic pG7O7W DLP 4000Lm (1280x800) 22000:1 ресурс лампы:6000часов 2xHDMI 2шт
Экран Lumien Eco Picture [LEP-100l10] Настенный экран 220x220см (рабочая область 2\4x2|4 см) Matte White 2шт
Радиокласс Сонет-РСМ РМ- 1-1 Заушный индуктор 1шт
Станция медиа-захвата и трансляции; Видеокамера с системой автонаведения по ИК-метке и позиционером-микрофоном 1шт
Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт
Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1шт
Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1шт
Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт
pH-метр с ножом для мясной продукции pH-150МИ 1шт
Анализатор влажности АВГ-60 1шт
pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт
Весы лабораторные ВЛТЭ 510 (510 гр.0,01 гр, внешняя калибровка) 1шт
pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт
Компьютер с лицензионным программным обеспечением (Монитор LCD PHILIPS 23.8" 241V8L (00/01) черный; Клавиатура Гарнизон Клавиатура GK-100, USB; Мышь Defender Optimum MB-270 черный;
Системный блок CPU Intel Core i3-9100/Gigabyte H310M H/8Gb/SSDCrucial SSD BX500 480GB/1TB/450W/ATX ; Web – камера Defender G-lens 2694) 1шт
Печатающее устройство Pantum P2200 Принтер лазерный,монохромный 1шт
Ноутбук HP 250 G8 5шт
Проектор ViewSonic pG7O7W DLP 4000Lm (1280x800) 22000:1 ресурс лампы:6000часов 2xHDMI 2шт
Экран Lumien Eco Picture [LEP-100l10] Настенный экран 220x220см (рабочая область 2\4x2|4 см) Matte White 2шт
Радиокласс Сонет-РСМ РМ- 1-1 Заушный индуктор 1шт
Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1шт
Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1шт
Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт
Анализатор качества молока «Термоскан-МИНИ» 1шт
Анализатор молока с термопринтером , с поверкой ECOMILK TOTAL 120 секунд 1шт
Весы лабораторные ВЛТЭ 500 (510 гр.0,01 гр, внешняя калибровка) 1шт
Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1шт
Микроскоп биологический Микромед 1 (2-20inf.) 1шт
Автоклав 1шт
Центрифуга молочная ЦЛМН 1-8 с подогревом TAGLER 1шт
Лабораторный сушильный шкаф СМ 50/360-60ШС 1шт
Анализатор молока с термопринтером , с поверкой ECOMILK TOTAL 120 секунд 1шт
Лабораторный термостат-редуктазник "ЛТР-24" 1шт
Рефрактометр "Компакт" 1шт

Рефрактометр цифровой Milwaukee MA871 1шт
Сепаратор Нептун 1шт
Анализатор влажности в комплекте с колибровочной гирей (высокоточный) "Эвалас-2М" (с гирей) 2шт
Гомогениизатор Stegler S10 1шт
Баня лабораторная БКЛ -М(комбинированная) 1шт
Анализатор соматических клеток в молоке "Соматос-Мини" 1шт
Установка для титрования УТ-1 1шт
Набор лабораторной посуды (бутирометр (жирометр) для молока 1-6*16шт.) колба коническая КН-2-100мм-34*16шт) 1шт
Плита электрическая лабораторная IR-8008 1шт
Весы лабораторные ВЛТЭ 500 (510 гр.0,01 гр, внешняя калибровка) 1шт
pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт
Компьютер с лицензионным программным обеспеч обеспечением (Монитор LCD PHILIPS 23.8" 241V8L (00/01) черный; Клавиатура Гарнизон Клавиатура GK-100, USB; Мышь Defender Optimum MB-270 черный
Системный блок CPU Intel Core i3-9100/Gigabyte H310M H/8Gb/SSDCrucial SSD BX500 80GB/1TB/450W/ATX; Web – камера Defender G-lens 2694) 1шт
Печатающее устройство Pantum P2200 Принтер лазерный, монохромный 1шт
Ноутбук HP 250 G8 5шт
Проектор ViewSonic pG7O7W DLP 4000Lm (1280x800) 22000:1 ресурс лампы:6000часов 2xHDMI 2шт
Экран Lumien Eco Picture [LEP-100l10] Настенный экран 220x220см (рабочая область 2\4x2|4 см) Matte White 2шт
/Радиокласс Сонет-РСМ РМ- 1-1 Заушный индуктор 1шт
Учебно-производственное оборудование
Производство и первичная обработка продукции растениеводства
Мукопросеиватель 1шт
Шкаф расстоечный 1шт
Хлебопекарная печь электрическая 1шт
Планетарная тестомесильная машина 1шт
Тестоотделитель струнный 1шт
Сушка для плодов и овощей 1шт
Соковыжималка шнековая Kitfort KT-1106-2 серебристый металик. 1шт
Стул с металлическими ножками и мягким сидением и спинкой 25 шт
Стол островной СЛЭ-118 8шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Стол-мойка НВ-800 МСП (с сушилкой и полипропиленовой раковиной) 1шт
Стол лабораторный С490 1шт
Сушилка для посуды, пробирок и колб, 48 штерей 1шт
Фаршемешалка электрическая 1шт
Куттер 1шт
Мясорубка ТМ 32М 1шт
Камера термодымовая универсальная КТД-50 1шт
Холодильник двухкамерный POZIS RK FNF-170 1шт
Шприц вакуумный 1шт
Аппарат котлетный 1шт
Пельменный аппарат 1шт
Весы торговые настольные эектронные ВР4900-15-2Д-ДБ 04 1шт
Стол для мяса 1шт
Клипсатор одинарный 1шт

Стул с металлическими ножками и мягким сидением и спинкой 25шт
Стол островной СЛЭ-118 8шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Стол-мойка НВ-800 МСП (с сушилкой и полипропиленовой раковиной) 1шт
Стол лабораторный С490 1шт
Сушилка для посуды, пробирок и колб, 48 штерей 1шт
Йогуртница Redmond RYM-M5401 3шт
Пастеризатор Премиум 12 1шт
Электросыроварня (Тип 1) Maggio 1шт
Сырный пресс винтовой 1шт
Форма для сыра 5шт 10шт
Маслобойка МА 40л 1шт
Фризер мороженого GASTRORAGSCM 1119 ARB 2шт
Холодильник комбинированный лабораторный POZIS ХЛ-340 3шт
Стол лабораторный С401 4шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Стол-мойка НВ-800 МСП (с сушилкой и полипропиленовой раковиной) 1шт
Стол лабораторный С490 1шт
Сушилка для посуды, пробирок и колб, 48 штерей 1шт
Йогуртница Redmond RYM-M5401 3шт
Пастеризатор Премиум 12 1шт
Электросыроварня (Тип 2) MaggioPro с автоматической мешалкой 1шт
Стул с металлическими ножками и мягким сидением и спинкой 25шт
Стол островной СЛЭ-118 8шт

Программное и методическое обеспечения

Автоматизированная программа по планированию и учету на мукомольных предприятих/Автоматизированная программа по планированию и учету на мукомольных предприятих. 1С:Управление мукомольным, крупяным, комбикормовым и масложировым производством. Модуль для 1С:ERP и 1С:КА2. Электронная поставка, 1С: Мукомольное, крупяное, комбикормовое и масложировое производство 2. Клиентская лицензия на 20 р.м. Электронная поставка 1шт
Автоматизированная программа по планированию и учету на молокоперерабатывающих предприятиях/Автоматизированная программа по планированию и учету на молокоперерабатывающих предприятиях. Лицензия на 20 р.м. 1С:Предприятие 8. ERP Управление предприятием 2. Электронная поставка, 1С: Молокозавод. Модуль для 1С:ERP и 1С:КА2. Электронная поставка, 1С:Молокозавод для 1С:ERP и 1С:КА2. Клиентская лицензия на 20 р.м. Электронная поставка 1шт
Комплект программно-учебных модулей и виртуальных практикумов по компетенции "Сельскохозяйственные биотехнологии"/ПУМ: Оборудование и инструменты для выполнения работ по компетенции "Сельскохозяйственные биотехнологии" 1шт
ЭУМК «Основы агрономии» 1шт

Лаборатория метрологии, стандартизации и оценки качества

Основное учебное оборудование:
Весы ВЛКТ-500
Микроскоп «Биолам»
Ноутбук Dell
Проектор BenQ
Термостат ТМ1/80
Влагомер зерновой
Шкаф сушильный

Прибор для определения качества яиц ПКЯ-10
Прибор Журавлева
Стенды настенные обучающие
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Компьютерный класс. Аудитория для самостоятельной работы

Рабочее место преподавателя, Рабочие места обучающихся, Стационарный компьютер 6 шт. с подключением к локальной сети, с выходом в internet, мультимедийный проектор, экран, телевизоры 2шт. компоненты системы спутникового мониторинга транспорта, датчик уровня топлива DU DLE, универсальный датчик положения механизмов, датчик температцры-влажности, квадрокоптерыгеоскан пионер 10шт., квадрокоптер DJI Phantom 4 pro, мультиспектральная камера ParrotSequoia, учебный стенд CAN-log, система параллельного вождения Trimble EZ Guide-250, учебный стенд системы автоматического вождения Topcon AES-35, учебный стенд система управления опрыскивателем на базе конторллераApollo, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ-1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Прибор электроизмерительный «Бесконтактный инфракрасный термометр» ***

Аудитория для самостоятельной работы

Мультимедиа-проектор: Acer (переносной по необходимости), Настенный экран: PROJECT (переносной по необходимости), Персональный компьютер PENTIUM 9 (штук) и более. Персональные компьютеры в локальной сети с выходом в Internet., Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Медицинский градусник для проведения термометрии бесконтактным способом***

Программное обеспечение:

1. Kaspersky Endpoint Security длябизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License
1096-200527-113342-063-1315;
2. Office 365 дляобразования E1 (преподавательский)
70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420;
3. ВКРВУЗ
Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021;
4. «Сеть КонсультантПлюс»
Договор об информационной поддержке от 26.08.2016;
5. Geolook. AgroNetworkTechnology
Соглашение о сотрудничестве №12-С от 03 мая 2017г.;
6. Geoscan
Сублицензионное соглашение № 9788 MS от 14 ноября 2019г.;
7. Windows 7
4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD;
8. Windows xp
QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8;
9. Windows 7 Pro
Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG;

10. Свободнораспространяемоепрограммноеобеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, AdvegoPlagiatus, Edubuntu 16, eTXTАнтиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, АльтОбразование 9, Справочно-правоваясистема "Гарант").
11. Электронная информационно-Образовательная среда Moodle http://ino-rgatu.ru/login/index.php

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц. — 13-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 362 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08670-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/451286- **ЭБС Юрайт**

2.Райкова, Е. Ю. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия : учебник для среднего профессионального образования / Е. Ю. Райкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11367-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450939 - **ЭБС Юрайт**

Дополнительная литература:

1.Сергеев, А. Г. Стандартизация и сертификация : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Г. Сергеев, В. В. Терегеря. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 323 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04315-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/451055 - **ЭБС Юрайт**

2.Сергеев, А. Г. Метрология : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Г. Сергеев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 322 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04313-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/451049 - **ЭБС Юрайт**

Интернет-ресурсы :

1.Библиотека Гумер – гуманитарные науки – Режим доступа: www.gumer.info
2. Метрология. Стандартизация. Сертификация – Режим доступа:http://window.edu.ru/app.php/catalog/resources?p_rubr=2.2.75.13&p_nr=50
3. «Учтех-Профи» - учебная техника и наглядные пособия от производителя – Режим доступа: www.labstend.ru
4. Единое окно доступа к образовательным ресурсам – Режим доступа: http://window.edu.ru

Периодические издания:

Стандарты и качество : науч.-техн. журн. / учредитель : РИА «Стандарты и качество». – 1927 - . – Москва : ООО РИА «Стандарты и качество», 2019. – Ежемес. – ISSN 0038-9692. - Текст : непосредственный.

Учебно-методические издания:

Методические рекомендации по самостоятельной работе [Электронный ресурс] – Старунский А.В. Рязань: РГАТУ, 2022 - ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
Методические указания к практическим работам [Электронный ресурс], - СтарунскийА.В.Рязань: РГАТУ, 2022 - ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		**Основные показатели оценки результата**	**Формы, методы контроля**
Коды умений, знаний	**Наименования умений, знаний**		
УМЕТЬ:			
$У_1$	- применять требования нормативных документов к основным видам продукции, товаров, услуг и процессов;	В результате опроса и практической работы умеет применять требования нормативных документов к основным видам продукции, товаров, услуг и процессов;	Опрос Практическая работа
У2	- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;	В результате освоения лекционного материала и практической работы умеет оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;	Практическая работа Расчет РГР
У3	- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;	В результате опроса и тестирования умеет использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;	Опрос Тестирование
У4	- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	С помощью освоения практических навыков умеет приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной	Практическая работа

		системой единиц	
ЗНАТЬ:			
$З_1$	– основные понятия метрологии;	По данным опроса знает основные понятия метрологии;	Опрос
$З_2$	– задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;	По данным опроса и практической работы знает задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;	Опрос Практическая работа
$З_3$	– формы подтверждения соответствия;	В результате опроса и практической работы знает формы подтверждения соответствия;	Опрос Практическая работа
$З_4$	– основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;	По данным опроса и практической работы знаетосновные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;	Опрос Практическая работа
$З_5$	– терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	По результатам опроса, практической работы и тестирования знает терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	Опрос Практическая работа Тестирование

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:
Декан факультета экономики
и менеджмента
Г.Н.Бакулина
« 09 » марта 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО
А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 «ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс	2		**Семестр**	4	
Зачет	-	**семестр**	**Диф.зачет**	-	**семестр**
Экзамен	-	**семестр**	**Другая форма контроля**	4	**семестр**

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
9.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
10.	СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
11.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
12.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

Паспорт программы учебной дисциплины
«Основы экономики, менеджмента и маркетинга»(ОЭММ)

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звенавсоответствии 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:

Общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла (ОП.10) и направлена на формирование общих компетенций ОК 1–9 и профессиональных компетенций ПК 1.1 -1.3; ПК 2.1 – 2.3; ПК 3.1 - 3.5; ПК 4.1 – 4.5

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции ПК 1.1 -1.3; ПК 2.1 – 2.3; ПК 3.1 - 3.5; ПК 4.1 – 4.5
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 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 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.
ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.
ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.
ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.
ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.
ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.
ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

Рабочая программа по дисциплине «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» ориентирована на достижение следующих **целей:**

- В **Воспитание**уобучающихсяактивного, осознанного отношения к собственной деятельности и личности;
- В **Развитие**личности студента.
- В **освоение** системы знаний об экономической деятельности и об экономике России для последующего изучения социально-экономических и гуманитарных дисциплин в учреждениях системысреднего и высшего профессионального образования и для самообразования.
- В **Формирование**у учащихся умений, предъявляемых их профессиональной деятельностью

Задачи:

- овладение умениями получать и критически осмысливать экономическую информацию,анализировать, систематизировать полученные данные; подходить к событиям общественной иполитической жизни с экономической точки зрения;
- освоение способов познавательной, коммуникативной, практической деятельности,необходимых для участия в экономической жизни общества и государства;
- формирование опыта применения полученных знаний и умений для будущей работы вкачестве наемного работника и эффективной самореализации в экономической сфере.
- развитие гражданского образования, экономического образа мышления, потребности вполучении экономических знаний и интереса к изучению экономических дисциплин,способности к личному самоопределению и самореализации;
- воспитание ответственности за экономические решения, уважения к труду ипредпринимательской деятельности;
- формирование желания, навыков и умения самостоятельно приобретать, усваивать ипримeнять экономические знания, наблюдать, анализировать и объяснять экономическиеявления, события, ситуации;
- формирование у обучающихся умения применять принципы экономического мышления при принятии решений на практике, в повседневной жизни.

Межпредметные связи: правовые основы профессиональной деятельности, информационные технологии в профессиональной деятельности, основы психологии.

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;

знать:

З1- методику расчета показателей деятельности организаций

З2 - основные положения экономической теории;

З3 - принципы рыночной экономики;

З4- современное состояние и перспективы развития отрасли;

З5- роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;

З6- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);

З7- формы оплаты труда;

З8- стили управления, виды коммуникации;

З9- принципы делового общения в коллективе;

З10- управленческий цикл;

З11- особенности менеджмента в области животноводства;

З12- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;

З13- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

В результате освоения дисциплины обучающийся **приобретает практический опыт:**

-анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;
-рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
-применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого обще-ния;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Настоящая примерная программа учебной дисциплины рассчитана на 76 часов максимальной учебной нагрузки обучающегося, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов; самостоятельной работы обучающегося 28 часов.

2. Структура и примерное содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**76**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**48**
в том числе:	
практические занятия	12
лабораторные занятия	-
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)*	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**28**
в том числе:	
написание реферата по теме; поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала; проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий; составление характеристик, таблиц, схем; индивидуальные задания; подготовка публичного выступления с презентацией;	28
Итоговая аттестация в форме тестирования (4 семестр)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» (ОЭММ)

Наименование компетенций (ПК, ОК)	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	1	2	3	4
ОК 1; ОК8	**Введение**	Содержание дисциплины и ее задачи. Связь с другими дисциплинами, с теорией и практикой рыночной экономики. Значение дисциплины для подготовки специалистов в условиях многообразия и равноправия различных форм собственности	**2**	1
		Раздел 1. Основы экономики	**20**	
ОК 1; ОК 2; ПК 1.1	**Тема 1.1. Сущность экономики и история ее развития**	Содержание учебного материала	2	
		1 Понятие об экономике и экономической деятельности людей. Основные положения экономической теории. Методы и функции экономической теории. Составная часть экономики: микро- и макроэкономика. Основные проблемы экономики: что, как, для кого?		1,2
		Лабораторные работы	-	2
		Практические занятия*	-	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся:* Написание реферата по теме «Лауреаты Нобелевской премии по экономике и их вклад в развитие экономической мысли». Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала; проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий	1	
ОК 2; ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.3; ПК 3.4	**Тема. 1.2. Производство и экономика**	Содержание учебного материала	2	
		1 Производство и воспроизводство экономического продукта. Значение процесса производства и его место в экономике страны. Собственность, ее формы.		2
		Лабораторные работы	-	2
		Практические занятия*	2	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся: Характеристика форм собственности. поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала; проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий.	1	
ОК 1; ОК 2;	**Тема. 1.3. Деньги, их**	Содержание учебного материала	2	
		1 Деньги, их функции. Деньги как результат развития производительных сил и		1,2

ПК 4.5	**функции.**		производственных отношений.		
		Лабораторные работы		-	2
		Практические занятия*		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся: * написание реферата по теме «Возникновение и эволюция денег на Руси»; поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала; проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий		1	
ОК 8- 9 ПК 1.2; ПК 2.1	**Тема. 1.4 Экономические системы**	Содержание учебного материала		2	
		1	Экономическая среда, основные стадии экономического процесса. Переходный период и рыночные реформы в России.		1,2
		Лабораторные работы		-	2
		Практические занятия*		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся: Заполните таблицу постиндустриальный и индустриальный период развития экономики поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала; проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий.		2	
ОК 3; ОК 4; ПК 1.3; ПК 2.3	**Тема. 1.5 Основы микроэкономики**	Содержание учебного материала		2	
		1	Понятие рынка, условия его возникновения. Виды рынков. Основные функции рынка. Механизм рыночного саморегулирования и его основные элементы Законы спроса и неценовые факторы рыночного спроса. Закон предложения и неценовые рыночные предложения. Кривая спроса и предложения.		1,2
		Лабораторные работы		-	2
		Практические занятия*		2	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся: поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала; проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий.		1	
Раздел 2. Экономика сельского хозяйства				**28**	
ОК 2; ОК4; ПК 1.3; ПК 3.2	**Тема. 2.1. Место сельского хозяйства в АПК**	Содержание учебного материала		2	
		1	Преобразования в сельском хозяйстве. Значение, современное состояние и перспективы развития сельского хозяйства и его механизации. Агропромышленный комплекс как производственно-экономическая система.		1,2
		Лабораторные работы		-	2

		Практические занятия*		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся: * Составьте характеристику государственной собственности и государственного сектора экономики; поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала; проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий.		1	
ОК 3; ПК 3.5; ПК 4.4	**Тема. 2.2. Предприятие – объект и материальная база предпринимательства**	Содержание учебного материала		2	
		1	Понятие предпринимательства, его виды и сущность. Сельскохозяйственные предприятия как субъект предпринимательства. Современные формы сельскохозяйственных предприятий. Организационно-экономические основы деятельности предприятий. Государственное регулирование условий предпринимательства в АПК.		2
		Лабораторные работы		-	2
		Практические занятия*		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся: * составление таблицы «Характеристика основных видов сельскохозяйственных предприятий»; написание реферата по теме «Организация предпринимательской деятельности в области переработки сельскохозяйственного сырья (региона, муниципального образования)»; написание реферата по теме «Роль малого бизнеса в развитии АПК (региона, муниципального образования)»; поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала; проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий		2	
ОК 7; ОК 8-9 ПК 4.1	**Тема 2.3. Факторы сельскохозяйственного производства**	Содержание учебного материала		2	
		1	Особая роль земли в сельском хозяйстве. Земля как предмет и средство труда. Экономические показатели использования земли. Классификация, состав основных фондов сельскохозяйственных предприятий и их оценка. Физический и моральный износ. Амортизация и амортизационные отчисления. Организация материально-технического обеспечения. Понятие о труде и трудовых ресурсах, особенности сельскохозяйственного труда. Понятие производительности труда. Пути повышения производительности труда в сельском хозяйстве. Современные факторы производства: организация и технология, информация и наука, энергия и экология.		2

			Лабораторные работы	-	2
			Практические занятия*	-	
			Контрольные работы	-	
			Самостоятельная работа обучающихся: составление таблицы «Показатели оснащенности основными средствами»; написание реферата на тему «Лизинг как современный способ технического обеспечения агропредприятия»; поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала; проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий	1	
ОК 7; ОК 8-9 ПК 4.2; ПК 4.3	**Тема 2.4. Оплата труда в сельском хозяйстве**		Содержание учебного материала	2	
		1	Формы и виды оплаты труда на сельскохозяйственных предприятиях. Сущность тарификационной системы, ее составные элементы.		1,2
			Лабораторные работы	-	2
			Практические занятия	-	
			Контрольные работы	-	
			Самостоятельная работа обучающихся: * написание реферата на тему «Понятие и функции заработной платы, основные принципы»; «Формы и системы оплаты труда, правовое регулирование оплаты труда»; составление схемы «Формы и системы оплаты труда»; поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала; проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий	2	
ОК 3; ОК 8; ПК 4.4	**Тема 2.5. Макроэкономические показатели и их регулирование**		Содержание учебного материала	2	2
		1	Основные черты макроэкономики. Система показателей макроэкономики. Основные цели и направления государственного регулирования рыночной экономики. Социальная политика государства.		
			Лабораторные работы	-	
			Практические занятия	-	2
			Самостоятельная работа* Написание реферата «Современная банковская система», «Финансовый кризис 1998 года в России»;	1	2
ОК 5; ОК 7; ПК 4.1	**Тема 2.6. Макроэкономическая нестабильность**		Содержание учебного материала	2	2
		1	Макроэкономическое равновесие. Цикличность развития рыночной экономики. Экономический цикл и его фазы. Две стороны экономического кризиса. Последствия неравновесия. Безработица, ее типы и последствия. Сущность и виды инфляции. Причина и последствия инфляции. Взаимосвязь безработицы и инфляции.		

		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия*		2	2
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся: поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала; проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий		1	2
		Содержание учебного материала		2	2
ОК 2; ПК 4.4	**Тема 2.7. Бюджетно-налоговая политика и финансовая система.**	1	Государственный бюджет, функции, составные части. Система налогообложения. Принципы и методы построения налоговой системы. Понятие налогов. Виды налогов. Элементы налога и способы его взимания.		
		Лабораторные работы		-	
		Практические занятия *		2	2
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся: написание реферата по теме «Фискальная (налоговая) политика и ее роль в стабилизации внешнеэкономической деятельности предпринимателей АПК»; поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала; проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий*		2	2
		Раздел 3. Основы менеджмента*		**16**	
ОК 3; ОК 7; ПК 4.2	**Тема 3.1. Сущность современного менеджмента**	Содержание учебного материала		2	2
		1	Сущность и характерные черты современного менеджмента. Цели и задачи менеджмента. Принципы управления. Объекты и субъекты управления. История развития менеджмента. Школы менеджмента. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности (по отраслям). Организация, как форма существования людей. Организация как открытая система.		
		Лабораторные работы		-	2
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся: поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала; проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий		2	
ОК 6; ПК 4.2; ПК 4.3	**Тема 3.2. Система методов**	Содержание учебного материала*		2	2
		1	Понятие методов управления. Направленность, содержание и организационная форма методов. Классификация методов управления: организационно- распорядительные,		

	управления		экономические, социально – психологические. Характер воздействия: прямое и косвенное. Система методов: моделирование, экспериментирование, экономико-математические и социологические измерения и др. Взаимосвязь методов управления и особенности их применения в потребительской кооперации.		
		Лабораторные работы		-	2
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся: поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала; проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий		2	
ОК 4; ОК 6; ПК 4.3; ПК 4.4	**Тема 3.3. Коммуникации в менеджменте**	Содержание учебного материала*		1	
		1	Понятие общения и коммуникации. Элементы и виды коммуникации. Информация, ее виды: функциональная, координационная, оценочная. Трансакты и их формы. Эффективная коммуникация. Коммуникационный процесс. Коммуникативные барьеры		2
		Лабораторные работы		-	2
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся: поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала; проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий		2	
ОК 5; ОК 6; ПК 4.3	**Тема 3.4 Деловое и управленческое общение**	Содержание учебного материала*		1	
		1	Деловое общение, его характеристика. Культура и этика деловых контактов. Фазы делового общения: начало беседы, передача информации, аргументирование, опровержение доводов собеседника, принятие решения. Приемы делового общения. Понятие и виды деловых совещаний. Подготовка и проведение различных видов совещаний.		2
		Лабораторные работы		-	2
		Практические занятия*		2	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся: подготовка публичного выступления с презентацией агропредприятия поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала; проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий		2	
Раздел 4. Основы маркетинга				**10**	
ОК 5;	**Тема 4.1.**	Содержание учебного материала		2	2

ПК 3.1; ПК 3.5	**Сущность маркетинга**	1	Маркетинг как экономическая категория. Сущность и цели маркетинга. История развития маркетинга и концепции рыночной экономики. Основные принципы и функции маркетинга и его связь с менеджментом. Управление и комплекс маркетинга. Особенности маркетинга в профессиональной деятельности (по отраслям). Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.		
		Лабораторные работы		-	2
		Практические занятия		-	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся: составление схемы «Объекты и субъекты маркетинга»; реферат на тему «Государственная программа развития с/х и регулирования рынков с/х продукции, сырья и продовольствия в РФ»; поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала; проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий		2	
ОК 3; ОК 5; ПК 1.3; ПК 3.5	**Тема 4.2. Основные стратегии маркетинга**	Содержание учебного материала		2	2
		1	Понятие товара в маркетинге. Жизненный цикл продукции. Сущность ассортиментной политики, формирование товарного ассортимента и товарной номенклатуры. Понятие и сущность цены. Методы ценообразования. Основные виды ценовой стратегии.		
		Лабораторные работы		-	2,3
		Практические занятия*		2	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся: составление схемы «Ценовые стратегии в маркетинге»; поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала; проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий.		2	
		Всего:		**76**	

* - занятия, при проведении которых используются активные и интерактивные формы обучения.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Кабинет социально-экономических дисциплин

Основное учебное оборудование:
Интерактивная доска TRIUMPH BOARD CompLete 78
Ноутбук Lenovo B 570e
ПроекторNECProjectorNP 215 G, 1024*768
ЭкраннаштативеScreenMediaApollo, 203*153
Доска магнитно-маркерная POCADA, 120*180
Стенд информационный
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Аудитория для самостоятельной работы

Проектор TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLO SAM-1104 203x203 см, Монитор ASER V 173, Системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020, Принтер HP LaserJet P1102, Персональные компьютеры (монитор ViewSonic VA2407h, системный блок NL-AMD/A320M-HDV) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Аудитория для самостоятельной работы

Персональные компьютеры (Монитор ASER V 173, FLATRON L 1734S LG, PROVIEW SP716KP.Системный блок neos DEPO) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Сканер HP ScanJet 3800 L1945A, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Программное обеспечение:

1. KasperskyEndpointSecurityдлябизнеса - СтандартныйRussianEdition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License
1096-200527-113342-063-1315;
2. Office 365 дляобразования E1 (преподавательский)
70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420;
3. ВКРВУЗ
Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021;
4. «Сеть КонсультантПлюс»
Договор об информационной поддержке от 26.08.2016;
5. Windows 7
4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD;
6. Windows xp
QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8;
7. Windows 7 Pro
Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG;

8. Свободнораспространяемоепрограммноеобеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, AdvegoPlagiatus, Edubuntu 16, eTXTАнтиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, АльтОбразование 9, Справочно-правоваясистема "Гарант").
9. Электронная информационно-Образовательная среда Moodle http://ino-rgatu.ru/login/index.php

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1.Океанова З.К. Основы экономики [Электронный ресурс: учеб.пособие /. — 5-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 287 с. — (Профессиональное образование). — www.dx.doi.org/10.12737/24634. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/911298- ЭБС Znanium
2.Одинцов, А. А. Основы менеджмента : [Электронный ресурс]: учеб.пособие для СПО / А. А. Одинцов. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 212 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04815-5. — Режим доступа : HYPERLINK https://biblio-online.ru/bcode/441122 - ЭБС «ЮРАЙТ»
3.Реброва, Н. *П.* Основы маркетинга : [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / Н. П. Реброва. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 277 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03462-2. — Режим доступа : HYPERLINK https://biblio-online.ru/bcode/433413 - ЭБС «ЮРАЙТ»

Дополнительная литература:

1.Кузнецов Ю.В. Менеджмент. Практикум. [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / отв. ред. Кузнецов Ю.В. – М.: Юрайт, 2019 – ЭБС «Юрайт»
2.Современный экономический словарь[Электронный ресурс] / Б.А. Райзберг, Л.Ш. Лозовский, Е.Б. Стародубцева. — 6-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 512 с. — (Библиотека словарей «ИНФРА-М»). - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/1003268 - ЭБС Znanium

Интернет-ресурсы:

1. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU
http://elibrary.ru/defaultx.asp - доступны электронные версии журналов по экономике
2.http://www.ecsoman.edu.ru – федеральный образовательный портал: экономика, социология, менеджмент
3. http://www.profibook.com.ua –литература по экономике, менеджменту, рекламе и маркетингу.
4. Единое окно доступа к образовательным ресурсам http://window.edu.ru

Учебно-методические издания:

1. Методические рекомендации по самостоятельной работе[Электронный ресурс]/ Астахова Е.П. - Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ «РГАТУ»
2. Методические указания к практическим работам [Электронный ресурс] /Астахова Е.П.. - Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ «РГАТУ»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		**Основные показатели оценки результата**	**Формы, методы контроля**
Коды умений, знаний	**Наименования умений, знаний**		
УМЕНИЯ:			
У1	рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;	В результате опроса, защиты реферата, составления таблицы освоил умения рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;	Устный опрос, написание рефератов, сообщений, составление таблиц, схем
У2	применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;	В результате выступления с презентацией, сообщения, защиты реферата, составления таблицы умеет применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;	Устный опрос, написание рефератов, сообщений, составление таблиц, схем, презентаций
У3	анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;	В результате выполнения практической работы умеет анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;	Устный опрос, практическая работа, написание рефератов, сообщений, составление таблиц
ЗНАНИЯ:			
З1	методику расчета показателей деятельности организаций	В результате тестирования, защиты реферата показал знания методики расчета показателей деятельности организаций	Устный опрос, написание рефератов, сообщений, тестирование
З2	основные положения экономической теории;	В результате тестирования, защиты реферата показал знания основных положений экономической теории;	Устный опрос, написание рефератов, сообщений, тестирование
З3	принципы рыночной экономики;	В результате тестирования, защиты реферата, составления таблиц, характеристик показал знания принципов рыночной экономики;	Устный опрос, написание рефератов, сообщений, составление таблиц, характеристики, тестирование
З4	современное состояние и перспективы развития сельского хозяйства и механизации;	В результате выполнения практической работы показал знаниясовременногосостояния и перспектив развития сельского хозяйства и механизации	Устный опрос, практическая работа, написание рефератов, сообщений, составление таблиц, схем

З5	роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;	В результате выполнения практической работы, тестирования показал знания роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;	Устный опрос, практическая работа, решение задач, написание рефератов, сообщений, составление таблиц, тестирование
З6	механизмы ценообразования на продукцию (услуги);	В результате тестирования, защиты реферата, составления таблиц знает описание действий рыночного механизма	Устный опрос, написание рефератов, сообщений, составление таблиц, схем
З7	формы оплаты труда;	В результате выполнения практической работы, тестирования знает основные формы заработной платы	Устный опрос, практическая работа, решение задач, написание рефератов, сообщений, составление таблиц
З8	стили управления, виды коммуникации;	В результате решения задач, составления анализа знает стили управления, виды коммуникации; принципы делового общения в коллективе	Устный опрос, решение задач, написание рефератов, сообщений, составление анализа
З9	принципы делового общения в коллективе	В результате выполнения практической работы, индивидуального задания знает принципы делового общения в коллективе	Практическая работа, презентация, индивидуальное задание
З10	управленческий цикл	В результате выполнения практической работы, индивидуального задания знает управленческий цикл	Практическая работа, презентация, индивидуальное задание
З11	особенности менеджмента в области животноводства	В результате выполнения практической работы, индивидуального задания знает особенности менеджмента в области механизация сельского хозяйства;	Практическая работа, презентация, индивидуальное задание
З12	сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом	В результате тестирования, написание рефератов знает сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом	Устный опрос, тестирование, написание рефератов, сообщений

З13	формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации	В результате выполнения практической работы, решения задач, оставления анализа и схемы, тестирования знает формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации	Устный опрос, практическая работа, решение задач, составление анализа и схемы, тестирование

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:
Декан факультета экономики
и менеджмента
Г.Н.Бакулина
« 09 » марта 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО
А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 «ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс	3		**Семестр**	5	
Зачет	-	**семестр**	**Диф.зачет**	-	**семестр**
Экзамен	-	**семестр**	**Другая форма контроля**	5	**семестр**

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	4
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	5
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	12
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Правовые основы профессиональной деятельности»

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: общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла (ОП.11).

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

Рабочая программа ориентирована на достижение следующей основной цели – получение будущими специалистами знаний правовых норм, регулирующих хозяйственную деятельность предприятий.

В соответствии с требованиями к уровню подготовки студенты должны уметь ориентироваться в системе действующего законодательства, знать основные нормы права, регулирующие их профессиональную деятельность. При этом они должны свободно и грамотно пользоваться системой российского правоведения, с учетом любых происходящих изменений в условиях рынка, уметь работать с нормативно-правовыми документами, регламентирующими профессиональную деятельность.

Изучение данного курса также должно способствовать развитию у студентов гражданско-правовой активности, ответственности и правосознания, необходимых для эффективного выполнения основных социальных ролей в обществе.

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:

$З_1$ - основные положения Конституции Российской Федерации;

$З_2$ - права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;

$З_3$ - понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;

$З_4$ - законодательные акты и другие нормативные акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;

$З_5$ - права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности.

В процессе освоения дисциплины студент должен овладеть **общими компетенциями,** включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен овладеть **профессиональными компетенциями:**

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

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

ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

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

ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате освоения дисциплины обучающийся **приобретает практический опыт:**

- использования различных нормативно – правовых документов в процессе осуществления своей профессиональной деятельности;
- защиты своих прав в соответствии с гражданским, гражданско – процессуальным и трудовым законодательством.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 58 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 часа;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*58*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*42*
5 семестр	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*42*
в том числе:	
теоретическое обучение	*34*
в т.ч. в активной и интерактивной формах	*10**
лабораторные занятия	-
практические занятия	8
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в т.ч. в активной и интерактивной формах	2*
в том числе:	
Самостоятельная работа (всего 16): *- подготовка к занятиям с использованием конспекта лекций и различных источников;* *-подготовка докладов;* *-подготовка презентаций;* *-составление конспектов;* *-оформление таблиц и схем.*	 *4* *4* *2* *4* *2*
Итоговая аттестация - другая форма контроля (тестирование) 5 семестр	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности»

Наименование умений, знаний, компетенций (У, З, ПК, ОК)	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1		**2**		**3**	**4**
Раздел I. Основы конституционного строя РФ.				**6**	
ОК 1 – ОК 2	**Тема 1.1. Основные положения Конституции Российской Федерации.**	***Содержание учебного материала:***		2 (в т.ч.2*)	*1*
		1.1.1.	Понятие, история принятия и структура Конституции РФ.		
		1.1.2.	Конституционный строй Российской Федерации.		
		1.1.3.	Лабораторные работы	-	
		1.1.4.	Практические занятия		
		1.1.5.	Контрольные работы	-	
ОК 1 – ОК 8	**Тема 1.2. Основные права и обязанности граждан РФ. Гражданство РФ.**	***Содержание учебного материала:***		2 (в т.ч.2*)	*1*
		1.2.1.	Понятие и виды основных прав и свобод человека и гражданина.		
		1.2.2.	Конституционные обязанности граждан РФ.		
		1.2.3.	Гражданство РФ: понятие, принципы, основания приобретения и прекращения.	2	
		1.2.4.	Лабораторные работы	-	
		1.2.5.	Практические занятия	-	
		1.2.6.	Контрольные работы	-	
			Самостоятельная работа обучающихся: 1.Работа с конспектом занятия и учебником. 2.Подготовка докладов.	2	*3*
Раздел II. Основы правового регулирования предпринимательской деятельности в РФ.				**12**	
ОК 2 – ОК 9 ПК 1.1.-1.3. ПК 2.1.-2.3.	**Тема 2.1. Правовое положение субъектов**	***Содержание учебного материала:***			*1*
		2.1.1.	Понятие, признаки и формы предпринимательской деятельности.	2	

ПК 3.1.-3.5. ПК 4.1.	**предпринимательской деятельности.**	2.1.2.	Правовой статус индивидуального предпринимателя.		
		2.1.3.	Лабораторные работы	-	
		2.1.4.	Практические занятия	-	*2*
		2.1.5.	Контрольные работы	-	
			Самостоятельная работа обучающихся: 1.Работа с конспектом занятия и учебником. 2.Составление конспекта на тему «Плюсы и минусы предпринимательской деятельности в РФ».	2	
ОК 2 – ОК 9 ПК 1.1.-1.3. ПК 2.1.-2.3. ПК 3.1.-3.5. ПК 4.1.	**Тема 2.2. Организационно – правовые формы юридических лиц.**	***Содержание учебного материала:***			
		2.2.1.	Понятие, признаки и виды юридических лиц.	4 (в т.ч.4*)	*1*
		2.2.2.	Порядок создания, реорганизации и ликвидации юридических лиц.		
		2.2.3.	Банкротство (несостоятельность) юридического лица.		
		2.2.4.	Лабораторные работы	-	
		2.2.5.	Практическое занятие на тему: «Субъекты хозяйственных отношений».	2	
		2.2.6.	Контрольные работы	-	
			Самостоятельная работа обучающихся: 1.Работа с конспектом занятия и учебником. 2.Подготовка к практическому занятию.	2	*3*
ОК 2 – ОК 7 ПК 3.5. ПК 4.1.-4.2. ПК 4.4.-4.5.	**Тема 2.3. Договорные отношения в хозяйственной деятельности.**	***Содержание учебного материала:***			
		2.3.1.	Понятие и общие принципы договорных отношений. Договорная дисциплина.	2	
		2.3.2.	Договор купли – продажи. Договор поставки.	2	
		2.3.3.	Лабораторные работы	-	
		2.3.4.	Практические занятия	-	
		2.3.5.	Контрольные работы	-	
Раздел III. Основы потребительского права.				**6**	
ОК 2 – ОК 4	**Тема 3.1.**	***Содержание учебного материала:***			

ОК 6 – ОК 7 ПК 4.2. - 4.4.	**Защита прав потребителя.**	3.1.1.	Законодательство о защите прав потребителей. Основные понятия потребительского права.	2	
		3.1.2.	Досудебная и судебная защита прав потребителей.	2	
		3.1.3.	Лабораторные работы	-	
		3.1.4.	Практическое занятие на тему: «Защита прав потребителей».	2	
		3.1.5.	Контрольные работы	-	
			Самостоятельная работа обучающихся: 1.Работа с конспектом занятия и учебником. 2.Подготовка к практическому занятию.	2	
Раздел IV. Основы правового регулирования трудовых отношений в РФ.				**10**	
ОК 1 – ОК 2 ОК 6 – ОК 9 ПК 4.3. ПК 4.5.	**Тема 4.1. Трудовой договор.**	***Содержание учебного материала:***			
		4.1.1.	Понятие и виды трудового договора. Порядок заключения трудового договора.	2 (в т.ч.2*)	*1*
		4.1.1.	Изменение и основания прекращения трудового договора.		
		4.1.2.	Лабораторные работы	-	
		4.1.3.	Практическое занятие на тему: «Трудовой договор».	2	*2*
		4.1.4.	Контрольные работы	-	
			Самостоятельная работа обучающихся: 1**.** Работа с конспектом занятия и учебником. 2. Подготовка к практическому занятию. 3. Подготовка докладов.	2	*3*
ОК 1 – ОК 2 ОК 6 – ОК 8 ПК 4.3.	**Тема 4.2. Правовой режим рабочего времени и времени отдыха.**	***Содержание учебного материала:***		2	*2*
		4.2.1.	Понятие и виды рабочего времени.		
		4.2.2.	Понятие и виды времени отдыха. Отпуска: виды и порядок предоставления.		
		4.2.3.	Лабораторные работы	-	
		4.2.4.	Практические занятия	-	
		4.2.5.	Контрольные работы	-	
ОК 1 – ОК 2 ОК 6 – ОК 8 ПК 4.3.	**Тема 4.3. Трудовая дисциплина.**	***Содержание учебного материала:***			
		4.3.1.	Понятие трудовой дисциплины. Меры поощрения.	2	*1*
		4.3.2.	Дисциплинарная ответственность. Меры взыскания.		

ПК 4.5.		4.3.3.	Лабораторные работы	-	
		4.3.4.	Практические занятия	-	
		4.3.5.	Контрольные работы	-	
ОК 1 – ОК 2 **ОК 6 – ОК 8** **ПК 4.3.** **ПК 4.5.**	**Тема 4.4. Материальная ответственность сторон трудового договора.**	***Содержание учебного материала:***			
		4.4.1.	Понятие и виды материальной ответственности сторон трудового договора.	2	
		4.4.2.	Основания освобождения от материальной ответственности работника перед работодателем.		
		4.4.3.	Лабораторные работы	-	
		4.4.4.	Практические занятия	-	
		4.4.5.	Контрольные работы	-	
			Самостоятельная работа обучающихся: 1.Работа с конспектом занятия и учебником. 2.Составление конспекта на тему «Трудовые споры: понятие и виды».	2	
Раздел V. Право социального обеспечения.				**2**	
ОК 4 – ОК 5 **ПК 4.5.**	**Тема 5.1. Социальное обеспечение граждан.**	***Содержание учебного материала:***			
		5.1.1.	Понятие и виды социальной помощи.	2	
		5.1.2.	Понятие и виды пенсий. Условия и порядок их назначения.		
		5.1.3.	Лабораторные работы	-	
		5.1.4.	Практические занятия	-	
		5.1.5.	Контрольные работы	-	
			Самостоятельная работа обучающихся: 1.Работа с конспектом занятия и учебником. 2. Подготовка презентации.	2 (в т.ч.2*)	
Раздел VI. Основы административного права.				**6**	
ОК 3 – ОК 7 **ПК 4.5.**	**Тема 6.1. Административные правонарушения и административная ответственность.**	***Содержание учебного материала:***			
		6.1.1.	Понятия и виды административных правонарушений.	4	*1*
		6.1.2	Административная ответственность.		
		6.1.3.	Лабораторные работы	-	
		6.1.4.	Практическое занятие на тему: «Административные правонарушения и административная ответственность».	2	*2*

		6.1.5.	Контрольные работы	-	
			Самостоятельная работа обучающихся: 1.Работа с конспектом занятия и учебником. 2.Подготовка к практическому занятию. 3.Составление схемы: «Основания освобождения от административной ответственности».	2	*3*
				ИТОГО:	**58**	

*- с использованием интерактивных форм и методов обучения

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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия Кабинета социально-экономических дисциплин и аудитория для самостоятельной работы

Кабинет социально-экономических дисциплин

Основное учебное оборудование:

Интерактивная доска TRIUMPH BOARD CompLete 78

Ноутбук Lenovo B 570e

ПроекторNECProjectorNP 215 G, 1024*768

ЭкраннаштативеScreenMediaApollo, 203*153

Доска магнитно-маркерная POCADA, 120*180

Стенд информационный

Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*

Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Аудитория для самостоятельной работы

Проектор TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLO SAM-1104 203x203 см, Монитор ASER V 173, Системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020, Принтер HP LaserJet P1102, Персональные компьютеры (монитор ViewSonic VA2407h, системный блок NL-AMD/A320M-HDV) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Аудитория для самостоятельной работы

Персональные компьютеры (Монитор ASER V 173, FLATRON L 1734S LG, PROVIEW SP716KP. Системный блок neos DEPO) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Сканер HP ScanJet 3800 L1945A, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Программное обеспечение:

1. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License
1096-200527-113342-063-1315;
2. Office 365 для образования E1 (преподавательский)
70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420;
3. ВКР ВУЗ
Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021;
4. «Сеть КонсультантПлюс»
Договор об информационной поддержке от 26.08.2016;
5. Windows 7
4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD;
6. Windows xp
QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8;
7. Windows 7 Pro
Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG;

8. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, Advego Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант")
9. Электронная информационно-Образовательная среда Moodle http://ino-rgatu.ru/login/index.php

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основная литература:

1.Румынина, В. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебник для СПО/ В. В. Румынина. – 2-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 224 с. – ЭБС «Академия.
2. Волков, А. М. Правововые основы профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебник для СПО / А. М. Волков. — М. : Издательство Юрайт, 2020. — 274 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10131-7. — Режим доступа : HYPERLINK https://www.biblio-online.ru/bcode/429416- ЭБС «Юрайт».

Дополнительная литература:

1. Капустин, А. Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс]:: учебник и практикум для СПО / А. Я. Капустин, К. М. Беликова ; под ред. А. Я. Капустина. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2020. — 382 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02770-9. — Режим доступа : HYPERLINK https://www.biblio-online.ru/bcode/433377 - ЭБС «Юрайт».
2. Конституция Российской Федерации .// Консультант Плюс/[Электронный ресурс] : справочно-правовая система .
3. Гражданский кодекс РФ. // Консультант Плюс/[Электронный ресурс] : справочно-правовая система.
4. Трудовой кодекс РФ. // Консультант Плюс/[Электронный ресурс] : справочно-правовая система.
5. Кодекс РФ об административных правонарушениях. /Консультант Плюс/[Электронный ресурс]: справочно-правовая система.

Интернет – ресурсы:

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс: [Электронный ресурс] - Режим доступа http://www.consultant.ru/ - нормативно – правовая документация.
2. Справочная правовая система Гарант: [Электронный ресурс] - Режим доступа http://www.garant.ru/- нормативно – правовая документация.
3. Правовая система «Кодекс», форма доступа http://www.kodeks.ru;
4. Правовая система «Российское законодательство», форма доступа: http://www.zakonrf.info
5. Все о праве – http://www.allpravo.ru /
6. Сам себе юрист – http://www.samsebeyurist.ru /
7. Единое окно доступа к образовательным ресурсам http://window.edu.ru.

Учебно-методические издания:

1. Методические указания по самостоятельной работе [Электронный ресурс] / Кабалова Е.Э. - Рязань: РГА-ТУ, 2022- ЭБ «РГАТУ».
2. Методические указания к практическим работам [Электронный ресурс] / Кабалова Е.Э. - Рязань: РГА-ТУ, 2022 - ЭБ «РГАТУ».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		**Основные показатели оценки результата**	**Формы, методы контроля**
Коды умений, знаний	**Наименования умений, знаний**		
УМЕНИЯ:			
У1	Использовать нормативно правовые акты, регламентирующие профессиональную деятельность.	В результате выполнения практического задания студент должен показать умение ориентироваться в основных нормативно-правовых актах;	Устный опрос - решение ситуационных задач, практическая работа
У2	Защищать свои права в соответствии с действующим законодательством;	В результате выполнения практического задания студент должен показать умение применять нужный акт, в зависимости от ситуации;	Устный опрос - решение ситуационных задач, практическая работа
ЗНАНИЯ:			
З1	Основные положения Конституции Российской Федерации;	В результате выполнения практического задания студент должен показать свои знания основных прав и свобод граждан в РФ	Текущий – устный опрос Итоговый – тестирование
З2	Права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;	В результате выполнения практического задания студент должен показать свои знания в области реализации прав и свобод человека в РФ	Текущий – устный опрос Итоговый – тестирование
З3	Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности	В результате выполнения практического задания студент должен показать свои знания в области реализации прав и свобод человека в РФ	Текущий – устный опрос Итоговый – тестирование
З4	законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;	В результате практического задания студент показал умения в знании основных нормативно-правовых актов, используемых в профессиональной деятельности	Текущий – устный опрос Итоговый – тестирование

35	Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;	В результате выполнения практического задания студент должен показать свои знания в области реализации прав и свобод человека в РФ	Текущий – устный опрос Итоговый – тестирование

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:
Декан автодорожного факультета
Г.К. Рембалович
« 09 » марта 2022г

УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО
А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 «ОХРАНА ТРУДА»

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс	2		**Семестр**	3	
Зачет	3	**семестр**	**Диф.зачет**	-	**семестр**
Экзамен	-	**семестр**	**Другая форма контроля**	-	**семестр**

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Охрана труда»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы подготовки специалиста 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 специалиста среднего звена:

Общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла направлена на формирование общих компетенций ОК 1–9 и профессиональных компетенций ПК 1.1-1.3., ПК 2.1-2.3., ПК 3.1.-3.5., ПК 4.1.-4.5.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
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 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 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.
ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.
ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.
ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.
ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.
ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей

сельскохозяйственного производства.
ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей**:**
-воспитание - мотивации к здоровому образу жизни ,рациональной организации условий труда в организации, чувство опасности
-развитие - способности выбора рациональных условия жизнедеятельности, способности выбора безопасных способов осуществления производственной деятельности, выбора решения при возникновении опасности

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**
$У_1$ - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
$У_2$ - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
$У_3$ - проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
$У_4$ - разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
$У_5$ - контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
$У_6$- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

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

$З_1$ - системы управления охраной труда в организации;
$З_2$ - законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
$З_3$ - обязанности работников в области охраны труда;
$З_4$- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
$З_5$- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
$З_6$- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
$З_7$ - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;
$З_8$- порядок проведения аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе методику оценки условий труда и травмобезопасности;

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся приобретает следующий **практический опыт:**
- выявления опасных и вредных производственных факторов и соответствующих им рисков, связанных с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использования средств коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- ведения документации установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 час;
самостоятельной работы обучающегося 24 часов.
Активные и интерактивные формы обучения 20 ч

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
Теоретическое обучение	32
практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
Итоговая аттестация – 3 семестр - зачет.	

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины Охрана труда

ОК, ПК	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
ОК 1-9, ПК 1.1-1.3	**Тема 1.** Трудовая деятельность человека	**Содержание учебного материала**		
		Общие понятия о трудовой деятельности человека. Общие сведения об организме человека и его взаимодействии с окружающей средой, условия труда.	2	1,2
ОК1-9, ПК 1.2, , ПК 4.1-4.5	**Тема 2.** Основные принципы обеспечения безопасности труда	**Содержание учебного материала**	2	2,3
		Понятие «безопасность производственной деятельности». Идентификация опасностей. Оценка риска.		
		Практическиезанятия: Определение параметров воздуха рабочей зоны*	4	
		Самостоятельная работа: Подготовить реферат на тему: «Основные принципы обеспечения безопасности труда».*	2	
ОК1-9ПК2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5	**Тема 3.** Основные принципы обеспечения охраны труда.	**Содержание учебного материала**		
		Понятие «охрана труда» Основные принципы обеспечения охраны труда. Компенсации за тяжелую работу и работу с вредными или опасными условиями труда. Финансовое обеспечение охраны труда	2	2, 3
		Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий	2	
ОК 1-9	**Тема 4.** Основные положения трудового права	**Содержание учебного материала**		
		Основные понятия трудового права . Трудовые отношения и трудовой договор Дисциплина труда и методы ее обеспечения Внутренний трудовой распорядок . Соблюдение режима труда и отдыха. Социальное партнерство. Особенности регулирования труда женщин . Особенности регулирования труда молодежи.	2	2,3
		Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий	2	
ОК 1-9, ПК 4.1-4.5	**Тема 5.** Правовые основы	**Содержание учебного материала**		
		Правовые основы охраны труда	2	2, 3

	охраны труда	Гарантии прав работников на охрану труда.Применение локальных нормативных актов, содержащих нормы трудового права.		
		Самостоятельная работа:выполнение домашних заданий	2	
ОК1-9, ПК 1.1-1.3,	**Тема 6** Обязанности и ответственность работников по соблюдению требований охраны труда и трудового распорядка	**Содержание учебного материала**	2	2, 3
		Обязанности работника в сфере трудовых отношений и охраны труда. Ответственностьработника в сфере трудовых отношений и охраны труда		
		Самостоятельная работа: Подготовить реферат на тему: «Государственное регулирование в сфере охраны труда».*	2	
ОК 1-9, ПК 4.1-4.5	**Тема 7.** Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда	**Содержание учебного материала**	2	2,3
		Основные обязанности работодателя в сфере охраны труда. Основные направления в работе по охране труда . Организация контроля за состоянием охраны труда в организации. Оценка деятельности по выполнению требований охраны труда в организации.		
		Самостоятельная работа: Подготовить реферат на тему: «Организация работы службы охраны труда».*	2	
ОК 1-9, ПК 3.1-3.5,	**Тема 8.** Управление внутренней мотивацией работников на безопасный труд и соблюдение требований охраны труда.	**Содержание учебного материала**	2	2,3
		Общие понятия о внутренней мотивации. Управление внутренней мотивацией работников на соблюдение требований охраны труда . Проведение Всемирного дня охраны труда . Пропаганда передового опыта в охране труда.		
ОК 1-9,	**Тема 9.** Организация системы управления охраной труда	**Содержание учебного материала**	2	2,3
		Современные системы управления. Основные идеи СУОТ . Примерная структура и содержание основных документов СУОТ . Требования к системе управления охраной труда. Контроль результативности охраны труда		

		Самостоятельная работа: Подготовить реферат на тему: «Внедрение и обеспечение функционирования системы управления охраной труда».*	2	
ОК1-9, ПК 4.1-4.5	**Тема 10.** Разработка инструкций по охране труда	**Содержание учебного материала**		
		Назначение и порядок разработки инструкций . Построение и содержание инструкций Назначение и порядок разработки инструкций. Построение и содержание инструкций	2	2,3
		Практическиезанятия: Инструкция по заполнению карты условий труда на рабочем месте.*	4	
		Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий	2	
ОК1-9, ПК 1.1-1.3, ПК2.1-2.3, ПК 3.1-3.5,	**Тема 11.** Обеспечение работников средствами индивидуальной защиты	**Содержание учебного материала**	2	2,3
		Назначение средств индивидуальной защиты. Классификация СИЗ. Порядок обеспечения работников средствами индивидуальной защиты.		
ОК 1-9, ПК 3.1-3.5	**Тема 12.** Основы предупреждения профессиональной заболеваемости.	**Содержание учебного материала**	2	2,3
		Профессиональные болезни и их предупреждение. Обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры. Нормы и условия бесплатной выдачи молока или других равноценных пищевых продуктов. Правила выдачи бесплатного лечебно-профилактического питания. Санитарно-бытовое и лечебно-профилактическое обеспечение работников		
		Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий	2	
ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5	**Тема 13.** Основы предупреждения производственного травматизма.	**Содержание учебного материала**	2	2,3
		Основные причины производственного травматизма . Монографический метод анализа причин производственного травматизма . Статистический метод анализа причин производственного травматизма . Общие принципы профилактики производственного травматизма . Основные технические меры профилактики производственного травматизма . Требования к организации рабочего места		

		Самостоятельная работа: Подготовить реферат на тему: «Обязательное социальное страхование от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний».*	2	
ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК2.1-2.3, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.4	**Тема 14.** Средства коллективной защиты от основных факторов производственной среды.	**Содержание учебного материала**	2	2,3
		Воздушная среда – важнейшая часть окружающей работника производственной среды. Промышленная вентиляция. Защита от шума . Вибрация и защита от нее. Освещение. Лазерное излучение . Неионизирующие излучения. Ионизирующие излучения и защита от них.		
		Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий	2	
ОК 1-9, ПК 4.1-4.5	**Тема 15.** Обеспечение безопасности работников в аварийных ситуациях.	**Содержание учебного материала**	2	2,3
		Основные виды аварийных ситуаций . Основные требования по обеспечению готовности к аварийным ситуациям . Порядок разработки и содержание планов ликвидации аварий . Страхование ответственности за причинение вреда в случае аварии.		
		Практическиезанятия: Классификация, расследование, учет и оформление несчастных случаев*	4	
		Самостоятельная работа: Подготовить реферат на тему: «Действия работников в аварийных ситуациях»	2	
ОК 1-9,	**Тема 16.** Оказание первой помощи пострадавшим на производстве	**Содержание учебного материала**	2	2,3
		Роль первой помощи пострадавшим. Основные рекомендации по оказанию первой помощи пострадавшим. Основные требования к персоналу по оказанию первой помощи пострадавшим		
		Практическиезанятия: Первая помощь пострадавшим*	4	
		Всего:	**72**	

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)

* - занятия, при проведении которых используются активные и интерактивные формы обучения.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Основное учебное оборудование:
Перчатки для ремонтно-слесарных работ
Перчатки механические стойкие
Барьерный комбинезон многофункциональный
Защитные очки 3М ВИЗИТОР (с дополнительной боковой защитой)
Защитные очки 3М МОДУЛЬ Р (защита от пыли, газов и паров)
Защитные очки UVEX
Фильтрующая полумаска SPIROTEK VSS 2200 C
Индивидуальный респиратор MSA AVER
Средства защиты кожи и рук
Огнетушитель порошковый ОП-5(г)-2А,55В,С
Огнетушитель порошковый ОП-4(г)-АВСЕ-02
Комплект плакатов
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Компьютерный класс. Аудитория для самостоятельной работы

Рабочее место преподавателя, Рабочие места обучающихся, Стационарный компьютер 6 шт. с подключением к локальной сети, с выходом в internet, мультимедийный проектор, экран, телевизоры 2шт. компоненты системы спутникового мониторинга транспорта, датчик уровня топлива DU DLE, универсальный датчик положения механизмов, датчик температцры-влажности, квадрокоптерыгеоскан пионер 10шт., квадрокоптер DJI Phantom 4 pro, мультиспектральная камера ParrotSequoia, учебный стенд CAN-log, система параллельного вождения Trimble EZ Guide-250, учебный стенд системы автоматического вождения Topcon AES-35, учебный стенд система управления опрыскивателем на базе конторллераApollo, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Прибор электроизмерительный «Бесконтактный инфракрасный термометр» ***

Аудитория для самостоятельной работы

Мультимедиа-проектор: Acer (переносной по необходимости), Настенный экран: PROJECT (переносной по необходимости), Персональный компьютер PENTIUM 9 (штук) и более. Персональные компьютеры в локальной сети с выходом в Internet., Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Медицинский градусник для проведения термометрии бесконтактным способом***

Программное обеспечение:

1. Kaspersky Endpoint Security длябизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License
1096-200527-113342-063-1315;
2. Office 365 дляобразования E1 (преподавательский)
70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420;
3. ВКРВУЗ
Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021;
4. «Сеть КонсультантПлюс»
Договор об информационной поддержке от 26.08.2016;
5. Geolook. AgroNetworkTechnology
Соглашение о сотрудничестве №12-С от 03 мая 2017г.;

6. Geoscan
Сублицензионное соглашение № 9788 MS от 14 ноября 2019г.;
7. Windows 7
4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD;
8. Windows xp
QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8;
9. Windows 7 Pro
Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG;
10. Свободнораспространяемоепрограммноеобеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, AdvegoPlagiatus, Edubuntu 16, eTXTАнтиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, АльтОбразование 9, Справочно-правоваясистема "Гарант").
11.Электронная информационно-Образовательная среда Moodle http://ino-rgatu.ru/login/index.php

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основная литература:

1.Графкина, М. В. Охрана труда : учеб.пособие / М.В. Графкина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 298 с. — (Среднее профессиональное образование). — www.dx.doi.org/10.12737/24956. - ISBN 978-5-00091-430-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1021123 - **ЭБС Znanium**

2. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450689 - **ЭБС Юрайт.**

Дополнительная литература:

1. Графкина, М.В. Охрана труда : Автомобильный транспорт : учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования / М.В. Графкина. —4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 176 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-4468-5914-6. — Текст : электронный // ЭБС Академия [сайт]. — URL:https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=294126#print – **ЭБС Академия**

2. Трудовой кодекс РФ. // Консультант Плюс/ [Электронный ресурс]: справочно-правовая система.

Интернет-ресурсы:

1. Официальная страница Госгортехнадзора России – Режим доступа: http://www.gosnadzor.ru/
2. Охрана труда и пожарная безопасность – Режим доступа: www.otipb.narod.ru
3. **Информационный портал "Охрана труда в России" – Режим доступа:www.ohranatruda.ru**
4. **Отраслевой сельскохозяйственный портал – Режим доступа: http://selhoznet.ru/**
5. Электронная книга А. К. Тургиев «Охрана труда в сельском хозяйстве» – Режим доступа: http://dis.konflib.ru/metodichki-bezopasnost/1001990-1-a-turgiev-ohrana-truda-selskom-hozyaystve-rekomendovano-federalnim-gosudarstvennim-uchrezhdeniem-federalniy-institut-r.php

6. Единое окно доступа к образовательным ресурсам – Режим доступа: http://window.edu.ru

Периодические издания:
Охрана труда и техника безопасности в сельском хозяйстве : отраслевой журн. / учредители : ИД «Панорама», ЗАО «Сельхозиздат». – 2003, июнь - . – Москва : Сельхоиздат, 2020 - . – Ежемесяч. - ISSN 2074-8760. – Текст : непосредственный.
Учебно-методические издания:
Методические рекомендации по самостоятельной работе [Электронный ресурс]/ О.А. Тетерина. - Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ РГАТУ. – URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
Методические указания к практическим работам [Электронный ресурс] / О.А. Тетерина. - Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		**Основные показатели оценки результата**	**Формы, методы контроля**
Коды умений, знаний	**Наименования умений, знаний**		
Умения:			
У1	выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	В результате опроса студент должен уметь выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	Защита практической работы.
У2	использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	В результате опроса студент должен уметь использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	Защита практической работы.
У3	проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	В результате опроса студент должен уметь проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	Защита практической работы.
У4	разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	В результате опроса студент должен уметь разъяснять подчиненным работникам (персоналу)	Защита практической работы.

		содержание установленных требований охраны труда;	
У5	контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	В результате опроса студент должен уметь контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	Защита практической работы.
У6	вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.	В результате опроса студент должен уметь вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.	Защита практической работы.
Знания:			
З1	системы управления охраной труда в организации;	В результате опроса студент должен показать знания системы управления охраной труда в организации;	Текущий опрос, зачёт.
З2	законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	В результате опроса студент должен показать знания законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	Текущий опрос, зачёт.
З3	обязанности работников в области охраны труда;	В результате опроса студент должен показать знания обязанности работников в области охраны труда;	Текущий опрос, зачёт.
З4	фактические или потенциальные последствия собственной деятельности	В результате опроса студент должен показать знания	Текущий опрос, зачёт.

	(или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	
35	возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	В результате опроса студент должен показать знания возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	Текущий опрос, зачёт.
36	порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	В результате опроса студент должен показать знания порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	Текущий опрос, зачёт.
37	порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;	В результате опроса студент должен показать знания порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;	Текущий опрос, зачёт.
$З_8$	порядок проведения аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе методику оценки условий труда и травмобезопасности;	В результате опроса студент должен показать знания порядок проведения аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе методику оценки условий труда и травмобезопасности	Текущий опрос, зачёт.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:
Декан автодорожного факультета
Г.К. Рембалович
« 09 » марта 2022г

УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО
А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс	2		**Семестр**	4	
Зачет	-	**семестр**	**Диф.зачет**	4	**семестр**
Экзамен	-	**семестр**	**Другая форма контроля**	-	**семестр**

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
13. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
14. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИН	7
15. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
16. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Безопасность жизнедеятельности» (БЖД)

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы подготовки специалиста 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 специалиста среднего звена:

Общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла направлена на формирование общих компетенций ОК 1–9 и профессиональных компетенций ПК 1.1-1.3., ПК 2.1-2.3., ПК 3.1.-3.5., ПК 4.1.-4.5.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять
к ней устойчивый интерес.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного
выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной
деятельности.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,
потребителями.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
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 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 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.
ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период

хранения.
ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.
ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.
ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.
ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.
ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих **целей**:
- **воспитание** у учащихся чувства опасности, мотивации к здоровому образу жизни , чувства патриотизма
- **развитие** способности принятия решения при возникновении опасности, способности выбора безопасных способов осуществления деятельности, интереса к национальной безопасности России

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 изучения дисциплины обучающийся должен **знать:**
З1- 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;
З2- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
З3- основы военной службы и обороны государства;
З4- задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;
З5- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
З6- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

З7- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
З8- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
З9- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен **приобрести практический опыт:**

- проводить исследование средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы навоинскихдолжностях в соответствии с полученнойспециальностью;
- применять способы бесконфликтного общения и саморегуляции в

повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося68 час;
самостоятельной работы обучающегося 34 часа.

2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
практические занятия	48
в т.ч. занятия в активных и интерактивных формах (*)	32*
теоретические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
в том числе:	
подготовка и написание рефератов, докладов на заданные темы	15
выполнение домашних заданий по темам и разделам; подготовка к защите практических работ; проработка конспектов, выполнение заданий по учебнику; внеаудиторная самостоятельная работа	19
Итоговая аттестация в форме – дифференцированного зачета (4 семестр)	

Наименование умений, знаний, компетенций (ПК, ОК)	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1		2		3	4
Раздел 1.		**Потенциальные опасности и их последствия.**		**13**	
ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3,ОК 1-9	**Тема 1.1. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту.**	1	Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации.	4	1
		Практические работы		4*	2
		1	Профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту. Первичные средства пожаротушения*.		
		Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 1. Подготовка к защите практических работ. Проработка конспектов, выполнение заданий по учебнику. **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:** Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту.		5	3
Раздел 2.		**Мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.**		**28**	
ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ОК 1-9	**Тема 2.1 Чрезвычайные ситуации (ЧС) и их влияние на жизнедеятельность населения.**		Чрезвычайные ситуации (ЧС) и их влияние на жизнедеятельность населения**.** Характеристика основных источников ЧС.Способы оценки и профилактики ЧС. Средства индивидуальной защиты (СИЗ) людей в ЧС и их применение.	2	
		Практические работы			1
		1	Изучение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций*.	8*	
	Тема 2.2.Задачи и основные мероприятия	1	Задачи БЖД в чрезвычайных ситуациях на современном этапе. Организация защиты людей в ЧС, защитные сооружения. Основы устойчивости работы производственных объектов в ЧС мирного и военного времени.	2	

	гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения.	**Практические работы**			2
		1	Приборы ГО и химической разведки. Методика оценки радиационной обстановки по данным разведки ГО.	2*	
		2	Средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения.	4	
		Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 2. Подготовка к защите практических работ. Проработка конспектов, выполнение заданий по учебнику. Аварии на химически опасных объектах. Факторы, влияющие на БЖД при ядерном взрыве и при авариях на объектах атомной энергетики. Планирование мероприятий ГО на производственном объекте. Проведение формированиями ГО объекта спасательных и других неотложных работ. Организация и ведение спасательных и других неотложных аварийно-восстановительных работ.		10	3
Раздел 3.		**Основы военной службы и обороны государства.**		**48**	
ПК 4.1-4.5, ОК 1-9	**Тема 3.1. Организация и порядок призыва граждан на военную службу.**	1	Организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке.	2	1
		2	Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы.	2	1
		Практические работы		12	2
		1	Основные направления добровольной подготовки граждан к военной службе: занятия военно-прикладными видами спорта.		
		2	Обучение по дополнительным образовательным программам, имеющее целью военную подготовку несовершеннолетних граждан в учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования. Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО.		
		3	Обучение по программам подготовки офицеров запаса на военных кафедрах в образовательных учреждениях высшего профессионального образования.		
		4	Основные качества личности военнослужащего: любовь к Родине, высокая воинская дисциплина, верность воинскому долгу и военной присяге, готовность в любую минуту встать на защиту свободы, независимости конституционного строя в России, народа и Отечества.		
		5	Виды воинской деятельности и их особенности. Особенности воинской деятельности в различных видах Вооруженных Сил и родах войск. Перечень военно-учётных		

			специальностей родственные полученной специальности.		
		6	Способы бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы.		
		Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 3. **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО. Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы.		8	3
ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.3,ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ОК 1-9	**Тема 3.2. Организационная структура Вооруженных Сил**	**1**	Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск.	2	1
		2	Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности. Реформа Вооруженных Сил.	2	
		Практическая работы		**14***	2
		1	Вооруженные Силы Российской Федерации, основные предпосылки проведения военной реформы*.		
		2	Сухопутные войска: история создания, предназначение, структура*.		
		3	Военно-Воздушные Силы: история создания, предназначение, структура*.		
		4	Военно-Морской Флот, история создания, предназначение, структура*.		
		5	Ракетные войска стратегического назначения: история создания, предназначение, структура*.		
		6	Космические войска: история создания, предназначение, структура*.		
		7	Воздушно-десантные войска: история создания, предназначение, структура*.		
		Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 3. Подготовка к защите практических работ. Проработка конспектов, выполнение заданий по учебнику. **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:** История создания вооруженных сил Российской Федерации.		6	3
Раздел 4.		**Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.**		**13**	
ПК 1.3, ПК 2.3,ПК 3.4, ПК	**Тема 4.1. Порядок и правила оказания**	1	Основы медицинских знаний. Общие сведения о первой медицинской помощи.	2	1
		2	Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	2	
		Практические работы		4*	2
		1	Оказание первой медицинской помощи*.		

4.2-4.5, ОК 1-9	**первой помощи пострадавшим**	**Самостоятельная работа**: выполнение домашних заданий по разделу 4. Подготовка к защите практических работ. Проработка конспектов, выполнение заданий по учебнику.	5	3
Всего:			**102**	
Промежуточная аттестация- дифференцированный зачет				

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. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебногоКабинета «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда»

Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Основное учебное оборудование:
Противогазы ГП-5
Карандаш для стекол противогаза
Запасные стекла для противогаза
Сумка санитарная укомплектованная, комплектация: приспособление для искусственного дыхания ДТ-102, пакеты перевязочные медицинские индивидуальные, фиксирующие повязки, жгуты, термометры, ножницы, пинцеты, булавки, накидки медицинские НМ для защиты от холода
Муляж гранаты ручной Ф-1
Вещевой мешок
Костюм ОЗК
Носилки санитарные
Химическая линейка ХЛ-4
Радиационная линейка РЛ-3
Перчатки для ремонтно-слесарных работ
Перчатки механические стойкие
Барьерный комбинезон многофункциональный
Защитные очки 3М ВИЗИТОР (с дополнительной боковой защитой)
Защитные очки 3М МОДУЛЬ Р (защита от пыли, газов и паров)
Защитные очки UVEX
Фильтрующая полумаска SPIROTEK VSS 2200 C
Индивидуальный респиратор MSA AVER
Дозиметр
Средства защиты кожи и рук
Огнетушитель порошковый ОП-5(г)-2А,55В,С
Огнетушитель порошковый ОП-4(г)-АВСЕ-02
Комплект плакатов
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Стрелковый тир электронный

Стол для стрельбы из пневматической винтовки для мобильного тира 4 шт.
Сейф оружейный ОШ-6П
Винтовка МР-512-36 4 шт.
Стрелковый стенд для пневматического мобильного тира 4 шт.
Пулеулавливатель для пневматического мобильного тира 4 шт.

Компьютерный класс. Аудитория для самостоятельной работы

Рабочее место преподавателя, Рабочие места обучающихся, Стационарный компьютер 6 шт. с подключением к локальной сети, с выходом в internet, мультимедийный проектор, экран, телевизоры 2шт. компоненты системы спутникового мониторинга транспорта, датчик уровня топлива DU DLE, универсальный датчик положения механизмов, датчик температцры-влажности, квадрокоптеры геоскан пионер 10шт., квадрокоптер DJI Phantom 4 pro, мультиспектральная камера Parrot Sequoia, учебный стенд CAN-log, система

параллельного вождения Trimble EZ Guide-250, учебный стенд системы автоматического вождения Topcon AES-35, учебный стенд система управления опрыскивателем на базе конторллера Apollo, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Прибор электроизмерительный «Бесконтактный инфракрасный термометр» ***

Аудитория для самостоятельной работы

Мультимедиа-проектор: Acer (переносной по необходимости), Настенный экран: PROJECT (переносной по необходимости), Персональный компьютер PENTIUM 9 (штук) и более. Персональные компьютеры в локальной сети с выходом в Internet., Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Медицинский градусник для проведения термометрии бесконтактным способом***

Программное обеспечение:

1. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, Advego Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант").

2. Электронная информационно-Образовательная среда Moodle http://ino-rgatu.ru/login/index.php

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основная литература:

1. Безопасность жизнедеятельности:учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / [Э.А.Арустамов, Н.В.Косолапова, Н.А.Прокопенко, Г.В.Гуськов]. — 17-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 176 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-4468-7746-1. — Текст : электронный // ЭБС Академия [сайт]. — URL:https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=369797 – **ЭБС Академия**

2. Косолапова, Н.В.Безопасность жизнедеятельности [Текст] : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - 2-е изд., стер. - Москва : Академия, 2018. - 288 с. - ISBN 978-5-4468-6946-6 : 863-94.

3.Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450749- **ЭБС Юрайт**

Дополнительная литература:

1. Беляков, Г. И. Основы обеспечения жизнедеятельности и выживание в чрезвычайных ситуациях : учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 354 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03180-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452122 - **ЭБС Юрайт**

Интернет-ресурсы:

1. Первые шаги граждан в чрезвычайных ситуациях (памятка о правилах поведения граждан в чрезвычайных ситуациях) – Режим доступа: https://novochgrad.ru/texts/ugochs/id/2108.html

2. Статьи по выживанию в различных экстремальных условиях – Режим доступа: https://survival.com.ua/bez-rubriki/
3. Портал МЧС России – Режим доступа: http://www.mchs.gov.ru/
4. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности – Режим доступа: http://bzhde.ru
5.Единое окно доступа к образовательным ресурсам – Режим доступа: http://window.edu.ru

Учебно-методические издания:

Методические рекомендации по самостоятельным работам [Электронный ресурс] / О.А. Тетерина. - Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ РГАТУ. – URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Методические указания по выполнению практических работ [Электронный ресурс] / Тетерина О.А. - Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ РГАТУ. – URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		**Основные показатели оценки результата**	**Формы, методы контроля**
Коды умений, знаний	**Наименования умений, знаний**		
Умения:			
У1	организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций	В результате защиты практической работыстудент должен уметьорганизовывать проведении мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций	Защита практической работы
У2	предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту	В результате защиты практической работы умеет предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту	защита практической работы
У3	использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения	В результате защиты практической работыстудентдолженуметь использовать СИЗ и коллективной защиты от оружия массового поражения	защита практической работы
У4	применять первичные средства пожаротушения;	В результате защиты практической работы студент должен уметь применять первичные средства пожаротушения	защита практической работы
У5	ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности	В результате защиты практической работыстудент должен умеет ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности	Опрос, защита практической работы
У6	применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей	В результате защиты практической работы студент должен применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей	Опрос, защита практической работы

	военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью	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	В результате и защиты практической работы студент должен владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы	Опрос, защита практической работы
У8	оказывать первую помощь пострадавшим	В результате защиты практической работы студент должен уметь оказывать первую помощь пострадавшим	Опрос, защита практической работы
Знания:			
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	В результате устного опроса студент должен знать 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;	устный опрос дифференцированный зачет
32	основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации	В результате устного опроса студент должен показать знания в основных видах потенциальных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации	устный опрос дифференцированный зачет
33	основы военной службы и обороны государства	В результате устного опроса студент должен знать основы военной службы и обороны	устный опрос дифференцированный зачет

		государства	
34	задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения	В результате устного опроса студент должен освоить знания задач и основных мероприятий гражданской обороны; способов защиты населения от оружия массового поражения	устный опрос защита рефератов
35	меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах	В результате устного опроса студент должен знать меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах	устный опрос защита рефератов дифференцированный зачет
36	организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке	В результате устного опроса студент должен знать организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке	устный опрос дифференцированный зачет
37	основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО	В результате проведения устного опроса студент должен знать основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО	устный опрос защита рефератов дифференцированный зачет
38	область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы	В результате устного опроса студентдолженосвоить знания в области применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы	устный опрос дифференцированный зачет
39	порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	В результате устного опроса студент должен показать знания в порядке и правилах оказания первой помощи пострадавшим	устный опрос дифференцированный зачет

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:
Декан факультета ветеринарной медицины и биотехнологии
И.Ю. Быстрова
« 09 » марта 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО
А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.14 «ОСНОВЫ ВЕТЕРИНАРИИ»

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс	2		**Семестр**	4	
Зачет	-	**семестр**	**Диф.зачет**	-	**семестр**
Экзамен	-	**семестр**	**Другая форма контроля**	4	**семестр**

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Основы ветеринарии»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО **35.02.06** Технология производства и переработки продуктов животноводства**.**

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

Общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла и направлена на формирование соответствующих профессиональных (ПК 2.4) и общих компетенций (ОК 1-9):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

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

- Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

воспитание культуры мышления, способности к общению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения;

- развитие пространственного представления о ветеринарно-санитарном состояние и безопасности переработки сырья животного происхождения

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

$У_1$- диагностировать наиболее распространенные болезни животных, выполнять обще профилактические и доврачебные мероприятия;

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

$З_1$- основы общей патологии, диагностики, фармакологии, хирургии,

$З_2$-незаразные и инфекционные болезни животных.

В результате освоения дисциплины обучающийся приобретает **практический опыт:**

Оценивать ветеринарно-санитарного состояние и безопасность переработки сырья животного происхождения

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 68 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;
самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*68*
в том числе: * - занятия, при проведении которых используются активные и интерактивные формы обучения.	*20**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*48*
лабораторные занятия	-
практические занятия	*32*
Теоретические занятия	*16*
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*20*
1.Написание реферата по темам:	*20*
2.Подготовка презентаций.	
3.Подготовка к устным опросам на основе учебной, дополнительной литературы.	
Итоговая аттестация: другая форма контроля (тест) - *4* семестр	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы ветеринарии»

Наименование умений, знаний, компетенций (ПК, ОК)	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	2	3	4
Раздел 1. Основы законодательства РФ по ветеринарии и ее организационная структура				
ОК 1, 3-5, 8-9	Тема 1.1. Предмет и задачи дисциплины. Основы законодательства по ветеринарии.	**Содержание учебного материала**	**2ч.**	
		Предмет и задачи дисциплины «Основы ветеринарии». История развития ветеринарии. Закон Российской Федерации «О Ветеринарии»-юридическая основа ветеринарной деятельности.	2	2,3
		Лабораторная работа	-	
		Практические занятия	-	
		Самостоятельная работа	**2ч.**	
		1.Написание реферата по темам: Документы, регламентирующие ветеринарную деятельность. Экономическое и социальное значение ветеринарных мероприятий. Санитарно-гигиенические мероприятия и их значение. Особенности ветеринарного дела в РФ. Ветеринарный учет, отчетность и делопроизводство. 2.Подготовка к устным опросам на основе учебной, дополнительной литературы.	2	2,3
Раздел 2. Основы фармакологии				
ОК 1, 3-9 ПК 2.4	Тема 2.1. Лекарственные вещества, их формы, действие,	**Содержание учебного материала**	**2ч. (в т.ч. 2*ч.)**	
		Классификация лекарственных веществ в зависимости от химического состава, свойств и назначения.*	2*	2,3
		Лабораторная работа	-	
		Практические занятия	**2ч. (в т.ч. 2*ч.)**	
		Формы лекарственных средств. Принципы дозирования лекарственных веществ.*	2*	2,3
		Самостоятельная работа	**2ч.**	
		1.Написание реферата по темам:	2	2,3

		Порядок хранения и использования лекарственных веществ. Принцип приготовления мягких, твердых и жидких форм. Правила и техника безопасности при работе с лекарственными веществами. 2.Подготовка к устным опросам на основе учебной, дополнительной литературы.		
Раздел 3. Внутренние незаразные болезни				
ОК 1, 3-5, 8-9 ПК 2.4	Тема 3.1. Болезни пищеварительной системы, их классификация, диагностика и профилактика	**Содержание учебного материала**	**2ч.**	
		Болезни рта, глотки и пищевода. Болезни желудка и кишечника.	2	2,3
		Лабораторная работа	-	
		Практические занятия	-	
		Самостоятельная работа	**2ч.**	
		1.Написание реферата по темам: Распространенность и экономический ущерб. Болезни печени и брюшины. 2.Подготовка к устным опросам на основе учебной, дополнительной литературы.	2	2,3
ОК 1, 3-5, 8-9 ПК 2.4	Тема 3.2. Болезни органов дыхания, их классификация, диагностика и профилактика	**Содержание учебного материала**	**2ч.(в т.ч. 2*ч.)**	
		Болезни верхних дыхательных путей. Болезни легких*	2*	2,3
		Лабораторная работа	-	
		Практические занятия	-	
		Самостоятельная работа	**2ч.**	
		1.Написание реферата по темам: Распространенность и экономический ущерб. Классификация болезней органов дыхания 2.Подготовка к устным опросам на основе учебной, дополнительной литературы.	2	2,3
Раздел 4. Инфекционные и инвазионные болезни				
ОК 1, 3-9 ПК 2.4	Тема 4.1. Общие болезни для человека и животных.	**Содержание учебного материала**	**4ч.**	
		Лептоспироз. Туляремия. Сальмонеллез. Бешенство. Листериоз. Столбняк. Ботулизм. Ящур. Оспа.	4	2,3
		Лабораторная работа		
		Практические занятия	**12ч. (в**	

			т.ч. 6*ч.)	
		1.Аллергические диагностические пробы и организация массовых аллергических исследований. Туберкулинизация. Исследование лошадей на сап. Исследование свиней на бруцеллез	4	2,3
		2.Диагностика и организация мероприятий по борьбе с туберкулезом и бруцеллезом. Система профилактических и оздоровительных мероприятий при туберкулезе и бруцеллезе*.	4*	2,3
		3.Диагностика и организация мероприятий по борьбе с сибирской язвой. Система профилактических и оздоровительных мероприятий при сибирской язве.*	2*	2,3
		4.Диагностика и меры борьбы при сальмонеллезе.	2	2,3
		Самостоятельная работа	**2ч.**	
		1.Написание реферата по темам: Биологические препараты для профилактики и лечения инфекционных болезней животных. Виды вакцин. Сыворотки. Бактериофаги. Диагностические аллергены. Иммунитет. 2.Подготовка к устным опросам на основе учебной, дополнительной литературы.	2	2,3
ОК 1, 3-9 ПК 2.4	Тема 4.2. Значение и роль ветеринарной санитарии в профилактике и ликвидации инфекционных болезней.	**Содержание учебного материала**	**2ч.**	
		Ветеринарно-санитарные правила содержания и перевозки животных, порядок убоя животных на мясо и торговля продуктами животноводства.	2	2,3
		Лабораторная работа		
		Практические занятия	**4ч. (в т.ч. 2*ч.)**	
		1.Дезинфекция, обеззараживание трупов и отходов животноводства. Требования к дезинфицирующим средствам. Механизмы и аппараты, применяемые для дезинфекции.	2	2,3
		Дезинсекция, дератизация. Методы уничтожения насекомых и грызунов. Виды дезинсекции и дератизации.*	2*	2,3
		Самостоятельная работа	**8ч.**	
		1.Написание реферата по темам: Средства и методы личной профилактики при работе с инфекционно больными животными	2	2,3
		- Понятие об эпизоотическом процессе.	2	2,3

		- Понятие диспансеризации.	2	2,3
		- Мероприятия по предупреждению и ликвидации заразных болезней. 2.Подготовка к устным опросам на основе учебной, дополнительной литературы.	2	2,3
ОК 1, 3-5, 8-9 ПК 2.4	Тема 4.3. Значение ветеринарной гельминтологии. Роль паразитических простейших в патологии животных	**Содержание учебного материала**	**2ч.**	
		Значение ветеринарной гельминтологии. Влияние гельминтов на хозяина, охрана людей от гельминтозов..	2	2,3
		Лабораторная работа		
		Практические занятия	**6ч.(в т.ч. 6*ч.)**	
		1.Морфология, симптомы, профилактика и меры борьбы при фасциолезе *	2*	2,3
		2.Морфология, симптомы, профилактика и меры борьбы при трихинеллезе*	2*	2,3
		3.Морфология, симптомы, профилактика и меры борьбы при финнозе (цистециркозе)*	2*	2,3
Раздел 5. Основы ветеринарной хирургии и диагностики				
ОК 1, 3-5, 8-9 ПК 2.4	Тема 5.1. Понятие о травматизме и травме, повреждениях тканей, их профилактика и меры оказания помощи животным.	**Содержание учебного материала**		
		Лабораторная работа		
		Практические занятия	**8ч.**	
		Фиксация и укрощение животных.	4	2,3
		Асептика и антисептика в ветеринарной практике. Знакомство с хирургическими инструментами, перевязочным и шовным материалом. Способы обработки рук перед операцией, способы асептики и антисептики.	4	2,3
		Самостоятельная работа	**2ч.**	
		1.Написание реферата по темам: Профилактика технологического травматизма у крупного рогатого скота.	1	2,3
		1. Общие методы исследования животных. Клиническое обследование животных – определение общего состояния, измерение температуры, частоты пульса и дыхания. Морфологические изменения в органах и тканях больных животных: при различных патологических состояниях. 2.Подготовка к устным опросам на основе учебной, дополнительной литературы.	1	2,3
Всего			68ч.	

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

* - занятия, при проведении которых используются активные и интерактивные формы обучения.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия специально оборудованных кабинетов

Кабинет организации ветеринарного дела

Основное учебное оборудование:
Ученическая доска
Мультимедийный проектор Acer X 1261
Экран подвесной
Ноутбук RoverBookExplorer
Видеомагнитофон Samsung
Телевизор SONI KVG 21M2
DVD – рекордер DAEWOO DH – 5105 K
Видеокамера PANASONIC CS 75
Сёдла, упряжь
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Аудитория для самостоятельной работы.

Рабочее место преподавателя, Рабочие места обучающихся, Интерактивная доска TRIUMPH BOARD CompLete 78, Ноутбук Lenovo B 570e , Проектор NEC Projector NP 215 G, 1024*768, Компьютер персональный-6 ед. с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Экран на штативе Screen Media Apollo, 203*153 , Доска магнитно-маркерная POCADA, 120*180 , Стенд информационный, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ-1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Прибор электроизмерительный «Бесконтактный инфракрасный термометр» ***

Программное обеспечение:

1. «Сеть КонсультантПлюс»
Договор об информационной поддержке от 26.08.2016;
2. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, Advego Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант").
3. Электронная информационно-Образовательная среда Moodle http://ino-rgatu.ru/login/index.php

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература: 1. Киселева Е.В.. Основы ветеринарии [Электронный ре-сурс]::уч. пособие для студентов СПО / Е.В. Киселева. - Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Дополнительная литература:

1. Скопичев, В. Г. Зоотехническая физиология : учебное посо-бие для среднего профессионального образования / В. Г. Скопичев, Н. Н. Максимюк, Б. В. Шумилов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 344 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08781-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/454108 - ЭБС «Юрайт»

Интернет-ресурсы:

1. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – Режим доступа: http://elibrary.ru/defaultx.asp
2. Единое окно доступа к образовательным ресурсам – Режим доступа: http://window.edu.ru

Учебно-методические издания: Методические рекомендации по самостоятельной работе [Элек-тронный ресурс] / Е.В. Киселева. - Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp Методические указания к практическим работам [Электронный ресурс] / Е.В.Киселева. - Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания		Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля
Коды умений, знаний	Наименование умений, знаний		
УМЕТЬ:			
У1-	диагностировать наиболее распространенные болезни животных, выполнять обще профилактические и доврачебные мероприятия;	способность диагностировать наиболее распространенные болезни животных	Практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольная работа
		способность выполнять обще профилактические мероприятия	Практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольная работа
		способность выполнять доврачебные мероприятия	Практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольная работа
ЗНАТЬ:			
З1-	основы общей патологии, диагностики, фармакологии, хирургии	знать основы общей патологии	Практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольная работа
		знать основы общей диагностики	Практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольная работа
		знать основы общей фармакологии	Практические работы, внеаудиторная самостоятельная

			работа, контрольная работа
		знать основы общей хирургии	Практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольная работа
32-	незаразные и инфекционные болезни животных	знать незаразные болезни животных	Практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольная работа
		знать инфекционные болезни животных	Практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольная работа

В результате освоения дисциплины обучающийся приобретает **практический опыт:**

Оценивать ветеринарно-санитарного состояние и безопасность переработки сырья животного происхождения.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:
Декан технологического факультета
О.В.Черкасов
« 09 » марта 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО
А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.15 «ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс	2, 3		**Семестр**	4, 5	
Зачет	-	**семестр**	**Диф.зачет**	-	**семестр**
Экзамен	5	**семестр**	**Другая форма контроля**	4	**семестр**

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 4

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 7

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 13

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Процессы и аппараты пищевых производств

название дисциплины

1.1. Область применения программы

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

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин ОП.15 и направлена на формирование общих компетенций ОК 3-5, ОК 9, и профессиональных компетенций ПК 1.6, ПК 2.5.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ПК 1.6 Выбирать и реализовывать технологические особенности конструктивного исполнения аппаратов и методов количественной и качественной оценки сельскохозяйственного сырья при производстве продукции растениеводства
ПК 2.5 Выбирать и реализовывать технологические особенности констуктивного исполнения аппаратов и методов количественной и качественной оценки сельскохозяйственного сырья при производстве продукции животноводства

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

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

$У_1$ – выбирать и проектировать современные аппараты и машины, в наибольшей степени отвечающие особенностям технологического процесса
$У_2$ – подтверждать расчетами соответствие аппаратов условиям технологического процесса
$У_3$ – обеспечивать техническую эксплуатацию и эффективное использование аппаратов и машин
$У_4$ – анализировать условия и регулировать режим работы аппаратов различного назначения;
$У_5$– проводить исследования работы аппаратов с целью определения оптимальных условий

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

$З_1$ – технологические цели, теоретические основы и инженерные задачи основных процессов различных пищевых производств
$З_2$ – назначение, область применения, классификация, принцип действия и критерии выбора современных аппаратов и машин
$З_3$ – методы исследования процессов и аппаратов, закономерности перехода от

лабораторных аппаратов к промышленным
$З_4$– основные научные и технические проблемы и тенденции развития процессов и аппаратов пищевых производств
$З_5$– методы расчета нестационарных и необратимых технологических процессов соответствующих аппаратов
$З_6$ - проблемы энергоресурсосбережения и экологической защиты окружающей среды при эксплуатации аппаратов и машин
В результате освоения дисциплины обучающийся **приобретает практический опыт:**

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 240 часов,
в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 144
самостоятельной работы обучающегося 96 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	240
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	144
в том числе: теоретическое обучение	72
практические занятия	72
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего) в том числе: Выполнение реферата Подготовка к практическим занятиям, контрольной работе Проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий (по вопросам к разделам и главам учебных изданий). Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала	96
Итоговая аттестация в форме: иная форма контроля (индивидуальное задание) - 4 семестр	
Итоговая аттестация в форме: экзамена- 5 семестр	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Процессы и аппараты пищевых производств

Наименование компетенций (ПК, ОК)	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	**2**	**3**		**4**	**5**
Раздел 1. Основные положения и научные основы дисциплины «Процессы и аппараты»					
ОК 3-5, ОК 9, ПК 1.6, ПК 2.5	**4 семестр** **Тема 1.1 Понятия и определения**	Содержание учебного материала			
		1.1.1	Классификация процессов в пищевых технологиях	2	1,2
		1.1.2	Свойства веществ		
			Лабораторные работы	-	
			Практическое занятие «Общие законы пищевой технологии»	2	
			Контрольные работы	-	
			Самостоятельная работа обучающихся: 1. Работа с конспектом занятия и разделом учебникаО [1 , стр. 5-7], Д [1, глава 1, стр. 3-16]; 2. Составить конспект «История развития дисциплины».	4	3
Раздел 2. Гидромеханические процессы					
ОК 3-5, ОК 9, ПК 1.6, ПК 2.5	**Тема 2.1 Осаждение**	Содержание учебного материала			
		2.1.1	Кинетика осаждения	6	2,3
		2.1.2	Осаждение под действием центробежной силы		
			Лабораторные работы	-	
			Практические занятия «Устройства для осаждения»*	6	
			Контрольные работы	-	
			Самостоятельная работа обучающихся: 1. Работа с конспектом занятия и разделом учебника О [1, стр. 7-48], Д [1, глава 3, стр. 94-105]; 2. Составить конспект.	6	
ОК 3-5, ОК 9, ПК 1.6,	**Тема 2.2**	Содержание учебного материала			
		2.2.1	Кинетика фильтрования	8	

ПК 2.5	**Фильтрование**	2.2.2	Виды фильтрования		1,2
			Лабораторные работы	-	
			Практические занятия «Фильтрующие аппараты»*	8	
			Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся: 1. Работа с конспектом занятия и разделом учебника О [1, стр. 7-48], Д [1, глава 3, стр. 105-122]; 2. Составить конспект.		8	3
ОК 3-5, ОК 9, ПК 1.6, ПК 2.5	**Тема 2.3 Перемешивание**	Содержание учебного материала			
		2.3.1	Виды перемешивания	6	1,2
		2.3.2	Расчет перемешивающих устройств		
			Лабораторные работы	-	
			Практические занятия «Перемешивающие устройства»*. Принципы работы Фаршемешалки электрической.	6	
			Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся: 1. Работа с конспектом занятия и разделом учебника О [1, стр. 7-48], Д [1, глава 3, стр. 132-145]; 2. Подготовка к докладу.		8	3
ОК 3-5, ОК 9, ПК 1.6, ПК 2.5	**Тема 2.4 Псевдоожижение**	Содержание учебного материала			
		2.4.1	Физические основы псевдоожижения	8	1,2
		2.4.2	Состояния псевдоожиженного слоя		
		2.4.3	Кинетические закономерности псевдоожижения		
			Лабораторные работы	-	
			Практические занятия «Аппараты с псевдоожиженным слоем»*	8	
			Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся: 1. Работа с конспектом занятия и разделом учебника О [1, стр. 7-48], Д [1, глава 3, стр. 146-150]; 2. Подготовка к докладу.		8	3
Раздел 3. Теплообменные процессы					
ОК 3-5, ОК		Содержание учебного материала			

9, ПК 1.6, ПК 2.5	**Тема 3.1 Теплопередача**	3.1.1	Термины	6	1,2
		3.1.2	Основное определение теплопередачи		
			Лабораторные работы	-	
			Практические занятия «Теплообменные аппараты»* Сушка для плодов и овощей	6	
			Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся: 1. Работа с конспектом занятия и разделом учебника О [1, стр. 48-64], Д [1, глава 4, стр. 159-164]; 2. Подготовка к докладу.		6	3
ОК 3-5, ОК 9, ПК 1.6, ПК 2.5	**Тема 3.2 Теплопроводность**	Содержание учебного материала			
		3.2.1	Основные определения	6	1,2
		3.2.2	Основной закон теплопроводности		
			Лабораторные работы	-	
			Практические занятия «Теплообменные аппараты»* Камера термодымовая универсальная КТД-50	6	
			Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся: 1. Работа с конспектом занятия и разделом учебника О [1, стр. 48-64], Д [1, глава 4, стр. 151-152]; 2. Подготовка доклада;		6	3
ОК 3-5, ОК 9, ПК 1.6, ПК 2.5	**Тема 3.3 Теплоотдача**	Содержание учебного материала			
		4.3.1	Основные определения	6	1,2
		4.3.2	Основной закон теплоотдачи		
		4.3.3	Связь коэффициента теплопередачи с коэффициентом теплоотдачи		
			Лабораторные работы	-	
			Практические занятия «Теплообменные аппараты»* Хлебопекарная печь электрическая	6	
			Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся: 1. Работа с конспектом занятия и разделом учебника О [1, стр. 48-64], Д [1, глава 4, стр. 152-159];		6	3

		2. Подготовка рефератов;			
	Всего			148	
Раздел 4. Массообменные процессы					
ОК 3-5, ОК 9, ПК 1.6, ПК 2.5	**5 семестр** **Тема 4.1 Массообменные процессы**	Содержание учебного материала			
		4.1.1	Термины и определения	4	1,2
		4.1.2	Абсорбция		
		4.1.3	Адсорбция		
		4.1.4	Сушка		
			Лабораторные работы	-	
			Практические занятия «Конструкции сушилок» на примере Сушки для плодов и овощей	6	
			Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся: 1. Работа с конспектом занятия и разделом учебника О [стр. 64-93], Д [глава 5, стр. 217-251]; 2. Подготовка рефератов;		12	3
Раздел 5. Механические процессы					
ОК 3-5, ОК 9, ПК 1.6, ПК 2.5	**Тема 5.1 Измельчение**	Содержание учебного материала			
		5.1.1	Термины и определения	8	1,2
		5.1.2	Теории измельчения		
			Лабораторные работы	-	
			Практические занятия «Измельчающие аппараты»: Куттер, мясорубка ТМ 32М	6	
			Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся: 1. Работа с конспектом занятия и разделом учебника О [1, с. 93-121], Д [глава 2, стр. 19-28]; 2. Составить конспект «Измельчающие аппараты»;		10	3
ОК 3-5, ОК 9, ПК 1.6, ПК 2.5	**Тема 5.2 Сортирование**	Содержание учебного материала			
		5.2.1	Механическое сортирование	6	1,2
		5.2.2	Гидравлическое сортирование		

		5.2.3	Пневматическое сортирование		
			Лабораторные работы	-	
			Практические занятия «Аппараты для сортирования» Мукопросеиватель	6	
			Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся: 1. Работа с конспектом занятия и разделом учебника О [1, с. 93-121], Д [глава 2, стр. 28-37]; 2. Составить конспект «Аппараты для сортирования»;		10	3
ОК 3-5, ОК 9, ПК 1.6, ПК 2.5	**Тема 5.3 Прессование**	Содержание учебного материала			
		5.3.1	Основные положения	6	1,2
		5.3.2	Формование пластического материала		
			Лабораторные работы	-	
			Практические занятия «Аппараты для прессования» Аппарат котлетный	6	
			Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся: 1. Работа с конспектом занятия и разделом учебника О [1, с. 93-121], Д [глава 2, стр. 37-52]; 2. Подготовка доклада;		12	3
	Всего			92	

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.
*- занятия, при проведении которых используются активные и интерактивные формы обучения

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Мастерская по компетенции «Сельскохозяйственные биотехнологии»

Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1 шт
Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1 шт
Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1 шт
Микроскоп биологический Микромед 1 (2-20inf.) 1 шт
Влагомер зерна wile 55 2 шт
Лабораторная мельница ЛЗМ-1 1 шт
Пурка литровая рабочая с падающим грузом ПХ-1МЦ 1 шт
Диафаноскоп ДСЗ-3 1 шт
Устройство для формирования клейковины 1 шт
Прибор определения числа падения ПЧП-3 1шт
Измеритель диформации клейковины ИДК-3М 1 шт
Делитель проб зерна ДПЗ-10 1 шт
Рассев лабораторный РЛ-1 1 шт
Щуп мешочный ЩМ-40 d12 1 шт
Шелушитель зерна лабораторный пленчатых культур У17-ЕШЗ 1 шт
Набор сит для анализа зерна пшеницы(D200.8 сит, поддон, крышка) 1 шт
Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1 шт
Белизномер лабораторный СКИБ-М 1 шт
Прибор Журавлева - Аналог прибора Журавлева "УОП-01" 1 шт
pH-метр/pH-метр pH-150МИ 3 шт
Нитратомер Нитрон-01 3 шт
Поляриметр круговой СМ-3 1 шт
Весы Парова для определения крахмалитости картофеля УКК-5 1 шт
Рефрактометр учебный "Компакт" 1 шт
Весы электронные настольные со стойкой МИДЛ МТ 30 МГЖА (5/10;230х330) "Базар" 2 шт
Доска разборная для зерна 10 шт
Бумага фильтровальная (20*20см), 1кг плот.75, 320 листов в упаковке 1 шт
Щипцы тигельные лабораторные (150мм) 5 шт
Чашка для навесок 3 шт (№1,2,3) (4 набора) 4 шт
Магнит постоянный металлический подковообразный ММ-2165 2 шт
Шпатель №3 20шт
Совочек лабораторный 10шт
Лупа ЛЗ-П-4,5х зерновая без подсветки (d=50мм,без подсветки) 5 шт
Контейнер для хранения образцов зерна КХОЗ-6л 10 шт
Таймер электронный лабораторный TL-303 2шт
pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт
Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт
Компьютер с лицензионным программным обеспечением (Монитор LCD PHILIPS 23.8" 241V8L (00/01)черный;Клавиатура Гарнизон Клавиатура GK-100, USB; Мышь Defender Optimum MB-270 черный;

Системный блок CPU Intel Core i3-9100/Gigabyte H310M H/8Gb/SSDCrucial SSD BX500 480GB/1TB/450W/ATX;Web – камера Defender G-lens 2694) 1шт
Печатающее устройство Pantum P2200 Принтер лазерный, монохромный 1 шт
Ноутбук HP 250 G8 5 шт
Проектор ViewSonic pG7O7W DLP 4000Lm (1280x800) 22000:1 ресурс лампы:6000часов 2xHDMI 2шт
Экран Lumien Eco Picture [LEP-100l10] Настенный экран 220x220см (рабочая область 2\4x2|4 см) Matte White 2шт
Радиокласс Сонет-РСМ РМ- 1-1 Заушный индуктор 1шт
Станция медиа-захвата и трансляции; Видеокамера с системой автонаведения по ИК-метке и позиционером-микрофоном 1шт
Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт
Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1шт
Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1шт
Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт
pH-метр с ножом для мясной продукции pH-150МИ 1шт
Анализатор влажности АВГ-60 1шт
pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт
Весы лабораторные ВЛТЭ 510 (510 гр.0,01 гр, внешняя калибровка) 1шт
pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт
Компьютер с лицензионным программным обеспечением (Монитор LCD PHILIPS 23.8" 241V8L (00/01) черный; Клавиатура Гарнизон Клавиатура GK-100, USB; Мышь Defender Optimum MB-270 черный;
Системный блок CPU Intel Core i3-9100/Gigabyte H310M H/8Gb/SSDCrucial SSD BX500 480GB/1TB/450W/ATX ; Web – камера Defender G-lens 2694) 1шт
Печатающее устройство Pantum P2200 Принтер лазерный,монохромный 1шт
Ноутбук HP 250 G8 5шт
Проектор ViewSonic pG7O7W DLP 4000Lm (1280x800) 22000:1 ресурс лампы:6000часов 2xHDMI 2шт
Экран Lumien Eco Picture [LEP-100l10] Настенный экран 220x220см (рабочая область 2\4x2|4 см) Matte White 2шт
Радиокласс Сонет-РСМ РМ- 1-1 Заушный индуктор 1шт
Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1шт
Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1шт
Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт
Анализатор качества молока «Термоскан-МИНИ» 1шт
Анализатор молока с термопринтером , с поверкой ECOMILK TOTAL 120 секунд 1шт
Весы лабораторные ВЛТЭ 500 (510 гр.0,01 гр, внешняя калибровка) 1шт
Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1шт
Микроскоп биологический Микромед 1 (2-20inf.) 1шт
Автоклав 1шт
Центрифуга молочная ЦЛМН 1-8 с подогревом TAGLER 1шт
Лабораторный сушильный шкаф СМ 50/360-60ШС 1шт
Анализатор молока с термопринтером , с поверкой ECOMILK TOTAL 120 секунд 1шт
Лабораторный термостат-редуктазник "ЛТР-24" 1шт

Рефрактометр "Компакт" 1шт
Рефрактометр цифровой Milwaukee MA871 1шт
Сепаратор Нептун 1шт
Анализатор влажности в комплекте с колибровочной гирей (высокоточный) "Эвалас-2М" (с гирей) 2шт
Гомогениизатор Stegler S10 1шт
Баня лабораторная БКЛ -М(комбинированная) 1шт
Анализатор соматических клеток в молоке "Соматос-Мини" 1шт
Установка для титрования УТ-1 1шт
Набор лабораторной посуды (бутирометр (жирометр) для молока 1-6*16шт.) колба коническая КН-2-100мм-34*16шт) 1шт
Плита электрическая лабораторная IR-8008 1шт
Весы лабораторные ВЛТЭ 500 (510 гр.0,01 гр, внешняя калибровка) 1шт
pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт
Компьютер с лицензионным программным обеспеч обеспечением (Монитор LCD PHILIPS 23.8" 241V8L (00/01) черный; Клавиатура Гарнизон Клавиатура GK-100, USB; Мышь Defender Optimum MB-270 черный
Системный блок CPU Intel Core i3-9100/Gigabyte H310M H/8Gb/SSDCrucial SSD BX500 80GB/1TB/450W/ATX; Web – камера Defender G-lens 2694) 1шт
Печатающее устройство Pantum P2200 Принтер лазерный, монохромный 1шт
Ноутбук HP 250 G8 5шт
Проектор ViewSonic pG7O7W DLP 4000Lm (1280x800) 22000:1 ресурс лампы:6000часов 2xHDMI 2шт
Экран Lumien Eco Picture [LEP-100l10] Настенный экран 220x220см (рабочая область 2\4x2|4 см) Matte White 2шт
/Радиокласс Сонет-РСМ РМ- 1-1 Заушный индуктор 1шт

Учебно-производственное оборудование

Производство и первичная обработка продукции растениеводства

Мукопросеиватель 1шт
Шкаф расстоечный 1шт
Хлебопекарная печь электрическая 1шт
Планетарная тестомесильная машина 1шт
Тестоотделитель струнный 1шт
Сушка для плодов и овощей 1шт
Соковыжималка шнековая Kitfort KT-1106-2 серебристый металик. 1шт
Стул с металлическими ножками и мягким сидением и спинкой 25 шт
Стол островной СЛЭ-118 8шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Стол-мойка НВ-800 МСП (с сушилкой и полипропиленовой раковиной) 1шт
Стол лабораторный С490 1шт
Сушилка для посуды, пробирок и колб, 48 штерей 1шт
Фаршемешалка электрическая 1шт
Куттер 1шт
Мясорубка ТМ 32М 1шт
Камера термодымовая универсальная КТД-50 1шт
Холодильник двухкамерный POZIS RK FNF-170 1шт
Шприц вакуумный 1шт
Аппарат котлетный 1шт
Пельменный аппарат 1шт
Весы торговые настольные эектронные ВР4900-15-2Д-ДБ 04 1шт
Стол для мяса 1шт

Клипсатор одинарный 1шт
Стул с металлическими ножками и мягким сидением и спинкой 25шт
Стол островной СЛЭ-118 8шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Стол-мойка НВ-800 МСП (с сушилкой и полипропиленовой раковиной) 1шт
Стол лабораторный С490 1шт
Сушилка для посуды, пробирок и колб, 48 штерей 1шт
Йогуртница Redmond RYM-M5401 3шт
Пастеризатор Премиум 12 1шт
Электросыроварня (Тип 1) Maggio 1шт
Сырный пресс винтовой 1шт
Форма для сыра 5шт 10шт
Маслобойка МА 40л 1шт
Фризер мороженого GASTRORAGSCM 1119 ARB 2шт
Холодильник комбинированный лабораторный POZIS ХЛ-340 3шт
Стол лабораторный С401 4шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Стол-мойка НВ-800 МСП (с сушилкой и полипропиленовой раковиной) 1шт
Стол лабораторный С490 1шт
Сушилка для посуды, пробирок и колб, 48 штерей 1шт
Йогуртница Redmond RYM-M5401 3шт
Пастеризатор Премиум 12 1шт
Электросыроварня (Тип 2) MaggioPro с автоматической мешалкой 1шт
Стул с металлическими ножками и мягким сидением и спинкой 25шт
Стол островной СЛЭ-118 8шт

Программное и методическое обеспечения

Автоматизированная программа по планированию и учету на мукомольных предприятих/Автоматизированная программа по планированию и учету на мукомольных предприятих. 1С:Управление мукомольным, крупяным, комбикормовым и масложировым производством. Модуль для 1С:ERP и 1С:КА2. Электронная поставка, 1С: Мукомольное, крупяное, комбикормовое и масложировое производство 2. Клиентская лицензия на 20 р.м. Электронная поставка 1шт

Автоматизированная программа по планированию и учету на молокоперерабатывающих предприятиях/Автоматизированная программа по планированию и учету на молокоперерабатывающих предприятиях. Лицензия на 20 р.м. 1С:Предприятие 8. ERP Управление предприятием 2. Электронная поставка, 1С: Молокозавод. Модуль для 1С:ERP и 1С:КА2. Электронная поставка, 1С:Молокозавод для 1С:ERP и 1С:КА2. Клиентская лицензия на 20 р.м. Электронная поставка 1шт

Комплект программно-учебных модулей и виртуальных практикумов по компетенции "Сельскохозяйственные биотехнологии"/ПУМ: Оборудование и инструменты для выполнения работ по компетенции "Сельскохозяйственные биотехнологии" 1шт

ЭУМК «Основы агрономии» 1шт

Лаборатория технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Основное учебное оборудование:
Сушильный шкаф ШС-80-01 СПУ
Холодильник «Стинол»
Центрифуга молочная
Весы РН-6Ц13У

Коптильня
pH-метр testo205
Магнитная мешалка ПЭ-6100
Весы CAS-SCL 300
Эксикатор Д-250
Влагомер для пищевых продуктов «Кварц-21М»
Доска интерактивная Complete 78
Наглядные пособия и макеты
Муляжи колбас
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Аудитория для самостоятельной работы

Проектор TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLO SAM-1104 203x203 см, Монитор ASER V 173, Системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020, Принтер HP LaserJet P1102, Персональные компьютеры (монитор ViewSonic VA2407h, системный блок NL-AMD/A320M-HDV) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Аудитория для самостоятельной работы

Персональные компьютеры (Монитор ASER V 173, FLATRON L 1734S LG, PROVIEW SP716KP. Системный блок neos DEPO) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Сканер HP ScanJet 3800 L1945A, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Программное обеспечение:

1.Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, Advego Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант").

2. Электронная информационно-Образовательная среда Moodle http://ino-rgatu.ru/login/index.php

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. И. Гнездилова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 270 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07351-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/455044 - **ЭБС Юрайт**

Дополнительная литература:

1. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учебное пособие для вузов / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08995-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452382 - **ЭБС Юрайт**

Интернет-ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система Znanium – Режим доступа: https://znanium.com/collections/basic

2. Образовательная платформа Юрайт – Режим доступа: https://urait.ru/news/1064
3. Единое окно доступа к образовательным ресурсам – Режим доступа: http://window.edu.ru

Учебно-методические издания:

Методические рекомендации по самостоятельной работе [Электронный ресурс] / Волохов Т.А., Колмыкова О.Ю. - Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Методические указания к практическим работам [Электронный ресурс] / Волохов Т.А., Колмыкова О.Ю. - Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		**Основные показатели оценки результата**	**Формы, методы контроля**
Коды умений, знаний	**Наименования умений, знаний**		
УМЕТЬ:			
$У_1$	– выбирать и проектировать современные аппараты и машины, в наибольшей степени отвечающие особенностям технологического процесса	В результате опроса и практической работы умеетвыбирать и проектировать современные аппараты и машины, в наибольшей степени отвечающие особенностям технологического процесса	Опрос, выполнение индивидуальных заданий, практическая работа
$У_2$	– подтверждать расчетами соответствие аппаратов условиям технологического процесса	В результате освоения лекционного материала и практической работы умеет подтверждать расчетами соответствие аппаратов условиям технологического процесса	Опрос, выполнение индивидуальных заданий
$У_3$	– обеспечивать техническую эксплуатацию и эффективное использование аппаратов и машин	В результате опроса и тестирования умеет обеспечивать техническую эксплуатацию и эффективное использование аппаратов и машин	Опрос, выполнение индивидуальных заданий,тестирование
$У_4$	–анализировать условия и регулировать режим работы аппаратов различного назначения;	В результате освоения лекционного материала и практической работы умеет анализировать условия и регулировать режим работы аппаратов различного назначения	Опрос, выполнение индивидуальных заданий, практическая работа
$У_5$	– проводить исследования работы аппаратов с целью определения оптимальных условий	С помощью освоения практических навыков умеет проводить исследования работы аппаратов с целью	Опрос, выполнение индивидуальных заданий, практическая работа

	осуществления процессов в рациональной схеме соответствующего аппаратурного оформления	определения оптимальных условий осуществления процессов в рациональной схеме соответствующего аппаратурного оформления	
ЗНАТЬ:			
$З_1$	– технологические цели, теоретические основы и инженерные задачи основных процессов различных пищевых производств	По данным опроса знает технологические цели, теоретические основы и инженерные задачи основных процессов различных пищевых производств	Опрос, выполнение индивидуальных заданий
$З_2$	– назначение, область применения, классификация, принцип действия и критерии выбора современных аппаратов и машин	По данным опроса и практической работы знаетназначение, область применения, классификация, принцип действия и критерии выбора современных аппаратов и машин	Опрос, выполнение индивидуальных заданий, практическая работа
$З_3$	– методы исследования процессов и аппаратов, закономерности перехода от лабораторных аппаратов к промышленным	В результате опроса и практической работы знает методы исследования процессов и аппаратов, закономерности перехода от лабораторных аппаратов к промышленным	Опрос, выполнение индивидуальных заданий, практическая работа
$З_4$	– основные научные и технические проблемы и тенденции развития процессов и аппаратов пищевых производств	По данным опроса и практической работы знает основные научные и технические проблемы и тенденции развития процессов и аппаратов пищевых производств	Опрос, выполнение индивидуальных заданий, практическая работа
$З_5$	– методы расчета нестационарных и необратимых технологических процессов соответствующих аппаратов	По результатам опроса, практической работы и тестирования знает методы расчета нестационарных и необратимых технологических процессов соответствующих аппаратов	Опрос, выполнение индивидуальных заданий, практических работ, тестирование
$З_6$	–проблемы энергоресурсосбережения и экологической защиты	По данным опроса знает проблемы энергоресурсосбережения	Опрос, выполнение индивидуальных

	окружающей среды при эксплуатации аппаратов и машин	и экологической защиты окружающей среды при эксплуатации аппаратов и машин	заданий, практическая работа

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:
Декан технологического факультета
О.В.Черкасов
« 09 » марта 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО
А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.16 «ЗЕМЛЕДЕЛИЕ»

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс	2		**Семестр**	4	
Зачет	-	**семестр**	**Диф.зачет**	-	**семестр**
Экзамен	-	**семестр**	**Другая форма контроля**	4	**семестр**

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
17.	**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	4
18.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	6
19.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	11
20.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Земледелие

1.4. 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 с/х продукции»

1.5. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Общепрофессиональная дисциплина направлена на формирование общих компетенций ОК 1–6 и профессиональных компетенций ПК 1.4, ПК 1.5

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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 – распознать основные типы и разновидности почв, обосновать направления их использования в земледелии и приёмы воспроизводства плодородия

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

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

У1- определять физические и биологические факторы плодородия почвы для своевременного их регулирования; составлять схемы севооборотов,

У2- определять технологии обработки почвы и защиты сельскохозяйственных культур от сорных растений; оценивать качество проводимых полевых работ.

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

З1- законы земледелия, факторы жизни растений и методы их регулирования;

З2- научные основы севооборотов, защиты растений от сорняков, обработки почвы, защиты почв от эрозии и дефляции, основы систем земледелия.

В результате освоения дисциплины обучающийся **приобретает практический опыт:**

- составления схем севооборотов;
- определения технологии обработки почвы и защиты сельскохозяйственных культур от сорных растений; проверки качества проводимых полевых работ

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 74 часа, в том числе:
  -обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;
  -самостоятельной работы обучающегося 26 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*74*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*48*
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	*16*
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*26*
в том числе:	
- постановка личных целей и задач при изучении дисциплины; - домашняя работа: изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной и специальной экономической литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем) - подготовка рефератов и докладов	4 8 8 4
Итоговая аттестация – другая форма контроля 4 семестр	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ЗЕМЛЕДЕЛИЕ

	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1		2		3	4
ОК 1-6, ПК 1.4-1.5,	**Тема 1.** Законы земледелия и их использования. Факторы жизни растений.	**Содержание учебного материала**			
			Понятие земледелия. Требования растений к свету. Требования растений к теплообеспеченности, к тепловому режиму и влагообеспеченности. Основные законы земледелия. Соблюдение и выполнение законов земледелия.	2	1,2
		Практические работы не предусмотрены		-	
		Самостоятельная работа: выполнения домашних заданий **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** История развития земледелия как науки		*2*	
ОК 1-6, ПК 1.4-1.5,	**Тема 2.** Понятие о воспроизводстве плодородия почв.	**Содержание учебного материала**			
			Понятие плодородие почвы. Основные показатели плодородия почвы.	2	2, 3
		Практические работы не предусмотрены		-	
		Самостоятельная работа: выполнения домашних заданий **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** Воспроизводство плодородия почвы.		*2*	
ОК 1-6, ПК 1.4-1.5,	**Тема 3.** Способы посева и посадки сельскохозяйственных культу .	**Содержание учебного материала**			
			Показатели качества семян и подготовка их к посеву. Способы посева и посадки сельскохозяйственных культур. Глубина заделки семян в почву.	2	2,3
		Практические работы: Посевные качества семян и методы их определения. Подготовка семян к посеву, сроки и способы посева *		**4**	
		Самостоятельная работа: выполнения домашних заданий **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** Основы систем земледелия		*4*	
ОК 1-6, ПК 1.4-	**Тема 4.** Сорные растения – конкуренты культурных растений.	**Содержание учебного материала**		4	2, 3
			Биологические особенности сорных растений.		
		Практические работы: Сорные растения и меры борьбы с ними*			

1.5,			**4**	
		Самостоятельная работа: выполнения домашних заданий **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** Прорастание семян сорных растений, покой семян, способность прорастать на свету.	*2*	
ОК 1-6, ПК 1.4-1.5,	**Тема 5.** Экология и классификация сорных растений.	**Содержание учебного материала**		
		Экология сорных растений . Классификация сорных растений.	2	2,3
		Практические работы не предусмотрены	-	
		Самостоятельная работа: выполнения домашних заданий **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** Характеристика основных представителей биологических групп сорняков и их особенности	*2*	
ОК 1-6, ПК 1.4-1.5,	**Тема 6.** Классификация и организация севооборотов. Понятие о севообороте.	**Содержание учебного материала**		
		Понятие о севообороте. Основные типы севооборотов.	4	2,3
		Практические работы: Севообороты и принципы их построения.*	**4**	
		Самостоятельная работа: выполнения домашних заданий **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** Организация севооборотов.	*2*	
ОК 1-6, ПК 1.4-1.5,	**Тема 7.** Разработка схем севооборотов**.**	**Содержание учебного материала**		
		Севооборот как организационно-технологическая основа земледелия. Причины химического и физического чередования культур.	2	2,3
		Практические работы не предусмотрены	-	
		Самостоятельная работа: выполнения домашних заданий **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** Система обработки почвы в севообороте	*2*	
ОК 1-6, ПК 1.4-1.5,	**Тема 8.** Размещение сельскохозяйственных культур и паров в севообороте.	**Содержание учебного материала**		
		Чистые и занятые пары. Многолетние травы. Зернобобовые культуры.	2	2,3
		Практические работы не предусмотрены	-	
		Самостоятельная работа: выполнения домашних заданий **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** Пропашные и технически непропашные культуры.	*2*	

ОК 1-6, ПК 1.4-1.5,	**Тема 9.** Полевые, кормовые и специальные севообороты.	**Содержание учебного материала**		4	2,3
			Зернопаровые севообороты. Схема полевых севооборотов. Пропашные севообороты. Понятие кормовых севооборотов. Прифермские севообороты.		
		Практические работы не предусмотрены		-	
			Самостоятельная работа: выполнения домашних заданий **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** Севообороты в крестьянских (фермерских) хозяйствах.	*2*	
ОК 1-6, ПК 1.4-1.5,	**Тема 10.** Научные основы и задачи обработки почвы. Приёмы ообработки почвы	**Содержание учебного материала**		2	2,3
			Обработка почвы, её понятие. Теоретические основы и задачи обработки почвы. Способы механической обработки почвы. Технологические операции при обработке почвы.		
		Практические работы: Обработка почвы		**4**	
		Самостоятельная работа: выполнения домашних заданий **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** Научные основы обработки почвы		*2*	
ОК 1-6, ПК 1.4-1.5,	**Тема 11.** Система обработки почвы под яровые и озимые культуры.	**Содержание учебного материала**		4	2,3
			Зяблевая обработка, её агротехнологическое и организационно-хозяйственное значение. Обработка почвы из-под однолетних культур сплошного посева.		
		Практические работы не предусмотрены		-	
			Самостоятельная работа: выполнения домашних заданий **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** Обработка почвы после пропашных культур и после сеянных многолетних трав.	*2*	
ОК 1-6, ПК	**Тема 12.** Комплексная защита почв от эрозии и	**Содержание учебного материала**		2	2,3
			Разработка и освоение почвозащитного комплекса. Противоэрозионные		

1.4- 1.5,	дефляции**.**		агролесомелиоративные мероприятия.		
			Практические работы не предусмотрены	-	
			Самостоятельная работа: выполнения домашних заданий **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** Применение удобрений на эродированных почвах.	*2*	
			Всего:	**48**	

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)
* - занятия, при проведении которых используются активные и интерактивные формы обучения

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет агрономии

Основное учебное оборудование:
Весы ВЛКТ-500
Микроскоп «Биолам»
Ноутбук Dell
Проектор BenQ
Термостат ТМ1/80
Влагомер зерновой
Фотоэлектроколориметр КФК-3
Шкаф сушильный
Прибор Журавлева
Стенды настенные обучающие
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Аудитория для самостоятельной работы

Проектор TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLO SAM-1104 203x203 см, Монитор ASER V 173, Системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020, Принтер HP LaserJet P1102, Персональные компьютеры (монитор ViewSonic VA2407h, системный блок NL-AMD/A320M-HDV) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Аудитория для самостоятельной работы

Персональные компьютеры (Монитор ASER V 173, FLATRON L 1734S LG, PROVIEW SP716KP. Системный блок neos DEPO) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Сканер HP ScanJet 3800 L1945A, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Программное обеспечение:

1.Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, Advego Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант").
2. Электронная информационно-Образовательная среда Moodle http://ino-rgatu.ru/login/index.php

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основная литература:

1. Курбанов, С. А. Земледелие : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Курбанов. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 274 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13974-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467407 - **ЭБС Юрайт**

Дополнительная литература:

1. Вильямс, В. Р. Травопольная система земледелия / В. Р. Вильямс. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 341 с. — (Антология мысли). — ISBN 978-5-534-04937-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/454264 - **ЭБС Юрайт**

Интернет-ресурсы:

1.Единое окно доступа к образовательным ресурсам – Режим доступа: http://window.edu.ru
2. Министерство сельского хозяйства РФ – Режим доступа: https://mcx.gov.ru/contacts/

Периодические издания:
Земледелие : науч.-производ. журн. / учредитель и изд. : Редакция журнала «Земледелие». – 1939 - . – Москва, 2020 - . – 8 раз в год. - ISSN 0044-3913. – Текст : непосредственный.
Учебно-методические издания:
Методические рекомендации по самостоятельной работе [Электронный ресурс] / В.Н. Асташкин. - Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
Методические указания к практическим работам [Электронный ресурс] / В.Н. Асташкин. - Рязань: РГАТУ, 2022 - ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		**Основные показатели оценки результата**	**Формы, методы контроля**
Коды умений, знаний	**Наименования умений, знаний**		
УМЕНИЯ:			
У1	определять физические и биологические факторы плодородия почвы для своевременного их регулирования; составлять схемы севооборотов,	В результате защиты практической работы студент должен показать умение определять физические и биологические факторы плодородия почвы для своевременного их регулирования; составлять схемы севооборотов,	Защита практической работы
У2	определять технологии обработки почвы и защиты сельскохозяйственных культур от сорных растений; оценивать качество проводимых полевых работ.	В результате защиты практической работы студент должен показать умение определять технологии обработки почвы и защиты сельскохозяйственных культур от сорных растений; оценивать качество проводимых полевых работ.	Защита практической работы
ЗНАНИЯ:			
З1	законы земледелия, факторы жизни растений и методы их регулирования;	В результате защиты практической работы студент должен показать знания законов земледелия, факторов жизни растений и методы их регулирования;	Текущий опрос.
З2-	научные основы севооборотов, защиты растений от сорняков, обработки почвы, защиты почв от эрозии и дефляции, основы систем земледелия.	В результате защиты практической работы студент должен показать знания научных основ севооборотов, защиты растений от сорняков, обработки почвы, защиты почв от эрозии и дефляции, основы систем земледелия.	Текущий опрос.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:
Декан технологического факультета
О.В.Черкасов
« 09 » марта 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО
А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 ПРОИЗВОДСТВО И ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

МДК.01.01 ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

МДК.01.02 СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЕ БИОТЕХНОЛОГИИ

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс 3 **Семестр** 5, 6

Форма контроля: **профессиональный модуль -** экзамен квалификационный
МДК - другая форма контроля
учебная практика – зачёт дифференцированный
производственная практика - зачёт дифференцированный

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 6

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7

4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 15

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) 16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01 Производство и первичная обработка продукции растениеводства (ТППОПР)

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки по специальности СПО 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукциив 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 испол нения аппаратов и методов количественной и качественной оценки сельскохозяйственного сырья при производстве продукции растениеводства.

Общих компетенций(ОК):

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

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

иметь практический опыт:

подготовки сельскохозяйственной техники к работе;

подготовки семян и посадочного материала к посеву (посадке)

реализация схем севооборотов;

возделывания сельскохозяйственных культур;

проведения агротехнологических 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 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;

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 формирования высококачественного урожая;

методы программирования урожаев;

значение, виды мелиораций, 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.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 616 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 400 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 272 часа (из них на

теоретическое обучение – 200 часов, практические и лабораторные занятия – 72 часа);
самостоятельной работы обучающихся – 128 часов;
Практика – 216 часов (из них учебная – 108 часов, производственная – 108 часов).

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности Производство и первичная обработка продукции растениеводства, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов *(макс. учебная нагрузка и практики)*	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности),часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1-1.6 ОК1-9	Раздел 1 Производство продукции растениеводства	320	188	32	-	96		36	
ПК 1.1-1.3 ОК1-9	Раздел 2 Сельскохозяйственные биотехнологии	188	84	40	-	32		72	
ПК 1.1-1.6 ОК1-9	Производственная практика (по профилю специальности),	108							108
	Всего:	616	272	72		128		108	108

3.2. Объем профессионального модуля ПМ 01 МДК 01.01. Технологии производства продукции растениеводства и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка (всего)	284
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	188
в том числе:	
теоретическое занятие	156
в т.ч. в активной и интерактивной формах	10*
лабораторные занятия	-
практические занятия	32
в т.ч. в активной и интерактивной формах	14*
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)*	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	96
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
подготовка рефератов по темам	96
в том числе в активной и интерактивной формах	96*
Форма контроля: другая форма контроля 5,6 семестр экзамен- семестр 6	

3.3. Объем профессионального модуля ПМ 01 МДК 01.02. Сельскохозяйственные биотехнологии и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка (всего)	116
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	84
в том числе:	
теоретическое занятие	44
в т.ч. в активной и интерактивной формах	4*
лабораторные занятия	-
практические занятия	40
в т.ч. в активной и интерактивной формах	4*
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)*	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	32
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
подготовка рефератов по темам	32
в том числе в активной и интерактивной формах	32*
Форма контроля: другая форма контроля 5,6 семестр	

3.4. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ 01) МДК 01.01 Технологии производства продукции растениеводства

Наименование умений, знаний, компетенций (ПК, ОК)	**Наименование разделов и тем**	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)**		**Объем часов**	**Уровень освоения**
		Раздел 1. Производство продукции растениеводства			
ОК 1 ОК 2 ОК 4 ПК 1.1 ПК 1.4	**ТЕМА 1. Система земледелия**	**Содержание**		12	
		1	Классификация систем земледелия.	2	1
		2	Принципы разработки систем земледелия.	2	1
		3	Технологические операции по обработке почвы.	2	1
		4	Системы обработки почвы.	2*(в т.ч.2*)*	1
		5	Научные основы чередования культур. Предшественники и их агротехническая оценка.	2	1
		6	Классификация севооборотов. Введение и освоение севооборотов.	2	1
		Практические занятия		4	
		1	Составление схем севооборотов и планов освоения севооборотов.	2*(в .ч.2*)*	2
		2	Разработка системы обработки почвы в различных севооборотах.	2	2
		Самостоятельная работа обучающихся. Выполнение рефератов и презентации.		8	
		1. История развития систем земледелия		4*	
		2. Законы земледелия		4*	
		Подготовка к устному опросу.			
ОК 3-4 ОК 5 ОК 8 ПК 1.1 ПК 1.4 ПК 1.5	**ТЕМА 2. Основные технологии производства продукции растениеводства**	**Содержание**		60	
		1	Технологии производства зерна озимых культур.	6*(в .ч.2*)*	1
		2	Технологии производства зерна яровых культур.	6	1
		3	Технология производства кукурузы	6*(в .ч.2*)*	1
		4	Технология возделывания крупяных культур.	6	1
		5	Технология возделывания зернобобовых культур.	6	1
		6	Технология возделывания клубнеплодов.	6*(в .ч.2*)*	1
		7	Технология возделывания корнеплодов	6*(в .ч.2*)*	1

		8	Технология возделывания масличных и эфирномасличных культур	10	1
		9	Технология возделывания прядильных культур.	8	1
		Практические занятия		8	
		1	Морфологическая и биологическая характеристика озимых зерновых культур	2	2
		2	Морфологическая и биологическая характеристика яровых зерновых культур.		2
		3	Морфологическая характеристика хлебов II группы: кукуруза (особенности строения растения, определение подвидов). Сорта и гибриды.	2	2
		4	Морфологическая и биологическая характеристика крупяных культур.		2
		5	Морфологическая и биологическая характеристика зернобобовых культур.		2
		6	Морфологическая и биологическая характеристика клубнеплодов	2	2
		7	Морфологическая и биологическая характеристика корнеплодов		2
		8	Морфологическая и биологическая характеристика масличных культур.	2	2
		9	Морфологическая и биологическая характеристика прядильных культур.		2
		Самостоятельная работа обучающихся. Выполнение рефератов и презентации.		24	
		1. Причины гибели озимых культур в зимне-весенний период		6*	
		2. Технология возделывания яровых зерновых культур		6*	
		3. Технология возделывания технических культур.		6*	
		4. Технология возделывания картофеля в условиях Рязанской области		6*	
		Подготовка к устному опросу.			
ОК 3 **ОК 4** **ОК 5** **ОК 9** **ПК 1.2** **ПК 1.3** **ПК 1.6**	**ТЕМА 3 Технология хранения продукции растениеводства**	**Содержание**		24	
		1	Технология хранения зерновых и зернобобовых культур	12	1
		2	Технология хранения корне- и клубнеплодов, масличных культур	22	1
		Практические занятия		4	
		1	Технология хранения зерновых, зернобобовых культур. Режимы хранения зерновых масс. Определение показателей свежести натурной массы зерна, стекловидности зерна, количества и качества сырой клейковины, заряженности зерна и поврежденности вредителями хлебных запасов. **Химический состав и физиологические свойства зерновой массы.**	4*(в т.ч.2*)*	2
		2	Технология хранения корне - и клубнеплодов. Хранение продукции в		2

			охлажденном состоянии. Режимы хранения продукции в различных средах. Режимы хранения в хранилищах. Оценка качества картофеля.		
		Самостоятельная работа обучающихся. Выполнение рефератов и презентации.		18	
		Хранение зерновых масс в сухом, охлажденном состоянии.		6*	
		Хранение зерна без доступа воздуха		6*	
		Послеуборочная подготовка и хранение партий зерна		6*	
		Подготовка к устному опросу.			
ОК 2-5 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3	**ТЕМА 4 Программирование урожаев сельскохозяйственных культур**	**Содержание**		8	
		1	Программирование урожаев сельскохозяйственных культур.	4	1
		2	Методы программирования урожаев.	4	1
			Практические занятия	6	
		1	Расчет возможной урожайности сельскохозяйственных культур по обеспеченности ФАР и влагообеспеченности.	2	2
		2	Расчет величины действительно возможного урожая культуры		3
		3	Анализ агроклиматических условий и расчет потенциальной урожайности культуры	2	3
		4	Составление технологических карт основных полевых культур.	2	3
		Самостоятельная работа обучающихся.		12	
		Выполнение рефератов и презентации. 1. Основы программирования урожайности сельскохозяйственных культур		6*	
		2. Основные методы защиты сельскохозяйственных культур.		6*	
		Подготовка к устному опросу.			
ОК 2-5 ПК 1.5	**ТЕМА 5 Мелиорация земель**	**Содержание**		8	
		1	Значение мелиорации в повышении продуктивности земель. Виды мелиораций, мероприятия по освоению и окультуриванию мелиоративных земель, погодные и климатические условия оказывающие влияние на сельскохозяйственное производство.	8	1
			Практические (не предусмотрено)		

			Лабораторные занятия (не предусмотрено)		
ОК 2-5 **ПК 1.4**	**ТЕМА 6 Общее устройство и принципы работы сельскохозяйственных машин**	**Содержание**		12	
		1	Классификация почвообрабатывающих машин. Плуги.	4	1
		2	Общее устройство сельскохозяйственных машин.	4	1
		3	Принцип работы сельскохозяйственных машин.	4	1
		Практические занятия		4	
		1	Подготовка плугов к работе. Расстановка рабочих органов.	2*	2
		2	Установка плугов на заданную глубину вспашки.		2
		3	Машины и орудия для поверхностной обработки почвы.	2	2
		Самостоятельная работа обучающихся.		18	
		Выполнение рефератов и презентации. Правила безопасности труда и охраны окружающей среды при эксплуатации посевных машин.		6*	
		Правила безопасности труда и охраны окружающей природной среды при эксплуатации машин для внесения удобрений.		6*	
		Правила безопасности труда и охраны окружающей среды при эксплуатации машин для уборки картофеля и корнеплодов		6*	
		Подготовка к устному опросу.			
ОК 2-5 **ПК 1.3** **ПК 1-5**	**ТЕМА 7 Теоретические основы защиты растений**	**Содержание**		32	
		1	Вредители сельскохозяйственных растений. Общие сведения, классификация. Фазы развития насекомых.	10	1
		2	Болезни сельскохозяйственных растений. Общие сведения, классификация. Циклы развития болезней.	10	1
		3	Методы борьбы с вредителями, болезнями и сорными растениями сельскохозяйственных культур.	12	1
		Практические занятия		6	
		1	Классификация вредителей. Определение строения насекомых, фазы их развития.	4*	2
		2	Типы болезней растений. Определение основных типов проявления болезней растений по внешним признакам.		2
		3	Вредители и болезни зерновых злаков. Определение зараженности зерна и		2

			поврежденности вредителями хлебных запасов.		
		4	Вредители и болезни зернобобовых культур.		2
		5	Вредители и болезни технических культур.		2
		6	Вредители и болезни картофеля.		2
		7	Вредители и болезни однолетних и многолетних трав.		2
		8	Вредители и болезни овощей.	2	2
		9	Вредители и болезни плодовых культур.		2
		10	Определение вредителей зерна и продуктов его переработки по морфологическим признакам, зараженности зерна вредителями.		2
		11	Средства борьбы с вредителями, болезнями и сорной растительностью растений. Рабочие составы пестицидов.		2
		13	Система применения пестицидов при возделывании сельскохозяйственных культур. Составление годового плана защитных мероприятий.		2
		Лабораторные занятия (не предусмотрено)			
		Самостоятельная работа обучающихся. Выполнение рефератов и презентации.		16	
		1.	Меры безопасности при хранении, работе и перевозке пестицидов.	8*	
		2.	Механизация работ по защите растений.	8*	
		Подготовка к устному опросу.			
Самостоятельная работа при изучении Раздела 1 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 2. Подготовка к практическим занятиям , оформление результатов практических работ. 3. Самостоятельное изучение тем, предложенных преподавателем.Подготовка устных сообщений				96	3
Учебная практика Виды работ:				36	2,3
ознакомление студентов с лабораторией, рабочим местом, с инструментами и оборудованием; - требования безопасности труда на рабочем месте Изучение правил отбора проб на анализ. Отбор средних проб. Оформление этикеток к средним пробам семян и акт отбора средних проб Определение показателей качества зерна (масса 1000, чистота семян, определение выравненности семян). Документальное оформление. Экскурсионная поездка в НИИСХ (Подвязье). Ознакомление с районированными сортами Рязанской области. Правилами селекции.					

Решение задач на посевную годность и норму высева семян Определение фаз роста зерновых, бобовых и других полевых культур Составление технологических карт Изучение агротехники возделывания сельскохозяйственных культур Определение норм внесения удобрений с учетом плодородия почвы. Решение задач. Определение биологического урожая. Решение задач. Оценивание качества полевых работ. Методика оценки. Решение задачи. Определение и оценка состояния производственных посевов (озимых, яровых, зернобобовых). Выполнение основных технологических регулировок сельскохозяйственных машин, составление машинно-тракторных агрегатов. Выбор способа уборки урожая. Правила выбора способа уборки урожая. Проведение обследования сельскохозяйственных угодий по выявлению и распространению вредителей, болезней и сорняков. Составление карты засоренности. Составление годового плана защитных мероприятий		
Производственная практика Виды работ:	108	2,3
Вводное занятие знакомство студентов с предприятием, с рабочим местом, с режимом работы и правилами внутреннего распорядка; с требованиями безопасности труда на рабочем месте. Практически изучить и принять участие в следующих видах работ: Подготовка сельскохозяйственной технике к работе Подготовка семенного и посадочного материала Определение норм, сроков и способов посева Определение норм удобрений под различные сельскохозяйственные культуры, с учетом плодородия почв Анализ структуры посевных площадей, применяемых технологических операций, чередования культур и др. Изучение основных видов сельскохозяйственных растений и их биологических особенностей в процессе роста и развития Анализ технологий выращивания сельскохозяйственных культур для получения качественной продукции, отвечающей требованиям, освоение методов агрономического контроля и оценки качества сельскохозяйственных работ Анализ метеорологических условий и их соответствия требованиям культурных растений в основных жизненно важных факторах для получения высококачественных урожаев Изучение применения, классификация, назначение, устройство и принцип действия и критерии выбора современных аппаратов и машин, отвечающие особенностям технологического процесса;		

Анализ проблемы энерго-ресурсосбережения, экологизации и защиты окружающей среды при эксплуатации аппаратов и машин и пути их решения; Оформление отчётной документации по структуре посевных площадей. Изучить как проходит процесс обработки и транспортировки урожая. Оформление и защита отчета по производственной практике.		
ВСЕГО	428	

Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ 01) МДК 01.02 Сельскохозяйственные биотехнологии

Наименование умений, знаний, компетенций (ПК, ОК)	**Наименование разделов и тем**	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)**		**Объем часов**	**Уровень освоения**
		Раздел 2. Сельскохозяйственные биотехнологии			
ОК 1 ОК 2 ОК 4 ПК 1.1	**ТЕМА 1. Культивирование клеток и тканей растений *in vitro*, оздоровление растений. Генетическая инженерия.**	**Содержание**			
		1	Введение в Сельскохозяйственную биотехнологию	10	1
		2	Культивирование клеток и тканей растений *in vitro.*	2	1
		3	Методы работы с суспензи онными культурами клеток.	2	1
		4	Методы клеточной селекции. Вспомогательные методы in vitro в селекции. Клеточная инженерия.	2	1
		5	Клональное микроразмноже ние и оздоровление растений	4 *(в т.ч.2*)*	1
		6	Принципы и методы генетиче ской инженерии.	2	1
		Практические занятия		10	
		1	Организация работ в лаборатории «Сельскохозяйственная биотехнология»	4	2
		2	Методы работы с суспензионными культурами клеток.	4 *(в .ч.2*)*	2
		3	Методы клеточной селекции. Вспомогательные методы in vitro в селекции растений. Клеточная инженерия.	2	2
		Самостоятельная работа обучающихся. Выполнение рефератов и презентации.		8	

		3.	Законодательство и биобезопасность в области биоинженерии и биотехнологии.	4*	
		4.	Принципы и методы генетической инженерии.	4*	
		Подготовка к устному опросу.			
ОК 3-4 ОК 5 ОК 8 ПК 1.1- ПК 1.3	**ТЕМА 2. Биотехнологи и в защите растений**	**Содержание**		14	
		1	Техника безопасности на про изводстве биопрепаратов	6 *(в т.ч.2*)*	1
		2	Технологические карты для производства биологических средств защиты растений.	4	1
		3	Диагностикумы в защите рас тений и селекции.	4 *(в т.ч.2*)*	1
		Практические занятия		8	
		1	Основные биологические объекты и методы биотехнологии	4	2
		2	Способы и системы культивирования микроорганизмов	4	2
		Самостоятельная работа обучающихся. Выполнение рефератов и презентации.		8	
		5.	Использование методов биотехнологии в защите растений.	4*	
		6.	Использование методов биотехнологии в переработке и хранении продукции растениеводства	4*	
		Подготовка к устному опросу.			
ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 9 ПК 1.2- ПК 1.3	**ТЕМА 3 Фитогормональная регуляция в сельскохозяйственном производстве**	**Содержание**		16	
		1	Фитогормональная регуляция в сельскохозяйственном производстве	8	1
		2	Биотестирование фиторегуляторов.	8	1
		Практические занятия		10	
		1	Фитогормональная регуляция в с/х производстве. Биотестирование фиторегуляторов	10 *(в т.ч.4*)*	2
		Самостоятельная работа обучающихся. Выполнение рефератов и презентации.		8	
		1.	Получение этанола из растительных отходов.	4*	
		2.	Методы биотехнологии в животноводстве. Источники высокоценного белка.	4*	
		Подготовка к устному опросу.			
ОК 2-5 ПК 1.1	**ТЕМА 4 Биотехнологи**	**Содержание**		4	
		1	Методы биотехнологии в животно водстве	2	1

ПК 1.2 **ПК 1.3**	**и в кормопроизводстве и в животноводстве.**	2	Методы биотехнологии в кормопро изводстве	2	1
			Практические занятия	12	
		1	Охрана окружающей среды на предприятиях микробиологической промышленности	2	2
		2	Биотехнология производства продуктов питания и напитков	2	3
		3	Технология переработки отходов растениеводства и животноводства	2	3
		4	ЭМ-технология в животноводстве	2	3
		5	ЭМ-технология в растениеводстве	4	2
		Самостоятельная работа обучающихся.		8	
		Выполнение рефератов и презентации. 1. Современные технологии получения аминокислот, белков, витаминов, липидов.		8*	
		Подготовка к устному опросу.			
Самостоятельная работа при изучении Раздела 1 4. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 5. Подготовка к практическим занятиям , оформление результатов практических работ. 6. Самостоятельное изучение тем, предложенных преподавателем.Подготовка устных сообщений					3
Учебная практика Виды работ:				**72**	2,3
ознакомление студентов с лабораторией, рабочим местом, с инструментами и оборудованием; - требования безопасности труда на рабочем месте					
ВСЕГО				188	

активные и интерактивные формы проведения занятий

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).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля требует наличия

Мастерская по компетенции «Сельскохозяйственные биотехнологии»

Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1 шт

Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1 шт

Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1 шт

Микроскоп биологический Микромед 1 (2-20inf.) 1 шт

Влагомер зерна wile 55 2 шт

Лабораторная мельница ЛЗМ-1 1 шт

Пурка литровая рабочая с падающим грузом ПХ-1МЦ 1 шт

Диафаноскоп ДСЗ-3 1 шт

Устройство для формирования клейковины 1 шт

Прибор определения числа падения ПЧП-3 1шт

Измеритель диформации клейковины ИДК-3М 1 шт

Делитель проб зерна ДПЗ-10 1 шт

Рассев лабораторный РЛ-1 1 шт

Щуп мешочный ЩМ-40 d12 1 шт

Шелушитель зерна лабораторный пленчатых культур У17-ЕШЗ 1 шт

Набор сит для анализа зерна пшеницы(D200.8 сит, поддон, крышка) 1 шт

Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1 шт

Белизномер лабораторный СКИБ-М 1 шт

Прибор Журавлева - Аналог прибора Журавлева "УОП-01" 1 шт

pH-метр/pH-метр pH-150МИ 3 шт

Нитратомер Нитрон-01 3 шт

Поляриметр круговой СМ-3 1 шт

Весы Парова для определения крахмалитости картофеля УКК-5 1 шт

Рефрактометр учебный "Компакт" 1 шт

Весы электронные настольные со стойкой МИДЛ МТ 30 МГЖА (5/10;230х330) "Базар" 2 шт

Доска разборная для зерна 10 шт

Бумага фильтровальная (20*20см), 1кг плот.75, 320 листов в упаковке 1 шт

Щипцы тигельные лабораторные (150мм) 5 шт

Чашка для навесок 3 шт (№1,2,3) (4 набора) 4 шт

Магнит постоянный металлический подковообразный ММ-2165 2 шт

Шпатель №3 20шт

Совочек лабораторный 10шт

Лупа ЛЗ-П-4,5х зерновая без подсветки (d=50мм,без подсветки) 5 шт

Контейнер для хранения образцов зерна КХОЗ-6л 10 шт

Таймер электронный лабораторный TL-303 2шт

pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт

Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт

Компьютер с лицензионным программным обеспечением (Монитор LCD PHILIPS 23.8" 241V8L (00/01)черный;Клавиатура Гарнизон Клавиатура GK-100, USB; Мышь Defender Optimum MB-270 черный;
Системный блок CPU Intel Core i3-9100/Gigabyte H310M H/8Gb/SSDCrucial SSD BX500 480GB/1TB/450W/ATX;Web – камера Defender G-lens 2694) 1шт
Печатающее устройство Pantum P2200 Принтер лазерный, монохромный 1 шт
Ноутбук HP 250 G8 5 шт
Проектор ViewSonic pG7O7W DLP 4000Lm (1280x800) 22000:1 ресурс лампы:6000часов 2xHDMI 2шт
Экран Lumien Eco Picture [LEP-100l10] Настенный экран 220x220см (рабочая область 2\4x2|4 см) Matte White 2шт
Радиокласс Сонет-РСМ РМ- 1-1 Заушный индуктор 1шт
Станция медиа-захвата и трансляции; Видеокамера с системой автонаведения по ИК-метке и позиционером-микрофоном 1шт
Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт
Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1шт
Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1шт
Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт
pH-метр с ножом для мясной продукции pH-150МИ 1шт
Анализатор влажности АВГ-60 1шт
pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт
Весы лабораторные ВЛТЭ 510 (510 гр.0,01 гр, внешняя калибровка) 1шт
pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт
Компьютер с лицензионным программным обеспечением (Монитор LCD PHILIPS 23.8" 241V8L (00/01) черный; Клавиатура Гарнизон Клавиатура GK-100, USB; Мышь Defender Optimum MB-270 черный;
Системный блок CPU Intel Core i3-9100/Gigabyte H310M H/8Gb/SSDCrucial SSD BX500 480GB/1TB/450W/ATX ; Web – камера Defender G-lens 2694) 1шт
Печатающее устройство Pantum P2200 Принтер лазерный,монохромный 1шт
Ноутбук HP 250 G8 5шт
Проектор ViewSonic pG7O7W DLP 4000Lm (1280x800) 22000:1 ресурс лампы:6000часов 2xHDMI 2шт
Экран Lumien Eco Picture [LEP-100l10] Настенный экран 220x220см (рабочая область 2\4x2|4 см) Matte White 2шт
Радиокласс Сонет-РСМ РМ- 1-1 Заушный индуктор 1шт
Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1шт
Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1шт
Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт
Анализатор качества молока «Термоскан-МИНИ» 1шт
Анализатор молока с термопринтером , с поверкой ECOMILK TOTAL 120 секунд 1шт
Весы лабораторные ВЛТЭ 500 (510 гр.0,01 гр, внешняя калибровка) 1шт
Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1шт
Микроскоп биологический Микромед 1 (2-20inf.) 1шт
Автоклав 1шт
Центрифуга молочная ЦЛМН 1-8 с подогревом TAGLER 1шт

Лабораторный сушильный шкаф СМ 50/360-60ШС 1шт
Анализатор молока с термопринтером , с поверкой ECOMILK TOTAL 120 секунд 1шт
Лабораторный термостат-редуктазник "ЛТР-24" 1шт
Рефрактометр "Компакт" 1шт
Рефрактометр цифровой Milwaukee MA871 1шт
Сепаратор Нептун 1шт
Анализатор влажности в комплекте с колибровочной гирей (высокоточный) "Эвалас-2М" (с гирей) 2шт
Гомогениизатор Stegler S10 1шт
Баня лабораторная БКЛ -М(комбинированная) 1шт
Анализатор соматических клеток в молоке "Соматос-Мини" 1шт
Установка для титрования УТ-1 1шт
Набор лабораторной посуды (бутирометр (жирометр) для молока 1-6*16шт.) колба коническая КН-2-100мм-34*16шт) 1шт
Плита электрическая лабораторная IR-8008 1шт
Весы лабораторные ВЛТЭ 500 (510 гр.0,01 гр, внешняя калибровка) 1шт
pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт
Компьютер с лицензионным программным обеспеч обеспечением (Монитор LCD PHILIPS 23.8" 241V8L (00/01) черный; Клавиатура Гарнизон Клавиатура GK-100, USB; Мышь Defender Optimum MB-270 черный
Системный блок CPU Intel Core i3-9100/Gigabyte H310M H/8Gb/SSDCrucial SSD BX500 80GB/1TB/450W/ATX; Web – камера Defender G-lens 2694) 1шт
Печатающее устройство Pantum P2200 Принтер лазерный, монохромный 1шт
Ноутбук HP 250 G8 5шт
Проектор ViewSonic pG7O7W DLP 4000Lm (1280x800) 22000:1 ресурс лампы:6000часов 2xHDMI 2шт
Экран Lumien Eco Picture [LEP-100l10] Настенный экран 220x220см (рабочая область 2\4x2|4 см) Matte White 2шт
/Радиокласс Сонет-РСМ РМ- 1-1 Заушный индуктор 1шт
Учебно-производственное оборудование
Производство и первичная обработка продукции растениеводства
Мукопросеиватель 1шт
Шкаф расстоечный 1шт
Хлебопекарная печь электрическая 1шт
Планетарная тестомесильная машина 1шт
Тестоотделитель струнный 1шт
Сушка для плодов и овощей 1шт
Соковыжималка шнековая Kitfort KT-1106-2 серебристый металик. 1шт
Стул с металлическими ножками и мягким сидением и спинкой 25 шт
Стол островной СЛЭ-118 8шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Стол-мойка НВ-800 МСП (с сушилкой и полипропиленовой раковиной) 1шт
Стол лабораторный С490 1шт
Сушилка для посуды, пробирок и колб, 48 штерей 1шт
Фаршемешалка электрическая 1шт
Куттер 1шт
Мясорубка ТМ 32М 1шт
Камера термодымовая универсальная КТД-50 1шт
Холодильник двухкамерный POZIS RK FNF-170 1шт
Шприц вакуумный 1шт
Аппарат котлетный 1шт

Пельменный аппарат 1шт
Весы торговые настольные эектронные ВР4900-15-2Д-ДБ 04 1шт
Стол для мяса 1шт
Клипсатор одинарный 1шт
Стул с металлическими ножками и мягким сидением и спинкой 25шт
Стол островной СЛЭ-118 8шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Стол-мойка НВ-800 МСП (с сушилкой и полипропиленовой раковиной) 1шт
Стол лабораторный С490 1шт
Сушилка для посуды, пробирок и колб, 48 штерей 1шт
Йогуртница Redmond RYM-M5401 3шт
Пастеризатор Премиум 12 1шт
Электросыроварня (Тип 1) Maggio 1шт
Сырный пресс винтовой 1шт
Форма для сыра 5шт 10шт
Маслобойка МА 40л 1шт
Фризер мороженого GASTRORAGSCM 1119 ARB 2шт
Холодильник комбинированный лабораторный POZIS ХЛ-340 3шт
Стол лабораторный С401 4шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Стол-мойка НВ-800 МСП (с сушилкой и полипропиленовой раковиной) 1шт
Стол лабораторный С490 1шт
Сушилка для посуды, пробирок и колб, 48 штерей 1шт
Йогуртница Redmond RYM-M5401 3шт
Пастеризатор Премиум 12 1шт
Электросыроварня (Тип 2) MaggioPro с автоматической мешалкой 1шт
Стул с металлическими ножками и мягким сидением и спинкой 25шт
Стол островной СЛЭ-118 8шт

Программное и методическое обеспечения

Автоматизированная программа по планированию и учету на мукомольных предприятих/Автоматизированная программа по планированию и учету на мукомольных предприятих. 1С:Управление мукомольным, крупяным, комбикормовым и масложировым производством. Модуль для 1С:ERP и 1С:КА2. Электронная поставка, 1С: Мукомольное, крупяное, комбикормовое и масложировое производство 2. Клиентская лицензия на 20 р.м. Электронная поставка 1шт
Автоматизированная программа по планированию и учету на молокоперерабатывающих предприятиях/Автоматизированная программа по планированию и учету на молокоперерабатывающих предприятиях. Лицензия на 20 р.м. 1С:Предприятие 8. ERP Управление предприятием 2. Электронная поставка, 1С: Молокозавод. Модуль для 1С:ERP и 1С:КА2. Электронная поставка, 1С:Молокозавод для 1С:ERP и 1С:КА2. Клиентская лицензия на 20 р.м. Электронная поставка 1шт
Комплект программно-учебных модулей и виртуальных практикумов по компетенции "Сельскохозяйственные биотехнологии"/ПУМ: Оборудование и инструменты для выполнения работ по компетенции "Сельскохозяйственные биотехнологии" 1шт
ЭУМК «Основы агрономии» 1шт

Лаборатория технологии производства продукции растениеводства

Основное учебное оборудование:
Весы ВЛКТ-500
Микроскоп «Биолам»
Ноутбук Dell

Проектор BenQ
Термостат ТМ1/80
Влагомер зерновой
Стенды настенные обучающие
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Аудитория для самостоятельной работы

Проектор TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLO SAM-1104 203x203 см, Монитор ASER V 173, Системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020, Принтер HP LaserJet P1102, Персональные компьютеры (монитор ViewSonic VA2407h, системный блок NL-AMD/A320M-HDV) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Аудитория для самостоятельной работы

Персональные компьютеры (Монитор ASER V 173, FLATRON L 1734S LG, PROVIEW SP716KP.Системный блок neos DEPO) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Сканер HP ScanJet 3800 L1945A, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Программное обеспечение:

1. KasperskyEndpointSecurityдлябизнеса - СтандартныйRussianEdition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License
1096-200527-113342-063-1315;
2. Office 365 дляобразования E1 (преподавательский)
70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420;
3. ВКРВУЗ
Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021;
4. «Сеть КонсультантПлюс»
Договор об информационной поддержке от 26.08.2016;
5. Windows 7
4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD;
6. Windows xp
QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8;
7. Windows 7 Pro
Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG;
8. Свободнораспространяемоепрограммноеобеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, AdvegoPlagiatus, Edubuntu 16, eTXTАнтиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, АльтОбразование 9, Справочно-правоваясистема "Гарант").
9. Электронная информационно-Образовательная среда Moodle http://ino-rgatu.ru/login/index.php

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Жевнин Д.И. Технология производства продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО/ .. – Рязань: РГАТУ, 2020 - ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

2. Биотехнология: теория и практика / Н.В. Загоскина, Л.В. Назаренко, Е.А. Калашникова.- М.: Издательство Оникс, 2018г.

Дополнительная литература:

1.Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, С. В. Байкин, О. Н. Кухарев ; под общей редакцией А. А. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 446 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08671-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/437870 -**ЭБС Юрайт**

Интернет-ресурсы

1. ЭБС «Троицкий мост» - режим доступа: http://www.trmost.ru/
2. ЭБС «IPR-Books» - режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/
3. ЭБС «Юрайт» - режим доступа: http://www.biblio-online.ru/
4. ЭБС «Лань» - Режим доступа: http://e.lanbook.com
5. Единое окно доступа к образовательным ресурсам- режим доступа: http://window.edu.ru

Учебно-методические издания:

Методические указания к практическим /лабораторным работам при изучении МДК 01.01 Технологии производства продукции растениеводства [Электронный ресурс]:Жевнин Д.И / . – Рязань: РГАТУ, 2022 - ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Методические рекомендации по самостоятельной работе Технологии производства продукции растениеводства [Электронный ресурс] Жевнин Д.И. - Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Методические указания к занятиям на учебной практике Технологии производства продукции растениеводства [Электронный ресурс] Жевнин Д.И. - Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Методические указания к практическим /лабораторным работам при изучении МДК 01.02 Сельскохозйственные биотехнологии [Электронный ресурс]:Морозова О.А. / . – Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Методические рекомендации по самостоятельной работе МДК 01.02 Сельскохозйственные биотехнологии [Электронный ресурс] Морозова О.А. - Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Методические указания к занятиям на учебной практике МДК 01.02 Сельскохозйственные биотехнологии [Электронный ресурс] Морозова О.А. - Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Изучению данного модуля предшествуют следующие дисциплины: химия, земледелие, основы агрономии, основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства.

Реализация программы модуля предполагает учебную практику с целью получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля и производственную практику в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.

Обязательным условием допуска к учебной и производственной практике в рамках ПМ.01. Производство и первичная обработка продукции растениеводства является освоение МДК 01.01 Технологии производства продукции растениеводства

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих реализацию программы профессионального модуля: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля и опыта деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководство практикой осуществляют дипломированные специалисты, преподаватели междисциплинарных курсов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Оценка результатов освоения профессионального модуля является интегрированной и формируется на основании результатов по МДК, учебной и производственной практик и собственно квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен по ПМ.01. Производство и первичная обработка продукции растениеводства состоит из двух частей: теоретической (ответ на устные вопросы) и практической (выполнения практического задания).

Порядок проведения квалификационного экзамена закреплён в Положении о квалификационном экзамене на факультете дополнительного профессионального и среднего профессионального образования ФГОБУ ВО «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева»

Для составных элементов профессионального модуля дополнительно предусмотрена промежуточная аттестация:

МДК – другая форма контроля (тестирование);

учебная практика – дифференцированный зачёт;

производственная практика – дифференцированный зачёт.

Контроль и оценка результатов МДК осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, решения расчётных задач, а также проведения промежуточной аттестации.

Контроль и оценка результатов практик осуществляются с использованием следующих форм и методов: наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике, анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (отчёт о практике, аттестационный листа, характеристика учебной и профессиональной деятельности студента).

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации (МДК) производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	**Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений**	
	балл (отметка)	**вербальный аналог**
90 - 100	*5*	Отлично
70 - 89	*4*	Хорошо
50 - 69	*3*	Удовлетворительно
менее 50	*2*	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменатором определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций .

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности *Производство и первичная обработка продукции растениеводства*, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 1.1 Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.	Рациональный выбор технологий производства растениеводческой продукции: владеть методикой оценки районированных сортов и	- устный опрос; - письменный опрос - проверка выполнения практических работ;

	семенного и посадочного материала; правильность определения качества семян; норм, сроков и способов посева и посадки; точность и правильность определения норм удобрений под различные сельскохозяйственные культуры с учетом плодородия почвы; владение методикой составления технологических карт возделывания полевых культур; рациональный выбор и реализация способа уборки урожая, с соблюдением «технологической» карты, техники безопасности и экологических законов.	наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике, отчёт о производственной практике
ПК 1.2 Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства	Выбор особенности агротехники возделывания различных сельскохозяйственных культур в соответствии с требованиями; Владение методикой составления технологической карты для возделывания сельскохозяйственных культур; грамотное определение закономерности роста, развития растений и формирования высококачественного урожая; демонстрация знаний метода программирования урожаев; Правильность выбора первичной обработки и транспортировки урожая; Грамотно проводить первичную обработку урожая с соблюдением требований техники безопасности, стандартизаций и сертификаций. Результативность использования проведения стандартизации и сертификации нового урожая продукции.	- устный опрос; - письменный опрос - проверка выполнения практических работ; наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике, отчёт о производственной практике
ПК 1.3 Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства	Демонстрация способности определять биологический урожай и анализировать его структуру. Правильность выбора способа уборки урожая; демонстрация способности проводить обследование	Устный опрос и письменный опрос проверка выполнения заданий в рабочей тетради, наблюдение за деятельностью студента на учебной и

	сельскохозяйственных угодий по выявлению ираспространению вредителей, болезней и сорняков; владение методами составления годового плана защитных мероприятий;	производственной практике, отчёт о производственной практике, комплексный экзамен по профессиональному модулю.
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.	Демонстрация способности определять физические и биологические факторы плодородия почвы для своевременного их регулирования; Правильность составления схемы севооборотов.	наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике, отчёт о производственной практике
ПК 1.5 Распознавать основные типы и разновидности почв, обосновать направления их использования в земледелии и приемы воспроизводства плодородия.	Рациональный выбор технологии обработки почвы и защиты сельскохозяйственных культур от сорных растений; демонстрация способности оценивать качество проводимых полевых работ.	наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике, отчёт о производственной практике наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике, отчёт о производственной практике
ПК 1.6 Выбирать и реализовывать технологические особенности конструктивного исполнения аппаратов и методов количественной и качественной оценки сельскохозяйственного сырья при производстве продукции растениеводства.	Демонстрация умений выбирать и подтверждать расчетами соответствующие аппараты и машины в наибольшей степени отвечающие особенностям и условиям технологического процесса; Демонстрация умений эффективно использовать и обеспечивать техническую эксплуатацию современных аппаратов и машин, регулировать и анализировать условия и режим работы аппаратов различного назначения. знание теоретические основы и инженерные решения основных процессов различных пищевых производств, методы их исследования;знание области применения, классификация, назначение, устройство и	Опрос, выполнение индивидуальных заданий, практическая работа

	принципдействия и критерии выбора современных аппаратов и машин, отвечающие особенностям технологического процесса; знание проблемы энергоресурсосбережения, экологизации и защиты окружающей среды при эксплуатации аппаратов и машин и пути их решения.	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- объяснение сущности и социальной значимости избранной специальности; - демонстрация активности, интереса при получении профессионального опыта, умений, знаний.	- собеседование; - наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике, анализ документов характеристика учебной и профессиональной деятельности, отчёт о производственной практике)
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач;	-выполнение заданий на практических занятиях и на учебной практике; - наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике - характеристика с места прохождения практики
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;	- оценка применяемых методов и способов при выполнении практических заданий и работ во время учебной практики;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и	- проверка выполнения практических работ на учебной и производственной

выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	личностного развития	практике; - проверка выполнения заданий для самостоятельной работы
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- Своевременность решения профессиональных задач на основе самостоятельно найденной информации с использованием ИКТ; - Качество оформления результатов работы с использованием ИКТ; - Результативность использования различных информационных источников с использованием ИКТ	-подготовка отчётов по практике;
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- правильность выбора стратегии поведения при организации работы в команде; - демонстрация способности эффективно общаться с преподавателями, студентами, представителями работодателя	- наблюдение и оценка работы в малых группах на практических занятиях - наблюдение за деятельностью студента при выполнении работ на учебной и производственной практике; - характеристика учебной и профессиональной деятельности студента
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	- Правильность выбора стратегии поведения при организации работы в команде	- наблюдение и оценка работы в малых группах на практических занятиях, - экспертное наблюдение за выполнением заданий во время прохождения учебной и производственной практики;
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- проявление интереса к дополнительной информации по специальности, расширению кругозора; - планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня;	Подготовка отчётов по практике, выполнение заданий для самостоятельной работы

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. - систематичность в изучении дополнительной, справочной литературы, периодических изданий в области профессиональной деятельности;	- собеседование. - отчет по учебной и производственной практике.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:
Декан технологического факультета
О.В.Черкасов
« 09 » марта 2022г

УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО
А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.01 ПРОИЗВОДСТВО И ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

МДК.01.01 ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс 3 **Семестр** 6

Форма контроля: зачёт дифференцированный

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	12
ПРИЛОЖЕНИЯ	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Место учебной практики в структуре образовательной программы

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки по специальности среднего профессионального образования **35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»**в части освоения основного вида профессиональной деятельности ПМ 01 «Производство и первичная обработка продукции растениеводства», МДК 01.01 «Технология производства продукции растениеводства»

Цели и задачи учебной практики

Цель учебной практики – формирование у студентов профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основному виду профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Задачами учебной практики являются:

- закрепление и совершенствование первоначальных практических умений;
- обучение первичным трудовым приёмам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерным для соответствующего вида деятельности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности;
- повышение у студентов мотивации к профессиональной деятельности.

С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе данного вида практики 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;

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, сорто-обновление, сорто-контроль, 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 формирования высококачественного урожая;
- методы программирования урожаев;
- значение, виды мелиораций, 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.

Количество часов на учебную практику:
Всего **3** недели, **108** часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является формирование общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование результатов практики
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

и освоение профессиональных (ПК) компетенций:

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
ПМ. 01 Производство и первичная обработка продукции растениеводства	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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час., нед.)	Сроки проведения
ОК 1 – 9 ПК 1.1 – ПК 1.3	*ПМ. 01Производство и первичная обработка продукции растениеводства*	108/3	V-VI семестр

Содержание практики

Код и наименование ПК, ОК	Виды работ	Содержаниеосвоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ Знать	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (дней)
ОК 1 ,2	Вводное занятия. Выполнение подготовительных работ: - ознакомление студентов с лабораторией, рабочим местом, с инструментами и оборудованием; - требования безопасности труда на рабочем месте	Требования безопасности труда на рабочем месте	ПМ.01Производство и первичная обработка продукции растениеводства МДК.01.01.Технологии производства продукции растениеводства	6/1
ОК 1 ,2,4,6,7 ПК 1.3	Изучение правил отбора проб на анализ. Отбор средних проб. Оформление этикеток к средним пробам семян и акт отбора средних проб	Порядок выполнения подготовительных работ. Последовательность отбора и составления средней пробы: партия - контрольная единица - точечные пробы - объединенная проба - средняя проба	Тема 2 Основные технологии производства продукции растениеводства	6/1

ОК 1 ,2,4,6,7 ПК 1.1 – 1.2	Определение показателей качества зерна (масса 1000, чистота семян, определение выравненности семян). Документальное оформление.	Методика определения чистоты семян Правила оценки качества исследуемых семян по требованиям ГОСТа. Правила заполнениядостоверения о качестве семян.	Тема 2 Основные технологии производства продукции растениеводства	6/1
ОК 1 –9 ПК 1.1 – 1.3	. Ознакомление с районированными сортами Рязанской области. Прави- лами селекции	Технологии производства зерна озимых и яровых культур. Технологические операции по обработке почвы. Научные основы чередования культур. Предшественники и их агротехническая оценка.	Тема 1-2 Система земледелия Основные технологии производства продукции растениеводства	6/1
ОК 1 –4 ПК 1.1	Решение задач на посевную годность и норму высева семян	Весовые нормы высева семян основных культур: чистота , всхожесть посевная годность, масса 1000 семян , Норма высева, млн. шт./га (К) Норма высева, кг/га (НВ)	Тема 4 Программирование урожаев сельскохозяйственных культур	6/1
ОК 1 –4 ПК 1.2 – 1.3	Определение фаз роста зерновых, бобовых и других полевых культур	Методику определения энергии прорастания и лабораторной всхожести семян (ГОСТ 12038-84). Условия проращивания семян	Тема 4 Программирование урожаев сельскохозяйственных культур	6/1
ОК 1 –4 ПК 1.1	Составление технологических карт для возделывания сельскохозяйствен- ных культур	Технологические операции по обработке почвы. Системы обработки почвы.	Тема 1, 4 Система земледелия Программирование урожаев сельскохозяйственных культур	6/1
ПК 1.1 ОК 1 – 4,9	Изучение агротехники возделывания сельскохозяйственных культур	Технологические операции по обработке почвы. Системы обработки почвы.	Тема 1, 6 Система земледелия Общее устройство и принципы работы сельскохозяйственных машин	6/1
ПК 1.1 ОК 1 – 4,9	Определение норм внесения удобрений с учетом плодородия почвы. Решение задач.	Системы обработки почвы.	Тема 1, 4 Система земледелия Программирование урожаев сельскохозяйственных культур	6/1

ОК 1 –4 ПК 1.1	Определение биологического урожая. Решение задач.	определение посевных качеств. Расчет посевной годности. Нормы высева семян	Тема 4 Программирование урожаев сельскохозяйственных культур	6/1
ПК 1.1 ОК 1-4	Оценивание качества полевых работ. Методика оценки. Решение задач.	Основные агротехнические требования, предъявляемые к каждому виду работ, показатели качества и методы их измере- ния.Контролируемые показатели качества лущения жнивья и дискование почвы; вспашки. культивации	Тема 1 -2 Система земледелия Основные технологии производства продукции растениеводства	6/1
ОК 1 –4, 8,9 ПК 1.1	Определение и оценка состояния производственных посевов (озимых, яровых, зернобобовых).	показатели оценки посевов озимых зерновых культур в фазе всходов, перед уходом в зиму. Порядок определения состояния посевов озимых культур в зимний период. Как правильно провести оценку состояния посевов озимых культур после перезимовки. Порядок подготовки семенного материала зерновых и зернобобовых культур к посеву. Показатели оценки посевов ранних и поздних яровых культур в фазе всходов. Показатели оценки состояния посевов зернобобовых культур в фазу всходов.	Тема 2 Основные технологии производства продукции растениеводства	6/1
ПК 1.1, 1.3 ОК 1-4	Выполнение основных технологических регулировок сельскохозяйственных машин, составление машинно-тракторных агрегатов.	назначение, маркировка, классификация, особенности устройства работы и эксплуатации сельскохозяйственных машин, устройство рабочих органов сельскохозяйственных машин, рабочий процесс и технологическую	Тема 6 Общее устройство и принципы работы сельскохозяйственных машин	6/1

		настройку на заданный режим работы. Правильность выполнения технологических регулировок и корректировки их в полевых условиях		
ОК 1 –4, 8,9 ПК 1.1, 1.3	Выбор способа уборки урожая. Правила выбора способа уборки урожая.	выбор способа уборки урожая (культура по заданию)	Тема 4 Программирование урожаев сельскохозяйственных культур	6/1
ОК 1-4, 6–9 ПК 1.1 – 1.2	Проведение обследования сельскохозяйственных угодий по выявлению и распространению вредителей, болезней и сорняков. Составление карты засоренности.	Вредители сельскохозяйственных растений. Общие сведения, классификация.Болезни сельскохозяйственных растений. Методы борьбы с вредителями, болезнями и сорными растениями сельскохозяйственных культур.	Тема 7 Теоретические основы защиты растений Тема 3 Технология хранения продукции растениеводства	12/2
ОК 1-4,5,9 ПК 1.1	Составление годового плана защитных мероприятий	составление годового плана защитных мероприятий (решение ситуационных задач)	Тема 7 Теоретические основы защиты растений	12/2
ИТОГО:				**108/18**

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Требования к документации, необходимой для проведения практики.

Для реализации программы практики необходим пакет документов, включающий:

Мастерская по компетенции «Сельскохозяйственные биотехнологии»

Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1 шт

Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1 шт

Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1 шт

Микроскоп биологический Микромед 1 (2-20inf.) 1 шт

Влагомер зерна wile 55 2 шт

Лабораторная мельница ЛЗМ-1 1 шт

Пурка литровая рабочая с падающим грузом ПХ-1МЦ 1 шт

Диафаноскоп ДСЗ-3 1 шт

Устройство для формирования клейковины 1 шт

Прибор определения числа падения ПЧП-3 1шт

Измеритель диформации клейковины ИДК-3М 1 шт

Делитель проб зерна ДПЗ-10 1 шт

Рассев лабораторный РЛ-1 1 шт

Щуп мешочный ЩМ-40 d12 1 шт

Шелушитель зерна лабораторный пленчатых культур У17-ЕШЗ 1 шт

Набор сит для анализа зерна пшеницы(D200.8 сит, поддон, крышка) 1 шт

Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1 шт

Белизномер лабораторный СКИБ-М 1 шт

Прибор Журавлева - Аналог прибора Журавлева "УОП-01" 1 шт

pH-метр/pH-метр pH-150МИ 3 шт

Нитратомер Нитрон-01 3 шт

Поляриметр круговой СМ-3 1 шт

Весы Парова для определения крахмалитости картофеля УКК-5 1 шт

Рефрактометр учебный "Компакт" 1 шт

Весы электронные настольные со стойкой МИДЛ МТ 30 МГЖА (5/10;230х330) "Базар" 2 шт

Доска разборная для зерна 10 шт

Бумага фильтровальная (20*20см), 1кг плот.75, 320 листов в упаковке 1 шт

Щипцы тигельные лабораторные (150мм) 5 шт

Чашка для навесок 3 шт (№1,2,3) (4 набора) 4 шт

Магнит постоянный металлический подковообразный ММ-2165 2 шт

Шпатель №3 20шт

Совочек лабораторный 10шт

Лупа ЛЗ-П-4,5х зерновая без подсветки (d=50мм,без подсветки) 5 шт

Контейнер для хранения образцов зерна КХОЗ-6л 10 шт

Таймер электронный лабораторный TL-303 2шт

pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт

Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт

Компьютер с лицензионным программным обеспечением (Монитор LCD PHILIPS 23.8" 241V8L (00/01)черный;Клавиатура Гарнизон Клавиатура GK-100, USB; Мышь Defender Optimum MB-270 черный;

Системный блок CPU Intel Core i3-9100/Gigabyte H310M H/8Gb/SSDCrucial SSD BX500 480GB/1TB/450W/ATX;Web – камера Defender G-lens 2694) 1шт

Печатающее устройство Pantum P2200 Принтер лазерный, монохромный 1 шт

Ноутбук HP 250 G8 5 шт
Проектор ViewSonic pG7O7W DLP 4000Lm (1280x800) 22000:1 ресурс лампы:6000часов 2xHDMI 2шт
Экран Lumien Eco Picture [LEP-100l10] Настенный экран 220x220см (рабочая область 2\4x2|4 см) Matte White 2шт
Радиокласс Сонет-РСМ РМ- 1-1 Заушный индуктор 1шт
Станция медиа-захвата и трансляции; Видеокамера с системой автонаведения по ИК-метке и позиционером-микрофоном 1шт
Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт
Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1шт
Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1шт
Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт
pH-метр с ножом для мясной продукции pH-150МИ 1шт
Анализатор влажности АВГ-60 1шт
pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт
Весы лабораторные ВЛТЭ 510 (510 гр.0,01 гр, внешняя калибровка) 1шт
pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт
Компьютер с лицензионным программным обеспечением (Монитор LCD PHILIPS 23.8" 241V8L (00/01) черный; Клавиатура Гарнизон Клавиатура GK-100, USB; Мышь Defender Optimum MB-270 черный;
Системный блок CPU Intel Core i3-9100/Gigabyte H310M H/8Gb/SSDCrucial SSD BX500 480GB/1TB/450W/ATX ; Web – камера Defender G-lens 2694) 1шт
Печатающее устройство Pantum P2200 Принтер лазерный,монохромный 1шт
Ноутбук HP 250 G8 5шт
Проектор ViewSonic pG7O7W DLP 4000Lm (1280x800) 22000:1 ресурс лампы:6000часов 2xHDMI 2шт
Экран Lumien Eco Picture [LEP-100l10] Настенный экран 220x220см (рабочая область 2\4x2|4 см) Matte White 2шт
Радиокласс Сонет-РСМ РМ- 1-1 Заушный индуктор 1шт
Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1шт
Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1шт
Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт
Анализатор качества молока «Термоскан-МИНИ» 1шт
Анализатор молока с термопринтером , с поверкой ECOMILK TOTAL 120 секунд 1шт
Весы лабораторные ВЛТЭ 500 (510 гр.0,01 гр, внешняя калибровка) 1шт
Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1шт
Микроскоп биологический Микромед 1 (2-20inf.) 1шт
Автоклав 1шт
Центрифуга молочная ЦЛМН 1-8 с подогревом TAGLER 1шт
Лабораторный сушильный шкаф СМ 50/360-60ШС 1шт
Анализатор молока с термопринтером , с поверкой ECOMILK TOTAL 120 секунд 1шт
Лабораторный термостат-редуктазник "ЛТР-24" 1шт
Рефрактометр "Компакт" 1шт
Рефрактометр цифровой Milwaukee MA871 1шт
Сепаратор Нептун 1шт
Анализатор влажности в комплекте с колибровочной гирей (высокоточный) "Эвалас-2М" (с гирей) 2шт
Гомогениизатор Stegler S10 1шт
Баня лабораторная БКЛ -М(комбинированная) 1шт

Анализатор соматических клеток в молоке "Соматос-Мини" 1шт
Установка для титрования УТ-1 1шт
Набор лабораторной посуды (бутирометр (жирометр) для молока 1-6*16шт.) колба коническая КН-2-100мм-34*16шт) 1шт
Плита электрическая лабораторная IR-8008 1шт
Весы лабораторные ВЛТЭ 500 (510 гр.0,01 гр, внешняя калибровка) 1шт
pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт
Компьютер с лицензионным программным обеспеч обеспечением (Монитор LCD PHILIPS 23.8" 241V8L (00/01) черный; Клавиатура Гарнизон Клавиатура GK-100, USB; Мышь Defender Optimum MB-270 черный
Системный блок CPU Intel Core i3-9100/Gigabyte H310M H/8Gb/SSDCrucial SSD BX500 80GB/1TB/450W/ATX; Web – камера Defender G-lens 2694) 1шт
Печатающее устройство Pantum P2200 Принтер лазерный, монохромный 1шт
Ноутбук HP 250 G8 5шт
Проектор ViewSonic pG7O7W DLP 4000Lm (1280x800) 22000:1 ресурс лампы:6000часов 2xHDMI 2шт
Экран Lumien Eco Picture [LEP-100l10] Настенный экран 220x220см (рабочая область 2\4x2|4 см) Matte White 2шт
/Радиокласс Сонет-РСМ РМ- 1-1 Заушный индуктор 1шт

Учебно-производственное оборудование

Производство и первичная обработка продукции растениеводства

Мукопросеиватель 1шт
Шкаф расстоечный 1шт
Хлебопекарная печь электрическая 1шт
Планетарная тестомесильная машина 1шт
Тестоотделитель струнный 1шт
Сушка для плодов и овощей 1шт
Соковыжималка шнековая Kitfort KT-1106-2 серебристый металик. 1шт
Стул с металлическими ножками и мягким сидением и спинкой 25 шт
Стол островной СЛЭ-118 8шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Стол-мойка НВ-800 МСП (с сушилкой и полипропиленовой раковиной) 1шт
Стол лабораторный С490 1шт
Сушилка для посуды, пробирок и колб, 48 штерей 1шт
Фаршемешалка электрическая 1шт
Куттер 1шт
Мясорубка ТМ 32М 1шт
Камера термодымовая универсальная КТД-50 1шт
Холодильник двухкамерный POZIS RK FNF-170 1шт
Шприц вакуумный 1шт
Аппарат котлетный 1шт
Пельменный аппарат 1шт
Весы торговые настольные эектронные ВР4900-15-2Д-ДБ 04 1шт
Стол для мяса 1шт
Клипсатор одинарный 1шт
Стул с металлическими ножками и мягким сидением и спинкой 25шт
Стол островной СЛЭ-118 8шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Стол-мойка НВ-800 МСП (с сушилкой и полипропиленовой раковиной) 1шт

Стол лабораторный С490 1шт
Сушилка для посуды, пробирок и колб, 48 штерей 1шт
Йогуртница Redmond RYM-M5401 3шт
Пастеризатор Премиум 12 1шт
Электросыроварня (Тип 1) Maggio 1шт
Сырный пресс винтовой 1шт
Форма для сыра 5шт 10шт
Маслобойка МА 40л 1шт
Фризер мороженого GASTRORAGSCM 1119 ARB 2шт
Холодильник комбинированный лабораторный POZIS ХЛ-340 3шт
Стол лабораторный С401 4шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Стол-мойка НВ-800 МСП (с сушилкой и полипропиленовой раковиной) 1шт
Стол лабораторный С490 1шт
Сушилка для посуды, пробирок и колб, 48 штерей 1шт
Йогуртница Redmond RYM-M5401 3шт
Пастеризатор Премиум 12 1шт
Электросыроварня (Тип 2) MaggioPro с автоматической мешалкой 1шт
Стул с металлическими ножками и мягким сидением и спинкой 25шт
Стол островной СЛЭ-118 8шт

Программное и методическое обеспечения

Автоматизированная программа по планированию и учету на мукомольных предприятих/Автоматизированная программа по планированию и учету на мукомольных предприятих. 1С:Управление мукомольным, крупяным, комбикормовым и масложировым производством. Модуль для 1С:ERP и 1С:КА2. Электронная поставка, 1С: Мукомольное, крупяное, комбикормовое и масложировое производство 2. Клиентская лицензия на 20 р.м. Электронная поставка 1шт

Автоматизированная программа по планированию и учету на молокоперерабатывающих предприятиях/Автоматизированная программа по планированию и учету на молокоперерабатывающих предприятиях. Лицензия на 20 р.м. 1С:Предприятие 8. ERP Управление предприятием 2. Электронная поставка, 1С: Молокозавод. Модуль для 1С:ERP и 1С:КА2. Электронная поставка, 1С:Молокозавод для 1С:ERP и 1С:КА2. Клиентская лицензия на 20 р.м. Электронная поставка 1шт

Комплект программно-учебных модулей и виртуальных практикумов по компетенции "Сельскохозяйственные биотехнологии"/ПУМ: Оборудование и инструменты для выполнения работ по компетенции "Сельскохозяйственные биотехнологии" 1шт

ЭУМК «Основы агрономии» 1шт

Лаборатория технологии производства продукции растениеводства

Основное учебное оборудование:
Весы ВЛКТ-500
Микроскоп «Биолам»
Ноутбук Dell
Проектор BenQ
Термостат ТМ1/80
Влагомер зерновой
Стенды настенные обучающие
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Аудитория для самостоятельной работы

Проектор TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLO SAM-1104 203x203 см, Монитор ASER V 173, Системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020, Принтер HP LaserJet P1102, Персональные компьютеры (монитор ViewSonic VA2407h, системный блок NL-AMD/A320M-HDV) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Электронная информационно-Образовательная среда Moodle http://ino-rgatu.ru/login/index.php

Аудитория для самостоятельной работы

Персональные компьютеры (Монитор ASER V 173, FLATRON L 1734S LG, PROVIEW SP716KP. Системный блок neos DEPO) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Сканер HP ScanJet 3800 L1945A, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Программное обеспечение:

1. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License
1096-200527-113342-063-1315;
2. Office 365 для образования E1 (преподавательский)
70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420;
3. ВКР ВУЗ
Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021;
4. «Сеть КонсультантПлюс»
Договор об информационной поддержке от 26.08.2016;
5. Windows 7
4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD;
6. Windows xp
QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8;
7. Windows 7 Pro
Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG;
8. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, Advego Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант").
9.Электронная информационно-Образовательная среда Moodle http://ino-rgatu.ru/login/index.php

ПЕРЕЧЕНЬРЕКОМЕНДУЕМЫХ УЧЕБНЫХ ИЗДАНИЙ, ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСОВ, ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основная литература:

1. Жевнин Д.И. Технология производства продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО/ .. – Рязань: РГАТУ, 2020 - ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Дополнительная литература:

1.Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, С. В. Байкин, О. Н. Кухарев ; под общей редакцией А. А. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 446 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08671-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/437870 -**ЭБС Юрайт**

Интернет-ресурсы

1. ЭБС «Троицкий мост» - режим доступа: http://www.trmost.ru/
2. ЭБС «IPR-Books» - режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/
3. ЭБС «Юрайт» - режим доступа: http://www.biblio-online.ru/
4. ЭБС «Лань» - Режим доступа: http://e.lanbook.com
5. Единое окно доступа к образовательным ресурсам- режим доступа:http://window.edu.ru

Учебно-методические издания:

Методические указания к практическим/лабораторным работам при изучении МДК 01.01 [Электронный ресурс]: Жевнин Д.И/ . – Рязань: РГАТУ, 2022 - ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
Методические рекомендации по самостоятельной работе [Электронный ресурс] Жевнин Д.И. - Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
Методические указания к занятиям на учебной практике [Электронный ресурс] Жевнин Д.И. - Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Требования к руководителям практики

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой – дипломированные специалисты, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере является обязательным, прохождение стажировки в профильных организациях не реже оного раза в 3 года.

Руководитель практики
- разрабатывает тематику заданий для студентов;
- проводит занятия в ходе практики;
- оценивает работу студента во время практики.

Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Студенты в период прохождения практики обязаны:
- соблюдать действующие в учебном заведении правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

По окончании учебной практики в рамках профессионального модуля студент проходит промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачёта.

Контроль и оценка результатов учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения студентами различных видов практических работ. Результаты фиксируются руководителем в аттестационном листе и характеристике учебной и профессиональной деятельности студента. При оценке итогов работы студента учитывается объём выполненных работ, качество выполнения, освоение практических умений и навыков, а также качество оформления отчёта по практике.

Отчёт по учебной практике должен содержать описание выполненных работ. В заключительной части отчёта студент должен в краткой форме изложить основные результаты практики (чему он научился за время практики, какую пользу она принесла ему в усвоении теоретического материала). Объём отчёта – 15-20 страниц.

Все необходимые материалы по практике комплектуются студентом в папку скоросшиватель в следующем порядке:

№ п/п	Материалы, входящие в состав отчёта	Примечание
1	Титульный лист (приложение 1)	Оформляется студентом
2	Аттестационный лист (приложение 2)	заполняется руководителем практики
3	Дневник практики (приложение 4)	заполняется студентом, содержит краткое описание выполненных работ, подписывается руководителем практики
4	Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента (приложение 3)	заполняется руководителем практики
4	Содержание отчёта	содержит темы заданий, описание выполнения данных заданий и выводы (какие умения освоены)
5	Использованная литература	основная, дополнительная, Интернет-ресурсы
6	Приложение	таблицы, диагностическая карта и т.д.

Критерии оценок:

«отлично» (5) – заслуживает студент, свободно владеющий умениями и навыками, предусмотренными программой учебной практики, обнаруживший глубокие знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания правильно и в полном объём; правильно и аккуратно оформивший отчёт;

«хорошо» (4) – заслуживает студент владеющий умениями и навыками, предусмотренными программой учебной практики, обнаруживший знания, необходимые для дальнейшей профессиональной деятельности, при выполнении заданий допустивший небольшие ошибки, но обладающий необходимыми знаниями для их выполнения; правильно и аккуратно оформивший отчёт;

«удовлетворительно» (3) – заслуживает студент, справляющийся с профессиональными умениями и навыками, предусмотренными программой учебной практики, обнаруживший знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания с ошибками, но устранивший их с помощью преподавателя, также допустивший

ошибки и небрежность в оформлении отчёта по практике;

«неудовлетворительно» (2) – выставляется студенту, не владеющему умениями и навыками в достаточном объёме, допустившему принципиальные ошибки и не обладающему достаточными знаниями для их устранения;неправильно или небрежно оформивший отчёт.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:
Декан технологического факультета
О.В.Черкасов
« 09 » марта 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО
А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.01 ПРОИЗВОДСТВО И ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

МДК.01.02 СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЕ БИОТЕХНОЛОГИИ

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс 3 **Семестр** 5, 6

Форма контроля: зачёт дифференцированный

Рязань 2022

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	12
ПРИЛОЖЕНИЯ	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре образовательной программы

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки по специальности среднего профессионального образования **35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»** в части освоения основного вида профессиональной деятельности Производство и первичная обработка продукции растениеводства

1.2. Цели и задачи учебной практики

Цель учебной практики – формирование у студентов профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основному виду профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Задачами учебной практики являются:

- закрепление и совершенствование первоначальных практических умений;
- обучение первичным трудовым приёмам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерным для соответствующего вида деятельности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности;
- повышение у студентов мотивации к профессиональной деятельности.

С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

иметь практический опыт:

-Владеть методами культивации клеток и тканей растений in vitro, клонального размножения, диагностики вирусных болезней сельскохозяйственных культур.

уметь:

-обобщать и систематизировать литературные источники по современному состоянию и перспективным направлениям биотехнологии;

-идентифицировать и классифицировать свойства продуцентов, а также источники сырья для питательных сред;

-проводить работы в условиях асептики;

-готовить питательные среды и проводить операции по микроклонированию;

-управлять процессами роста и развития растений при помощи фиторегуляторов роста.

знать:

-взаимосвязь процессов и объектов назначения и последовательность технологических стадий клонального размножения растений на безвирусной основе, способы получения новых растений с улучшенными свойствами;

1.3. Количество часов на учебную практику:

Всего 2 недели, **72** часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является формирование общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование результатов практики
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для

	эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

и освоение профессиональных (ПК) компетенций:

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
ПМ. 01 Производство и первичная обработка продукции растениеводства	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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час., нед.)	Сроки проведения
ОК 1 – 9 ПК 1.1 – ПК 1.3	ПМ. 01 Производство и первичная обработка продукции растениеводства	72/2	V-VI семестр

3.2. Содержание практики

Код и наименование ПК, ОК	**Виды работ**	**Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ** **Знать**	**Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ**	**Количество часов (дней)**
ОК 1 ,2	Вводное занятия. Выполнение подготовительных работ: - ознакомление студентов с лабораторией, рабочим местом, с инструментами и оборудованием; - требования безопасности труда на рабочем месте	Требования безопасности труда на рабочем месте	ПМ.01 Производство и первичная обработка продукции растениеводства МДК.01.02. Сельскохозяйственные биотехнологии	6/1
ОК 1 ,2,4,6,7 ПК 1.3	Ознакомиться с организацией биотехнологической лаборатории.	Изучить организацию работы в лаборатории сельскохозяйственной биотехнологии.	Тема 1. Техника введения в культуру in vitro и культивирование изолированных клеток и тканей растений	6/1
ОК 1 ,2,4,6,7 ПК 1.1 – 1.2	Приготовление питательных сред для культивирования изолированных клеток и тканей растений	получить навыки приготовления питательных сред для культивирования растительных эксплантов. Изучить назначение компонентов питательных сред для	Тема 1. Техника введения в культуру in vitro и культивирование изолированных клеток и тканей растений	6/1

		изолированных тканей.		
ОК 1 –9 ПК 1.1 – 1.3	Способы стерилизации в биотехнологии.	изучить способы стерилизации посуды, инвентаря, питательных сред, используемых для культивирования растительных эксплантов.	Тема 1. Техника введения в культуру in vitro и культивирование изолированных клеток и тканей растений	6/1
ОК 1 –4 ПК 1.1	Способы стерилизации растительных эксплантов.	изучить характер стерилизующих растворов и способы стерилизации растительных эксплантов.	Тема 2. Культура каллусных тканей	6/1
ОК 1 –4 ПК 1.2 – 1.3	Техника работы в ламинар-боксе при культивировании стерильных проростков.	ознакомиться с техникой работе в ламинар-боксе при культивировании стерильных эксплантов.	Тема 2. Культура каллусных тканей	6/1
ОК 1 –4 ПК 1.1	Получение каллусной ткани.	ознакомиться с видами каллусной ткани, способами их получения и культивирования	Тема 3. Культура клеточных суспензий и одиночных клеток	6/1
ПК 1.1 ОК 1 – 4,9	Получение и культивирование суспензии	получить практические навыки черенкования пробирочных растений	Тема 3. Культура клеточных суспензий и одиночных клеток	6/1
ПК 1.1 ОК 1 – 4,9	Подсчёт плотности суспензии	Методы культивирования суспензии на различных по составу средах	Тема 3. Культура клеточных суспензий и одиночных клеток	6/1
ОК 1 –4 ПК 1.1	Определение степени агрегированности и жизнеспособности суспензии	условия культивирования и состав питательной среды.	Тема 3. Культура клеточных суспензий и одиночных клеток	6/1

ПК 1.1 ОК 1-4	Индукция органогенеза и соматического эмбриогенеза в каллусной ткани табака под действием фитогормонов	методы выделения и рестрикционного анализа ДНК, получение экспериментальных навыков для конструирования и анализа рекомбинантных ДНК(DNA).	Тема 4. Морфогенез в каллусных тканях. Гормональная регуляция в культуре клеток и тканей	6/1
ОК 1 –4, 8,9 ПК 1.1	Изолирование и культивирование апикальных меристем картофеля. Размножение бактериальных штаммов и обращение с ними.	изучить принцип иммуноферментного анализа, как одного из методов диагностики вирусных болезней сельскохозяйственных культур.	Тема 5. Клональное микроразмножение растений	6/1
ИТОГО:				72/2

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики.

Для реализации программы практики необходим пакет документов, включающий:

- положение об учебной и производственной практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;
- рабочая программа профессионального модуля;
- рабочая программа учебной практики;
- календарно-тематический план прохождения учебной практики;
- приказ ректора ФГБОУ ВО РГАТУ о прохождении практики;
- дневник студента для регистрации выполняемых на практике работ (приложение 4);
- аттестационный лист прохождения практик (приложение 2);
- характеристика учебной и профессиональной деятельности студента (приложение 3);
- отчёт студента практике.

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики

Реализация программы предполагает проведение учебной практики на базе университета.

Кабинеты и оборудование:

Мастерская по компетенции «Сельскохозяйственные биотехнологии»

Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1 шт

Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1 шт

Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1 шт

Микроскоп биологический Микромед 1 (2-20inf.) 1 шт

Влагомер зерна wile 55 2 шт

Лабораторная мельница ЛЗМ-1 1 шт

Пурка литровая рабочая с падающим грузом ПХ-1МЦ 1 шт

Диафаноскоп ДСЗ-3 1 шт

Устройство для формирования клейковины 1 шт

Прибор определения числа падения ПЧП-3 1шт

Измеритель диформации клейковины ИДК-3М 1 шт

Делитель проб зерна ДПЗ-10 1 шт

Рассев лабораторный РЛ-1 1 шт

Щуп мешочный ЩМ-40 d12 1 шт

Шелушитель зерна лабораторный пленчатых культур У17-ЕШЗ 1 шт

Набор сит для анализа зерна пшеницы(D200.8 сит, поддон, крышка) 1 шт

Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1 шт

Белизномер лабораторный СКИБ-М 1 шт

Прибор Журавлева - Аналог прибора Журавлева "УОП-01" 1 шт

pH-метр/pH-метр pH-150МИ 3 шт

Нитратомер Нитрон-01 3 шт

Поляриметр круговой СМ-3 1 шт

Весы Парова для определения крахмалитости картофеля УКК-5 1 шт

Рефрактометр учебный "Компакт" 1 шт

Весы электронные настольные со стойкой МИДЛ МТ 30 МГЖА (5/10;230x330) "Базар" 2 шт

Доска разборная для зерна 10 шт

Бумага фильтровальная (20*20см), 1кг плот.75, 320 листов в упаковке 1 шт
Щипцы тигельные лабораторные (150мм) 5 шт
Чашка для навесок 3 шт (№1,2,3) (4 набора) 4 шт
Магнит постоянный металлический подковообразный ММ-2165 2 шт
Шпатель №3 20шт
Совочек лабораторный 10шт
Лупа ЛЗ-П-4,5х зерновая без подсветки (d=50мм,без подсветки) 5 шт
Контейнер для хранения образцов зерна КХОЗ-6л 10 шт
Таймер электронный лабораторный TL-303 2шт
pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт
Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт
Компьютер с лицензионным программным обеспечением (Монитор LCD PHILIPS 23.8" 241V8L (00/01)черный;Клавиатура Гарнизон Клавиатура GK-100, USB; Мышь Defender Optimum MB-270 черный;
Системный блок CPU Intel Core i3-9100/Gigabyte H310M H/8Gb/SSDCrucial SSD BX500 480GB/1TB/450W/ATX;Web – камера Defender G-lens 2694) 1шт
Печатающее устройство Pantum P2200 Принтер лазерный, монохромный 1 шт
Ноутбук HP 250 G8 5 шт
Проектор ViewSonic pG7O7W DLP 4000Lm (1280x800) 22000:1 ресурс лампы:6000часов 2xHDMI 2шт
Экран Lumien Eco Picture [LEP-100l10] Настенный экран 220x220см (рабочая область 2\4x2|4 см) Matte White 2шт
Радиокласс Сонет-РСМ РМ- 1-1 Заушный индуктор 1шт
Станция медиа-захвата и трансляции; Видеокамера с системой автонаведения по ИК-метке и позиционером-микрофоном 1шт
Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт
Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1шт
Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1шт
Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт
pH-метр с ножом для мясной продукции pH-150МИ 1шт
Анализатор влажности АВГ-60 1шт
pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт
Весы лабораторные ВЛТЭ 510 (510 гр.0,01 гр, внешняя калибровка) 1шт
pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт
Компьютер с лицензионным программным обеспечением (Монитор LCD PHILIPS 23.8" 241V8L (00/01) черный; Клавиатура Гарнизон Клавиатура GK-100, USB; Мышь Defender Optimum MB-270 черный;
Системный блок CPU Intel Core i3-9100/Gigabyte H310M H/8Gb/SSDCrucial SSD BX500 480GB/1TB/450W/ATX ; Web – камера Defender G-lens 2694) 1шт
Печатающее устройство Pantum P2200 Принтер лазерный,монохромный 1шт
Ноутбук HP 250 G8 5шт
Проектор ViewSonic pG7O7W DLP 4000Lm (1280x800) 22000:1 ресурс лампы:6000часов 2xHDMI 2шт
Экран Lumien Eco Picture [LEP-100l10] Настенный экран 220x220см (рабочая область 2\4x2|4 см) Matte White 2шт
Радиокласс Сонет-РСМ РМ- 1-1 Заушный индуктор 1шт

Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1шт
Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1шт
Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт
Анализатор качества молока «Термоскан-МИНИ» 1шт
Анализатор молока с термопринтером , с поверкой ECOMILK TOTAL 120 секунд 1шт
Весы лабораторные ВЛТЭ 500 (510 гр.0,01 гр, внешняя калибровка) 1шт
Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1шт
Микроскоп биологический Микромед 1 (2-20inf.) 1шт
Автоклав 1шт
Центрифуга молочная ЦЛМН 1-8 с подогревом TAGLER 1шт
Лабораторный сушильный шкаф СМ 50/360-60ШС 1шт
Анализатор молока с термопринтером , с поверкой ECOMILK TOTAL 120 секунд 1шт
Лабораторный термостат-редуктазник "ЛТР-24" 1шт
Рефрактометр "Компакт" 1шт
Рефрактометр цифровой Milwaukee MA871 1шт
Сепаратор Нептун 1шт
Анализатор влажности в комплекте с колибровочной гирей (высокоточный) "Эвалас-2М" (с гирей) 2шт
Гомогениизатор Stegler S10 1шт
Баня лабораторная БКЛ -М(комбинированная) 1шт
Анализатор соматических клеток в молоке "Соматос-Мини" 1шт
Установка для титрования УТ-1 1шт
Набор лабораторной посуды (бутирометр (жирометр) для молока 1-6*16шт.) колба коническая КН-2-100мм-34*16шт) 1шт
Плита электрическая лабораторная IR-8008 1шт
Весы лабораторные ВЛТЭ 500 (510 гр.0,01 гр, внешняя калибровка) 1шт
pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт
Компьютер с лицензионным программным обеспеч обеспечением (Монитор LCD PHILIPS 23.8" 241V8L (00/01) черный; Клавиатура Гарнизон Клавиатура GK-100, USB; Мышь Defender Optimum MB-270 черный
Системный блок CPU Intel Core i3-9100/Gigabyte H310M H/8Gb/SSDCrucial SSD BX500 80GB/1TB/450W/ATX; Web – камера Defender G-lens 2694) 1шт
Печатающее устройство Pantum P2200 Принтер лазерный, монохромный 1шт
Ноутбук HP 250 G8 5шт
Проектор ViewSonic pG7O7W DLP 4000Lm (1280x800) 22000:1 ресурс лампы:6000часов 2xHDMI 2шт
Экран Lumien Eco Picture [LEP-100l10] Настенный экран 220x220см (рабочая область 2\4x2|4 см) Matte White 2шт
/Радиокласс Сонет-РСМ РМ- 1-1 Заушный индуктор 1шт

Учебно-производственное оборудование

Производство и первичная обработка продукции растениеводства

Мукопросеиватель 1шт
Шкаф расстоечный 1шт
Хлебопекарная печь электрическая 1шт
Планетарная тестомесильная машина 1шт
Тестоотделитель струнный 1шт
Сушка для плодов и овощей 1шт
Соковыжималка шнековая Kitfort KT-1106-2 серебристый металик. 1шт
Стул с металлическими ножками и мягким сидением и спинкой 25 шт

Стол островной СЛЭ-118 8шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Стол-мойка НВ-800 МСП (с сушилкой и полипропиленовой раковиной) 1шт
Стол лабораторный С490 1шт
Сушилка для посуды, пробирок и колб, 48 штерей 1шт
Фаршемешалка электрическая 1шт
Куттер 1шт
Мясорубка ТМ 32М 1шт
Камера термодымовая универсальная КТД-50 1шт
Холодильник двухкамерный POZIS RK FNF-170 1шт
Шприц вакуумный 1шт
Аппарат котлетный 1шт
Пельменный аппарат 1шт
Весы торговые настольные эектронные ВР4900-15-2Д-ДБ 04 1шт
Стол для мяса 1шт
Клипсатор одинарный 1шт
Стул с металлическими ножками и мягким сидением и спинкой 25шт
Стол островной СЛЭ-118 8шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Стол-мойка НВ-800 МСП (с сушилкой и полипропиленовой раковиной) 1шт
Стол лабораторный С490 1шт
Сушилка для посуды, пробирок и колб, 48 штерей 1шт
Йогуртница Redmond RYM-M5401 3шт
Пастеризатор Премиум 12 1шт
Электросыроварня (Тип 1) Maggio 1шт
Сырный пресс винтовой 1шт
Форма для сыра 5шт 10шт
Маслобойка МА 40л 1шт
Фризер мороженого GASTRORAGSCM 1119 ARB 2шт
Холодильник комбинированный лабораторный POZIS ХЛ-340 3шт
Стол лабораторный С401 4шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Стол-мойка НВ-800 МСП (с сушилкой и полипропиленовой раковиной) 1шт
Стол лабораторный С490 1шт
Сушилка для посуды, пробирок и колб, 48 штерей 1шт
Йогуртница Redmond RYM-M5401 3шт
Пастеризатор Премиум 12 1шт
Электросыроварня (Тип 2) MaggioPro с автоматической мешалкой 1шт
Стул с металлическими ножками и мягким сидением и спинкой 25шт
Стол островной СЛЭ-118 8шт

Программное и методическое обеспечения

Автоматизированная программа по планированию и учету на мукомольных предприятих/Автоматизированная программа по планированию и учету на мукомольных предприятих. 1С:Управление мукомольным, крупяным, комбикормовым и масложировым производством. Модуль для 1С:ERP и 1С:КА2. Электронная поставка, 1С: Мукомольное, крупяное, комбикормовое и масложировое производство 2. Клиентская лицензия на 20 р.м. Электронная поставка 1шт

Автоматизированная программа по планированию и учету на молокоперерабатывающих предприятиях/Автоматизированная программа по планированию и учету на

молокоперерабатывающих предприятиях. Лицензия на 20 р.м. 1С:Предприятие 8. ERP Управление предприятием 2. Электронная поставка, 1С: Молокозавод. Модуль для 1С:ERP и 1С:КА2. Электронная поставка, 1С:Молокозавод для 1С:ERP и 1С:КА2. Клиентская лицензия на 20 р.м. Электронная поставка 1шт
Комплект программно-учебных модулей и виртуальных практикумов по компетенции "Сельскохозяйственные биотехнологии"/ПУМ: Оборудование и инструменты для выполнения работ по компетенции "Сельскохозяйственные биотехнологии" 1шт
ЭУМК «Основы агрономии» 1шт

Лаборатория технологии производства продукции растениеводства

Основное учебное оборудование:
Весы ВЛКТ-500
Микроскоп «Биолам»
Ноутбук Dell
Проектор BenQ
Термостат ТМ1/80
Влагомер зерновой
Стенды настенные обучающие
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Аудитория для самостоятельной работы

Проектор TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLO SAM-1104 203x203 см, Монитор ASER V 173, Системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020, Принтер HP LaserJet P1102, Персональные компьютеры (монитор ViewSonic VA2407h, системный блок NL-AMD/A320M-HDV) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Аудитория для самостоятельной работы

Персональные компьютеры (Монитор ASER V 173, FLATRON L 1734S LG, PROVIEW SP716KP.Системный блок neos DEPO) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Сканер HP ScanJet 3800 L1945A, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Программное обеспечение:

1. KasperskyEndpointSecurityдлябизнеса - СтандартныйRussianEdition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License
1096-200527-113342-063-1315;
2. Office 365 дляобразования E1 (преподавательский)
70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420;
3. ВКРВУЗ
Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021;
4. «Сеть КонсультантПлюс»
Договор об информационной поддержке от 26.08.2016;
5. Windows 7
4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD;
6. Windows xp
QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8;
7. Windows 7 Pro
Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-

TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG;
8. Свободнораспространяемоепрограммноеобеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, AdvegoPlagiatus, Edubuntu 16, eTXTАнтиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, АльтОбразование 9, Справочно-правоваясистема "Гарант").
9. Электронная информационно-Образовательная среда Moodle http://ino-rgatu.ru/login/index.php

4.3. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
Основная литература:
Виноградов, Д.Н.Технология производства продукции растениеводства [Электронный ресурс] :учебное пособие для СПО/ Д.В. Виноградов, Вавилова Н.В., Бондаренко Е.Н., Евтишина Е.В.. – Рязань: РГАТУ, 2020- ЭК «РГАТУ»
Дополнительная литература:
Шевченко В.А., Фирсов И.П. Практикум по технологии производства продукции растениеводства [Электронный ресурс] :учебник/ Шевченко В.А., Фирсов И.П., Соловьев А.М., Гаспарян И.Н. – 1-е изд, СПб: Лань, 2020 – ЭБС «Лань»
Учебно-методические издания:
Методические указания к занятиям на учебной практике [Электронный ресурс] Жевнин Д.И.- Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ «РГАТУ
Интернет ресурсы:
1. ЭБС «IPR-Books» - режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/
2. ЭБС «Юрайт» - режим доступа: http://www.biblio-online.ru/
3. ЭБС «Лань» - Режим доступа: http://e.lanbook.com

4.4. Требования к руководителям практики
Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой – дипломированные специалисты, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере является обязательным, прохождение стажировки в профильных организациях не реже оного раза в 3 года.
Руководитель практики
- разрабатывает тематику заданий для студентов;
- проводит занятия в ходе практики;
- оценивает работу студента во время практики.

4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности
Студенты в период прохождения практики обязаны:
- соблюдать действующие в учебном заведении правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

По окончании учебной практики в рамках профессионального модуля студент проходит промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачёта.

Контроль и оценка результатов учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения студентами различных видов практических работ. Результаты фиксируются руководителем в аттестационном листе и характеристике учебной и профессиональной деятельности студента. При оценке итогов работы студента учитывается объём выполненных работ, качество выполнения, освоение практических умений и навыков, а также качество оформления отчёта по практике.

Отчёт по учебной практике должен содержать описание выполненных работ. В заключительной части отчёта студент должен в краткой форме изложить основные результаты практики (чему он научился за время практики, какую пользу она принесла ему в усвоении теоретического материала). Объём отчёта – 15-20 страниц.

Все необходимые материалы по практике комплектуются студентом в папку скоросшиватель в следующем порядке:

№ п/п	Материалы, входящие в состав отчёта	Примечание
1	Титульный лист (приложение 1)	Оформляется студентом
2	Аттестационный лист (приложение 2)	заполняется руководителем практики
3	Дневник практики (приложение 4)	заполняется студентом, содержит краткое описание выполненных работ, подписывается руководителем практики
4	Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента (приложение 3)	заполняется руководителем практики
4	Содержание отчёта	содержит темы заданий, описание выполнения данных заданий и выводы (какие умения освоены)
5	Использованная литература	основная, дополнительная, Интернет-ресурсы
6	Приложение	таблицы, диагностическая карта и т.д.

Критерии оценок:

«отлично» (5) – заслуживает студент, свободно владеющий умениями и навыками, предусмотренными программой учебной практики, обнаруживший глубокие знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания правильно и в полном объём; правильно и аккуратно оформивший отчёт;

«хорошо» (4) – заслуживает студент владеющий умениями и навыками, предусмотренными программой учебной практики, обнаруживший знания, необходимые для дальнейшей профессиональной деятельности, при выполнении заданий допустивший небольшие ошибки, но обладающий необходимыми знаниями для их выполнения; правильно и аккуратно оформивший отчёт;

«удовлетворительно» (3) – заслуживает студент, справляющийся с профессиональными умениями и навыками, предусмотренными программой учебной практики, обнаруживший знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания с ошибками, но устранивший их с помощью преподавателя, также допустивший ошибки и небрежность в оформлении отчёта по практике;

«неудовлетворительно» (2) – выставляется студенту, не владеющему умениями и навыками в достаточном объёме, допустившему принципиальные ошибки и не обладающему достаточными знаниями для их устранения; неправильно или небрежно оформивший отчёт.

Приложение 1

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

ФАКУЛЬТЕТ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО И СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

ОТЧЕТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

ПМ.01 Производство и первичная обработка продукции растениеводства

МДК.01.02 Сельскохозяйственные биотехнологии

Студентки 3 курса группы ТП-31, обучающегося по специальности

35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

_____

Место практики: ФГБОУ ВО РГАТУ

Руководитель практики: _____

Рязань, 2021 г.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

_____,

обучающегося на 3 курсе специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, прошёл учебную практику по профессиональному модулю ПМ.01 Производство и первичная обработка продукции растениеводства (МДК. 01.02 Сельскохозяйственные биотехнологии)

в объеме 32 часа с « » _____ 20 г. по « » _____ 20 г.

Место прохождения практики: ФГБОУ ВО РГАТУ

Формируемые компетенции*

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

***** компетенции указываются в объеме, соответствующем содержанию и результатам освоения МДК/ПМ

Виды и качество выполнения работ			
Виды и объем работ, выполненных студентом во время практики	Код формируемых компетенций	Качество выполнения работ в соответствии требованиями (соответствует / не соответствует)	
Ознакомиться с организацией биотехнологической лаборатории	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 1.3		
Получить навыки приготовления питательных сред для культивирования растительных эксплантов. Изучить назначение компонентов питательных сред для изолированных тканей.	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 1.3		
Изучить способы стерилизации посуды, инвентаря, питательных сред, используемых для культивирования растительных эксплантов.	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 1.3		
Изучить характер стерилизующих растворов и способы стерилизации растительных эксплантов.	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3		
Ознакомиться с техникой работе в ламинар-боксе при культивировании стерильных эксплантов.	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 1.3		
Ознакомиться с видами каллусной ткани, способами их получения и культивирования	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 1.3		

Подпись руководителя практики

_____ /_____

Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента
во время учебной практики

Наименование элементов умения	Оценка «отлично»	Оценка «хорошо»	Оценка «удовлетво-рительно»
Ознакомиться с организацией биотехнологической лаборатории			
Получить навыки приготовления питательных сред для культивирования растительных эксплантов. Изучить назначение компонентов питательных сред для изолированных тканей.			
Изучить способы стерилизации посуды, инвентаря, питательных сред, используемых для культивирования растительных эксплантов.			
Изучить характер стерилизующих растворов и способы стерилизации растительных эксплантов.			
Ознакомиться с техникой работе в ламинар-боксе при культивировании стерильных эксплантов.			
Ознакомиться с видами каллусной ткани, способами их получения и культивирования			

« » _____ 20 г.

Подпись руководителя практики _____/ _____/

ДНЕВНИК
прохождения учебной практики

Дата	Содержание работ	Кол-во часов	Подпись руководителя
06.12.21	Ознакомиться с организацией биотехнологической лаборатории	6	
07.12.21	Получить навыки приготовления питательных сред для культивирования растительных эксплантов. Изучить назначение компонентов питательных сред для изолированных тканей.	6	
08.12.21	Изучить способы стерилизации посуды, инвентаря, питательных сред, используемых для культивирования растительных эксплантов.	6	
09.12.21	Изучить характер стерилизующих растворов и способы стерилизации растительных эксплантов.	6	
10.12. 21	Ознакомиться с техникой работе в ламинар-боксе при культивировании стерильных эксплантов.	6	
11.12.21	Ознакомиться с видами каллусной ткани, способами их получения и культивирования. Защита отчета	6	
	Итого	32	

« » _____20 г.
Подпись руководителя практики
_____/_____

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:
Декан технологического факультета
О.В.Черкасов
« 09 » марта 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО
А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.01 ПРОИЗВОДСТВО И ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

МДК.01.01 ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс 3 **Семестр** 6

Форма контроля: зачёт дифференцированный

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ 5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ 7
4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ 10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ 14
6. ПРИЛОЖЕНИЯ 18

2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной практики в структуре образовательной программы

Программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки по специальности СПО35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» в части освоения основного вида профессиональной деятельности ПМ 1«Производство и первичная обработка продукции растениеводства», МДК 01.012 Технология производства 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. Цели и задачи производственной практики

Цель производственной практики – освоение студентами вида профессиональной деятельности по образовательной программе СПО, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретения студентами опыта практической работы

Основными задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретённых в процессе обучения профессиональных умений;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- приобретение практического опыта и адаптация студентов к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

иметь практический опыт:

- подготовки сельскохозяйственной техники к работе;
- подготовки семян и посадочного материала к посеву (посадке)
- реализация схем севооборотов;
- возделывания сельскохозяйственных культур;
- проведения агротехнологических 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 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;

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, сорто-обновление, сорто-контроль, 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 формирования высококачественного урожая;
- методы программирования урожаев;
- значение, виды мелиораций, мероприятия по освоению и окультуриванию мелиорированных земель, погодные и климатические условия, оказывающие влияние на сельскохозяйственное производство;
- болезни и вредителей сельскохозяйственных культур, меры борьбы с ними.

1.3. Количество часов на производственную практику:
Всего 3 недели, 108 час. (6 семестр)

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом производственной практики является освоение общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование результатов практики
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в

	профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

профессиональных (ПК) компетенций:

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
ПМ. 01 Производство и первичная обработка продукции растениеводства	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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час., нед.)	Сроки проведения
ОК 1 – 9 ПК 1.1 –1.6	ПМ. 01 Производство и первичная обработка продукции растениеводства	108/3	VI семестр

3.2. Содержание практики

Виды деятельности, наименование ПК	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (дней)
ОК 1,2 ПК 1.1-1.3, 1.6	Знакомство студентов с предприятием, с рабочим местом, техника безопасности	Требования безопасности труда, правила противопожарной безопасности	ПМ.01 Производство и первичная обработка продукции растениеводства МДК.01.01.Технология производства продукции растениеводства	6/1
ОК 1-9 ПК 1.6	Подготовка сельскохозяйственной технике к работе	Классификация почвообрабатывающих машин. Общее устройство сельскохозяйственных машин. Принцип работы сельскохозяйственных машин.	Тема 6 Общее устройство и принципы работы сельскохозяйственных машин	12/2
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3	Подготовка семенного и посадочного материала	Технологии производства зерна озимых культур. Технологии производства зерна яровых культур.	Тема 2 Основные технологии производства продукции растениеводства	12/2

ОК 1-9 ПК 1.1-1.3	Определение норм, сроков и способов посева	Технологии производства зерна озимых культур. Технологии производства зерна яровых культур	Тема 2 Основные технологии производства продукции растениеводства	12/2
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3	Удобрения вносимые под различные сельскохозяйственные культуры, с учетом плодородия почв	Технологии производства зерна озимых культур. Технологии производства зерна яровых культур	Тема 2 Основные технологии производства продукции растениеводства	12/2
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 1.4	Структура посевных площадей, применяемые технологические операции, чередования культур и др.	Научные основы чередования культур. Предшественники и их агротехническая оценка. Классификация севооборотов. Введение и освоение севооборотов.	Тема 1 - 2 Система земледелия. Основные технологии производства продукции растениеводства	12/2
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 1.5	Изучение основных видов сельскохозяйственных растений и их биологических особенностей в процессе роста и развития	Основные технологии производства продукции растениеводства Теоретические основы защиты растений	Тема 2 Основные технологии производства продукции растениеводства Тема 7 Теоретические основы защиты растений	18/3
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3	Технологии выращивания сельскохозяйственных культур для получения качественной продукции, отвечающей требованиям, освоение методов агрономического контроля и оценки качества сельскохозяйственных работ	Технологии производства зерна озимых культур. Технологии производства зерна яровых культур Технология возделывания клубнеплодов и корнеплодов	Тема 2, 7 Основные технологии производства продукции растениеводства Теоретические основы защиты растений	18/3

	Оформление и защита отчета по производственной практике.			6/1
ИТОГО:				108/18

Задание на практику

ПК, ОК	Задание на практику	Результат должен найти отражение
ПК 1.1 – 1.3, 1.4-1.5 1.6 ОК 1 –9	Знакомство с предприятием. Провести анализ деятельности предприятия за последние 3 года. Ознакомиться с посевными площадями предприятия, высеваемыми культурами. Реализацией схем севооборота. Провести оценку качества полевых работ при подготовке к посеву. Провести анализ агрометеорологических, почвенных условий хозяйства, для благоприятного выращивания культур (описание на примере культур, в зависимости от производимых в хозяйстве). Изучить сельскохозяйственную технику хозяйства. Провести регулировки для правильной работы техники. Изучить применение, классификацию, назначение, устройство и принцип действия и критерии выбора современных аппаратов и машин, отвечающие особенностям технологического процесса; Провести анализ проблемы энерго-ресурсосбережения, экологизации и защиты окружающей среды при эксплуатации аппаратов и машин и пути их решения Оформление отчётной документации по структуре посевных площадей, качеству посевного материала	в отчете по производственной практике, характеристике руководителя практики от предприятия.

Во время прохождения практики студенты должны:

- изучить структуру предприятия
- получить навыки работы подготовки сельскохозяйственной технике к работе.
-.получить навыки подготовки семенного и посадочного материала
- получить навыки внесения удобрений в зависимости от плодородия и выращиваемой культуры
- получить навыки чередования культур (составление севооборотов)
- получить навыки технологий выращивания сельскохозяйственных культур для получения качественной продукции, отвечающей требованиям, освоение методов агрономического контроля и оценки качества сельскохозяйственных работ

Примерный перечень документов, которые могут быть использованы в качестве приложений к отчету по практике:

1. Технологические карты выращивания сельскохозяйственных культур
2. Изучение технологий выращивания сельскохозяйственных культур (в зависимости от культур, выращиваемых в хозяйстве)
3. Инструкции по технике безопасности при выполнении работ на поле
4. Образцы или копии документов, на которые имеются ссылки в тексте отчета по практике.

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- положение об учебной и производственной практике студентов, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки;
- рабочая программа производственной практики, прошедшая процедуру согласования с работодателем;
- рабочая программа профессионального модуля, прошедшая процедуру согласования с работодателем;
- приказ ректора ФГБОУ ВО РГАТУ о прохождении практики с распределением студентов по местам практик;
- направление на практику;
- договоры с организациями о проведении производственных практик;
- формы дневника студентов для регистрации выполняемых на производственной практике работ (приложение 4);
- аттестационный лист прохождения производственной практике (приложение 2);
- характеристика учебной и профессиональной деятельности студента (приложение 3);
- отчёт о практике.

4.2.Требования к условиям проведения производственной практики

Реализация программы предполагает проведение производственной практики на базе предприятий, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся и с которыми имеются прямые договоры:

Материальная база предприятий по профилю деятельности на основе заключенных долгосрочных и краткосрочных договоров:

Договор №109-10/1 от 13.01.2021г г. с СПК «Новоселки» 391133, Рязанская область, Рыбновский район, с. Новоселки, улица Новая, д. 6

Договор №84-10/1С от 23.05.2019г. с ООО «АПК Русь»391123, Рязанская область, Рыбновский район, село Житово, Садовая улица, 26

Договор №70-10/1 от 12.01.2021г. с ООО «им. Крупской»391184, Рязанская область, Старожиловский район, д. Аристово, улица Центральная, д. 1А

Договор №32-10/1 от 22.12.2020г. с АО «Павловское»390518, Рязанская область, Рязанский район, с. Вышетравино

Договор №6-10/1 от 07.12.2020г с СПК «Красный маяк»391091, Рязанская область, Спасский район, с. Перкино

Договор №1-10/1 от 01.12.2020 с ООО "Авангард"390535, Рязанская область, Рязанский район, д. Хирино, ул. Центральная, д.2А

Договор №138-04/1 от 24.12.2015 г. с ООО «Вакинское Агро»391102, Рязанская область, Рыбновский район, село Вакино, здание 15

Договор №63-10/1 от 12.01.2020 с ООО "Ряжская МТС"391984, Рязанская область, Ряжский район, поселок Свет

Договор №211-10/1 от 26.02.2021 с ООО "Тумский двор"391011, Рязанская область, Клепиковский район, с. Спирино, здание 41А

Договор №248-10/1 от 05.03.2021 С ООО "Пронское мясо"391140, Рязанская обл, Пронский р-н, рпПронск, улица К.Г.Маничкина, 80

Учебно-производственное хозяйство (УНИЦ «Агротехнопарк» посёлок « Учхоз .Стенькино»)390044,Рязанская область, Рязанский район, пос. Учхоз Стенькино

а также на базе самостоятельно выбранных обучающимися организаций, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся

Студенты в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие на предприятии правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

4.3 Организация и руководство практикой

Производственная практика по ПМ 01Производство и первичная обработка продукции растениеводства составляет 3недели (108час.), проводится концентрированно.

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели дисциплин профессионального цикла, а также работники предприятий (организаций), закреплённые за обучающимися.

Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в три года.

Перед началом практики проводится организационное собрание. Посещение организационного собрания и консультаций по практике – обязательное условие её прохождения.

Организационное собрание проводится с целью ознакомления студентов с приказом, сроками практики, порядком организации работы во время практики в организации, оформлением необходимой документации, правилами техники безопасности, распорядком дня, видами и сроками отчетности и т.п.

Основные обязанности студента в период прохождения практики

Перед началом практики студент должен:

- принять участие в организационном собрании по практике;
- получить направление на практику;
- получить задание на практику.

В процессе прохождения практики студент должен:

- соблюдать трудовую дисциплину, правила техники безопасности, пожарной безопасности, производственной санитарии, выполнять требования внутреннего распорядка предприятия;
- выполнить задания, предусмотренные программой практики;
- вести записи в дневнике практики;
- принимать участие в групповых или индивидуальных консультациях с руководителем практики от образовательного учреждения;

составить отчёт по результатам практики

По завершению практики студент должен:

- получить аттестационный лист и характеристику (руководителя практики от предприятия);
- представить отчет по практике руководителю от университета.

С момента зачисления практикантов на рабочие места на них распространяются правила охраны труда и внутреннего распорядка, действующие на предприятии!

Обязанности руководителя практики от университета:

- провести организационное собрание студентов перед началом практики;
- установить связь с руководителем практики от организации, согласовать и уточнить с ним индивидуальный план практики, исходя из особенностей предприятия;
- обеспечить контроль своевременного начала практики, прибытия и нормативов работы студентов на предприятии;
- посетить предприятие, в котором студент проходит практику, встретиться с руководителями базовых предприятий с целью обеспечения качества прохождения практики студентами;
- обеспечить контроль соблюдения сроков практики и ее содержания;
- оказывать методическую помощь студентам при сборе материалов и выполнении отчетов;
- выставить итоговую оценку по практике на основании анализа отчёта по практике, характеристики и оценки, поставленной руководителем практики от предприятия.

Обязанности руководителя практики от предприятия

Ответственность за организацию и проведение практики в соответствии с договором об организации прохождения практики возлагается на руководителя подразделения, в котором студенты проходят практику.

Руководитель практики:

- знакомится с содержанием заданий на практику и способствует их выполнению на рабочем месте;
- знакомит практиканта с правилами внутреннего распорядка;
- предоставляет максимально возможную информацию, необходимую для выполнения заданий практики;
- в случае необходимости вносит коррективы в содержание и процесс организации практики студентов;
- по окончании практики дает характеристику (таблица 2 в аттестационном листе-характеристике) о работе студента-практиканта;
- оценивает работу практиканта во время практики.

4.4 Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

ЖевнинД.И.Технология производства продукции растениеводства [Электронный ресурс]:учебное пособие для СПО/ Жевнин Д.И... – Рязань: РГАТУ, 2020 г.- ЭК «РГАТУ»

Дополнительная литература:

ЖевнинД.И.Технологии производства продукции растениеводства[Электронный ресурс]:учебно-методическое пособие для студентов, обучающихся по программе СПО/ Жевнин Д.И. – Рязань: РГАТУ, 2020 г- ЭК «РГАТУ»

Информационно-справочные и поисковые системы

3. ЭБС «Троицкий мост» - режим доступа: http://www.trmost.ru/
4. ЭБС «IPR-Books» - режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/
5. ЭБС «Юрайт» - режим доступа: http://www.biblio-online.ru/
6. ЭБС «Лань» - Режим доступа: http://e.lanbook.com
7. Единое окно доступа к образовательным ресурсам-режим доступа: http://window.edu.ru

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Аттестация производственной практики проводится в форме дифференцированного зачёта. К дифференцированному зачёту допускаются студенты, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчётных документов:

- дневник практики;
- отчёт о практике;
- аттестационный лист;
- характеристику учебной и профессиональной деятельности.

Структура отчета и порядок его составления

Отчёт о производственной практике представляет собой комплект материалов, включающий в себя:

-титульный лист (приложение 1);
- аттестационный лист (приложение 2);
- дневник (приложение 4);
- характеристику профессиональной деятельности студента (приложение 3)
- содержание;
- основную часть, содержащую описание выполненных работ и выводы;
- список литературы;
- приложения.

Объем отчета 15-20 страниц печатного текста.

Все необходимые материалы по практике комплектуются студентом в папку-скоросшиватель в следующем порядке:

№ п/п	Расположение материалов в отчете	Примечание
1.	Титульный лист	Шаблон в приложении 1.
2.	Аттестационный лист	Заполняется и подписывается руководителем практики от организации (приложение 2)
3.	Характеристика на практиканта	Пишется на бланке организации в свободной форме. Подписывается руководителем практики от предприятия и заверяется печатью (приложение 3).
4.	Дневник по практике	Заполняется ежедневно (приложении 4).
5.	Отчет о выполнении заданий по производственной практике	Пишется студентом. Отчет является ответом на каждый пункт задания на практику, которое сопровождается ссылками на приложения.
6.	Приложения	Приложения представляют собой материал, подтверждающий выполнение заданий на практике. Приложения имеют сквозную нумерацию. Номера страниц приложений допускается ставить вручную.

Отчет обучающегося о прохождении практики должен иметь четкое построение, логическую последовательность и конкретность изложения материала, доказательность выводов и обоснованность предложений.

Содержание отчета – это перечень заголовков разделов (частей и других структурных единиц) с указанием страниц, на которых размещается каждый их них. Заголовки содержания должны точно повторять заголовки в тексте.

Введение – это вводная часть отчета, в которой дается общая характеристика предприятия.

Основная часть отчета содержит подробное описание видов работ, выполненных студентом на практике.

Содержание практики определяется заданиями, установленными студенту (или группе студентов) руководителями практики от образовательного учреждения и предприятия. Отчет обязательно должен содержать не только информацию о выполнении заданий программы практики, но и анализ этой информации, выводы и рекомендации, разработанные каждым студентом самостоятельно.

В выводах и предложениях кратко, но аргументировано излагаются основные выводы, полученные в ходе прохождения практики и вносятся предложения по улучшению работы по данному направлению.

Список литературы, которым пользовался обучающийся при написании отчета (7-10 источников), должен подбираться в соответствии с рекомендациями ФГОС. Приложения к отчету включают таблицы, схемы, планы, инструкции и другие документы, не представляющие из себя коммерческую тайну предприятия, а также дневник прохождения практики на предприятии.

Характеристика руководителя практики от предприятия (организации) о выполнении обучающимся своих обязанностей должна быть заверена печатью предприятия (организации).

Отчет оформляется на белой стандартной бумаге (формат А4).

Требования к оформлению текста отчета

1. Отчет пишется:
   - от 1-го лица в повествовательной форме;
   - оформляется на компьютере шрифтом TimesNewRoman;
   - размер шрифта – 14;
   - межстрочный интервал – 1,5;
   - поля документа: верхнее – 2 см, нижнее – 2 см, левое – 2,5 см, правое – 1,5 см;
   - отступ первой строки – 1,25 см;
   - расположение номера страниц – снизу справа;
   - номер страницы на первом листе (титульном) не ставится;
1. Отчет начинается с заголовка и подзаголовка, оформленных центрированным способом.
2. Каждый отчет выполняется индивидуально.
3. Содержание отчета предполагает раскрытие поставленных перед студентов вопросов согласно тематике задания на производственную практику
4. Отчет формируется в скоросшивателе (папке для файлов).
5. Сдача и защита отчетов происходит согласно графику защиты и сдачи отчетов.

Порядок подведения итогов практики

Оформленный отчёт представляется студентом в сроки, определённые графиком учебного процесса, но не позже срока окончания практики.

При выставлении оценки за практику учитывается характеристика, представленная на студента руководителем практики от организации, и оценка, полученная по месту прохождения практики.

Положительная оценка при дифференцированном зачёте выставляется при условии положительного аттестационного листа по практике, положительной характеристики организации на студента, качества оформления отчёта, полноты и своевременности представления материалов по практике.

Студенты, не выполнившие без уважительной причины требования программы практики или получившие неудовлетворительную оценку, считаются имеющими академическую задолженность.

В случае уважительной причины студент направляется на практику вторично в свободное от учёбы время.

Критерии оценивания:

«отлично» (5) – заслуживает студент, выполнивший программу практики, обнаруживший глубокие знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания в полном объёме и правильно; проявивший при выполнении заданий самостоятельность, интерес к выбранной профессии, правильно и в соответствии с требованиями оформивший отчёт;

«хорошо» (4) – заслуживает студент, выполнивший программу практики в полном объёме, проявивший самостоятельность, интерес к профессии, обнаруживающий знания, необходимые для дальнейшей профессиональной деятельности, при выполнении заданий допустивший ошибки, но обладающий необходимыми знаниями для их выполнения; оформивший отчёт в соответствии с требованиями;

«удовлетворительно» (3) – заслуживает студент, справляющийся с профессиональными умениями, предусмотренными программой практики, обнаруживающий знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания с ошибками и устранивший их с помощью руководителя практики, также допустивший ошибки и небрежность в оформлении отчёта по практике;

«неудовлетворительно» (2) – выставляется студенту, не выполнившему программу практики, не владеющему в полном объёме умениями и навыками для выполнения видов работ, допустившему принципиальные ошибки и не обладающему достаточными знаниями для их устранения; неправильно и небрежно оформивший отчёт.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А.КОСТЫЧЕВА»

ФАКУЛЬТЕТ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО И СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Отчет по производственной практике

ПМ. 01 Производство и первичная обработка продукции растениеводства

студента 3 курса, обучающегося по специальности

35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

_____
Ф. И. О. студента

Место практики: _____
(наименование предприятия)

Руководитель практики: _____
(должность, Ф.И.О.)

Проверил преподаватель: _____

Рязань, 20__ г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

_____,

ФИО

студент ___ курса, обучающийся по специальности35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», прошел производственную практику по профессиональному модулю ПМ. 01Производство и первичная обработка продукции растениеводства

в объеме ____ часов с «__» _____ 201__ г. по «___» _____ 201__ г.

в организации /предприятии _____

Формируемые компетенции*

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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.

* компетенции указываются в объеме, соответствующем содержанию и результатам освоения МДК/ПМ

Виды и качество выполнения работ			
Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Код формируемых компетенций	Качество выполнения работ в соответствии требованиями	
		соответст-вует	не соответствует
Ознакомление с посевными площадями предприятия, высеваемыми культурами. Реализацией схем севооборота			
Подготовка сельскохозяйственной технике к работе			
Подготовка семян и посадочного материала к посеву (посадке)			
Проведение агротехнологических мероприятий по защите почв от эрозии и дефляции			
Изучение первичной обработки и транспортировки урожая			
Проведение мероприятий по подготовке хранилищ к поступлению нового урожая			

Подпись руководителя практики от предприятия

_____/_____/

М.П.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Характеристика
учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время прохождения производственной практики

_____
ФИО

Студентки 3 курса, группа ТП-31
Обучающейся по специальности: 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Прошла производственную практику (предприятие, организация, адрес): ООО «Авангард» Рязанского района Рязанской области
По профессиональному модулю ПМ. 01 Производство и первичная обработка продукции растениеводства

Результаты практики:
1. Степень выполнения программы: Программа выполнена полностью
2. Уровень приобретения студентом практического опыта:

№	Разновидность практического опыта	Уровень владения		
		Высокий «5»-отлично	Повышенный «4»-хорошо	Базовый «3»-удовлетворительно
1	подготовки сельскохозяйственной техники к работе;			
2	подготовки семян и посадочного материала к посеву (посадке)			
3	реализация схем севооборотов;			
4	возделывания сельскохозяйственных культур;			
5	проведения агротехнологических мероприятий по защите почв от эрозии и дефляции;			
6	первичной обработки и транспортировки урожая;			

3. Уровень формирования у студента профессиональных компетенций

№	Наименование компетенций	Уровень освоения		
		Высокий «5»-отлично	Повышенный «4»-хорошо	Базовый «3»-удовлетворительно
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			

4. Уровень формирования у студента общих компетенций:

№	Наименование компетенций	Уровень освоения		
		Высокий «5»-отлично	Повышенный «4» -хорошо	Базовый «3»-удовлетворительно
ОК 1	Понимать сущности социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.			
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и			

	качество.			
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.			
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.			
ОК 5	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.			
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.			
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.			
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.			
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологии в профессиональной деятельности.			

5. Выводы, рекомендации

_____

_____

_____

Практику прошла с оценкой_____

Дата: «__» _____ 20__ г. Подпись руководителя практики от организации

_____/_____/

М.П.

Подпись руководителя практики от образовательной организации

_____/_____./

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

ДНЕВНИК

прохождения производственной практики

Дата	Содержание работ	Количество часов	Подпись руководителя
	Знакомство студентов с рабочим местом, с режимом работы и правилами внутреннего распорядка, с требованиями безопасности труда на рабочем месте	15	
	Ознакомление с посевными площадями предприятия, высеваемыми культурами. Реализацией схем севооборота	15	
	Изучить состав машинно-тракторного парка. Подготовка сельскохозяйственной технике к работе	15	
	Подготовка семян и посадочного материала к посеву (посадке)	15	
	Изучить агротехнологические мероприятия по защите почв от эрозии и дефляции	16	
	Изучить первичной обработку и транспортировку урожая	16	
	Изучить подготовку хранилищ к поступлени нового урожая. Защита отчета	16	
	Итого	108	

Подпись руководителя практики от предприятия

_____ / _____/

М.П.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:
Декан технологического факультета
О.В.Черкасов
« 09 » марта 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО
А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 ПРОИЗВОДСТВО И ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА

МДК.02.01 ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА

МДК.02.02 КОРМОПРОИЗВОДСТВО

МДК.02.03 ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА

МДК.02.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ

МДК.02.05 ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс 2, 3, 4 **Семестр** 4, 5, 6, 7

Форма контроля: **профессиональный модуль -** экзамен квалификационный

МДК - другая форма контроля

учебная практика – зачёт дифференцированный

производственная практика - зачёт дифференцированный

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 6

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 8

4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 38

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 40

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ПРОИЗВОДСТВО И ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА (ППОПЖ)

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО35.02.06 Технология производства и переработки продукции сельскохозяйственной продукциив 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 2.5Выбирать 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.

Общих компетенций(ОК):

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей **профессии,** проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые **методы и** способы выполнения профессиональных задач, оценивать их **эффективность** и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных **ситуациях и**нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

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

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

иметь практический опыт:

- производства продукции животноводства;
- первичной переработки продукции животноводства;
- приготовления кормов;
- первичной обработки молочной продукции животноводства;
- первичной переработки молочной продукции животноводства;
- способы хранение молока и молочной продукции;

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;
-устанавливать оптимальный способ переработки животноводческой продукции с учетом ее качества
-устанавливать оптимальные режимы переработки сельскохозяйственной продукции
- оценивать качество сырого молока и готовой молочной продукции с учетом биохимических показателей;
- определять способы хранения молока и готовой молочной продукции;
- определять направление продуктивности животных, породы молочного скота, факторы, влияющие на молочную продуктивность животных, учитывать особенности пород животных для эффективного производства молочной продукции.;
-реализовывать технологический процесс первичной обработки молочного сырья;
- реализовывать технологический процесс переработки молочной продукции;
-использовать существующие технологии переработки молока и молочной продукции
- применять современные научные методы исследований в производстве и переработки молочной 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;
-технологические процессы, протекающие при переработке животноводческого сырья
- режимы технологических процессов и оборудование при переработке животноводческого сырья
- показатели качества молочной продукции;
-методы определения качества молочной продукции;
-способы хранения и переработки молока и молочной продукции;
-направления продуктивности животных, породы молочного скота, факторы, влияющие на молочную продуктивность животных;
- технологические процессы производства молока и молочных продуктов;
- существующие технологии переработки молока и производства молочной продукции;
- современные научные методы исследований в области производства и переработки молочной продукции;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 1022 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 698 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 500 часов (из них теоретическое обучение – 218 часов, лабораторные и практические занятия – 262 часа, курсовое проектирование 20 часов);

самостоятельной работы обучающегося – 198 часов;

учебной и производственной практики – 324 часа (из них учебная практика – 216 часов, производственная – 108 часов).

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности **Производство и первичная обработка продукции животноводства**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей **профессии,** проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые **методы и** способы выполнения профессиональных задач, оценивать их **эффективность** и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных **ситуациях и**нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов *(макс. учебная нагрузка и практики)*	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности),часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1 – 2.4 ОК1-9	Раздел 1.Технологии производства продукции животноводства(ТППЖ)	136	92	42	20	44			
ПК 2.1 ОК1-9	Раздел 2. Кормопроизводство	224	112	74		40		72	
ПК 2.2, 2.5-2.7 ОК1-9	Раздел 3. Технология первичной переработки продукции животноводства(ТППЖ)	22	18	8		4			
ПК 2.6- 2.7	Раздел 4. Технология переработки мясной продукции	268	140	70		56		72	
ПК 2.1 – 2.4 ОК1-9	Раздел 5. Технологии переработки молочной продукции	264	138	68		54		72	
ПК 2.1-2.7 ОК1-9	Производственная практика (по профилю	108							108

	специальности), часов								
	Всего:	**1022**	**500**	**232**	**20**	**198**	*****	**216**	**108**

3.1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы МДК 02.01 Технология производства продукции животноводства .

Вид учебной работы	***Объем часов***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*92*
в том числе:	
теоретическое занятие	30
в т.ч. в активной и интерактивной формах	2*
лабораторные занятия	-
практические занятия	42
в т.ч. в активной и интерактивной формах	10*
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	*20*
в том числе в активной и интерактивной формах	20*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*44*
в том числе:	
подготовка рефератов по темам	44
в том числе в активной и интерактивной формах	40*
Форма контроля: другая форма контроля - семестр 5, 6, 7	

3.1.2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы МДК 02.02 Кормопроизводство

Вид учебной работы	*Объем часов*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	112
в том числе:	
теоретическое занятие	38
в т.ч. в активной и интерактивной формах	12*
лабораторные занятия	-
практические занятия	74
в т.ч. в активной и интерактивной формах	22*
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
в том числе в активной и интерактивной формах	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	40
в том числе:	
подготовка рефератов по темам	40
в том числе в активной и интерактивной формах	40*
Форма контроля: дифференцированный зачет - семестр 4	

3.1.3. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы ТППЖ МДК 02.03

Вид учебной работы	*Объем часов*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	18
в том числе:	
теоретическое занятие	10
в т.ч. в активной и интерактивной формах	2*
лабораторные занятия	-
практические занятия	8
в т.ч. в активной и интерактивной формах	8*
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
в том числе в активной и интерактивной формах	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
в том числе:	
подготовка рефератов по темам	4
в том числе в активной и интерактивной формах	4*
Форма контроля: другая форма контроля - семестр 7	

3.1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы МДК 02.04

Вид учебной работы	*Объем часов*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	140
в том числе:	
теоретическое занятие	70
в т.ч. в активной и интерактивной формах	20*
лабораторные занятия	-
практические занятия	70
в т.ч. в активной и интерактивной формах	20*
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
в том числе в активной и интерактивной формах	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	56
в том числе:	
подготовка рефератов по темам	56
в том числе в активной и интерактивной формах	56*
Форма контроля: другая форма контроля - семестр 5, 6, 7	

3.1.5. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы МДК 02.05

Вид учебной работы	*Объем часов*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	138
в том числе:	
теоретическое занятие	70
в т.ч. в активной и интерактивной формах	2*
лабораторные занятия	-
практические занятия	68
в т.ч. в активной и интерактивной формах	10*
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
в том числе в активной и интерактивной формах	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	54
в том числе:	
подготовка рефератов по темам	54
в том числе в активной и интерактивной формах	54*
Форма контроля: другая форма контроля - семестр 5,6,.7	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	**2**		**3**	**4**
Раздел 1.				
МДК.02.01. Технологии производства продукции животноводства			**92**	
Тема 1. Основы разведения сельскохозяйственных животных			**2**	
Тема 1.1 История развития животноводства ОК 1-9	**Содержание**		**2**	1
	1.	История развития животноводства в России. Современное состояние и перспективы развития отрасли	2*	
	Лабораторные работы не предусмотрены			
	Практические занятия не предусмотрены			
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка конспекта лекции на тему «Развитие животноводства в Рязанской области».		**2***	
Тема 1.2. Понятие породы, экстерьера и конституции **ПК 2.1** **ПК 2.3-** **ОК 1-2** **ОК 4-5** **ОК-8-9**	**Содержание**		**4**	1
	1	Понятие о породе сельскохозяйственных животных. Экстерьер, интерьер и конституция сельскохозяйственных животных, их связь с продуктивностью	2	
	Практические занятия		**2***	2,3
	1	Изучение экстерьера крупного рогатого скота		
	2	Изучение экстерьера свиней и овец		
	3	Изучение экстерьера лошадей и птиц		
	Лабораторные работы не предусмотрены			
Тема 1.3 Разведение в животноводстве **ПК 2.1** **ПК2.3-** **ОК 1-2**	**Содержание**		**2**	1
	1	Методы разведения сельскохозяйственных животных. Отбор и подбор в животноводстве. Воспроизводство стада.	2	
	Практические занятия		2	2,3
	1	Учет роста и развития сельскохозяйственных животных		

ОК 4-5 **ОК 8-9**	**Самостоятельная работа обучающихся.** Подготовка рефератов и презентаций.		4	
	Методы разведения и их использование в животноводстве		4*	
Тема 2. Кормление сельскохозяйственных животных			**6**	
Тема 2.1.Химический состав кормов. Классификация кормов **ПК 2.1** **ПК 2.3** **ОК 1-2** **ОК 4-5** **ОК 8-9**	**Содержание**		**2**	**1**
	1	Химический состав кормов, факторы, влияющие на него. Классификация и характеристика кормов и их использование	2	
	Практические занятия		**6**	2,3
	1	Оценка питательной ценности отдельных видов кормов	2	
	2	Принципы нормированного кормления животных. Оценка питательной ценности рациона	2*	
	3	Правила отбора проб кормов, оценка качества кормов	2	
	Лабораторные работы не предусмотрены		**-**	
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций.		4	
	Корма: способы заготовки, питательная ценность, использование в животноводстве		4*	
Тема 3. Скотоводство			**6**	
Тема 3.1. Молочное скотоводство **ПК 2.1** **ПК 2.3-** **ОК 1-2** **ОК 4-5** **ОК 8-9**	**Содержание**		**2**	**1**
	1	Биологические и хозяйственные особенности крупного рогатого скота		
	2	Структура стада КРС, воспроизводство стада		
	3	Молочная продуктивность КРС, факторы, на нее влияющие		
	4	Системы и способы содержания КРС при производстве молока		
	5	Техника доения коров		
	Практические занятия		**4**	2,3
	1	Изучение пород молочного направления продуктивности	2	
	2	Составление оборота стада КРС	2	
	3	Оценка молочной продуктивности КРС		
	4	Составление рациона для дойных коров		
	5	Технология производства молочной продукции. Изучения состава и свойств молока. Освоение метода анализа по определению качества молока экспресс-методом на приборе Анализатор молока с термопринтером ЭКОМИЛК ТОТАЛ. И Анализатор качества молока ТЕРМОСКАН МИНИ. Первичная		

		обработка молока на ферме и правила транспортировки.		
	Лабораторные работы не предусмотрены			
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций.		2	
	История развития молочного скотоводства в России		2*	
Тема 3.2.Мясное скотоводство **ПК 2.1** **ПК 2.3** **ОК 1-2** **ОК 4-5** **ОК 8-9**	1	Мясная продуктивность КРС и факторы, на нее влияющие	2	1
	2	Технология производства говядины	2	
	Практические занятия		**4**	2,3
	1	Изучение пород мясного и комбинированного направления продуктивности		
	2	Оценка мясной продуктивности КРС. Изучение состава и свойств мяса. Освоение методов анализа по определению качества мяса. Оценка качества мяса на свежесть с помощью pH метра с ножом для мясной продукции pH-150МИ.		
	3	Составление рациона для молодняка на откорме		
	4	Расчет валового прироста и затрат кормов при производстве говядины		
	5	Оценка зоогигиенических условий содержания КРС		
	Лабораторные работы не предусмотрены			
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций.		2	
	История развития мясного скотоводства в России		2*	
Тема 4. Свиноводство			**6**	
Тема 4.1. Технология производства свинины **ПК 2.1** **ПК 2.3** **ОК 1-2** **ОК 4-5** **ОК 8-9**	**Содержание**		**2**	1
	1	Биологические и хозяйственные особенности свиней		
	2	Особенности племенной работы в свиноводстве		
	3	Кормление свиноматок и хряков- производителей		
	4	Кормление молодняка на откорме 16		
	Практические занятия		**4**	2,3
	1	Изучение пород свиней разных направлений продуктивности		
	2	Оценка мясной продуктивности свиней	2	
	3	Воспроизводство стада свиней. Составление оборота стада свиней	2	
	4	Изучение систем и способов содержания свиней		

	5	Составление рационов для маточного поголовья		
	6	Составление рационов для молодняка на откорме		
	7	Изучение технологии производства свинины		
	Лабораторные работы не предусмотрены			
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций.		2	
	Современное состояние отрасли свиноводства в мире		2*	
Тема 5. Птицеводство			**4**	
Тема 5.1. Технология производства яиц **ПК 2.1** **ПК 2.3** **ОК 1-2** **ОК 4-5** **ОК 8-9**	**Содержание**		**2**	1
	1	Биологические особенности птиц, продуктивность в птицеводстве		
	2	Технология производства яиц		
	Практические занятия		**2**	2,3
	1	Изучение пород кур разных направлений продуктивности		
	2	Оценка яичной продуктивности и пищевых и товарных качеств яиц		
	Лабораторные работы не предусмотрены			
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций.		2	
	Породы сельскохозяйственной птицы		2*	
Тема 5.2. Технология производства мяса бройлеров **ПК 2.1** **ПК 2.3** **ОК 1-2** **ОК 4-5** **ОК 8-9**	**Содержание**		**4**	1
	1	Технология производства мяса бройлеров	2	
	Практические занятия*		**2**	2,3
	1	Технология производства мяса бройлеров и первичная обработка.	2	
	Лабораторные работы не предусмотрены			
Тема 6. Овцеводство			**12**	
Тема 6.1. Технология производства шерсти и баранины	**Содержание**		**2**	1
	1	Биологические особенности овец. Продуктивность в овцеводстве	2	
	Практические занятия		**10**	2,3

ПК 2.1 **ПК 2.3** **ОК 1-2** **ОК 4-5** **ОК 8-9**	1	Изучение пород овец разных направлений продуктивности	2	
	2	Изучение техники разведения овец	2	
	3	Изучение систем и способов содержания овец и техники кормления	2	
	4	Изучение технологии производства баранины	2	
	5	Изучение технологии производства шерсти	2	
	Лабораторные работы не предусмотрены			
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций.		2	
	Породы овец		2*	
Тема 7. Коневодство			**8**	
Тема 7.1. Организация продуктивного коневодства **ПК 2.1** **ПК 2.3-** **ОК 1-2** **ОК 4-5** **ОК 8-9**	**Содержание**		**6**	1
	1	Биологические и хозяйственно- полезные особенности лошади. Виды продуктивности в коневодстве	2	
	2	Кормление и содержание лошадей	2	
	3	Технология и организация продуктивного коневодства	2	
	Практические занятия		**2**	2,3
	1	Изучение пород лошадей разных направлений продуктивности	2	
	Лабораторные работы не предусмотрены			
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций.		8	
	Породы лошадей, история создания, современное использование		8*	
Тема 8. Технология первичной обработки животных при убое			**4**	
Тема 8.1. Технология убоя животных **ПК 2.1-2.2** **ПК 2.3-2.4** **ОК 1-2**	**Содержание**		**2**	1
	1	Предубойное содержание животных и ветеринарный осмотр	2	
	Лабораторные работы не предусмотрены			
	Практические занятия		**2**	2,3

ОК 4-5 **ОК 8-9**	**1**	Убой скота и разделка туш животных разных видов	2	
Тема 8.2 Технология кожевенного и шубно-мехового сырья **ПК 2.1-2-2** **ПК 2.3-2.4** **ОК 1-2** **ОК 4-5** **ОК 8-9**	**Содержание**		**2**	1
	1	Технология первичной обработки кожевенного и шубно-мехового сырья	2	
	Практические занятия		**2**	2,3
	1	Определение качества кожевенного и шубно - мехового сырья	2	
	Лабораторные работы не предусмотрены			
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций.		8	
	Современное состояние меховой отрасли в России		8*	
Выполнение курсовой работы	**Курсовая работа**		**20***	
	1. Изучение требований по оформлению курсовой работы		**2***	3
	2. Разработка содержания курсовой работы 3. Подбор, анализ и обобщение материалов по выбранной теме		**2***	3
	4. Разработка введения		**2***	3
	5. Разработка обзора литературы.		**2***	3
	6. Выполнение задания. Работа с основной частью		**2***	3
	7. Выполнение задания. Работа с основной частью		**2***	3

	8. Выполнение задания. Работа с основной частью	**2***	3
	9. Выполнение задания. Работа с основной частью	**2***	3
	10. Разработка заключения	**2***	
Самостоятельная работа при изучении МДК.02.01. Технологии производства продукции животноводства 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 2. Подготовка к практическим занятиям, оформление результатов практических работ. 3. Подготовка докладов и рефератов. 4. Подготовка презентаций. **Примерная тематика домашних заданий** **Тема 1.1 История развития животноводства** 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. **Тема 1.2. Понятие породы, экстерьера и конституции** 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 2. Подготовка к практическим занятиям и оформление результатов практических работ **Тема 1.3. Разведение в животноводстве** 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 2. Подготовка к практическим занятиям и оформление результатов практических работ 3. Подготовка докладов и рефератов. **Тема 2.1. Химический состав кормов. Классификация кормов** 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 2. Подготовка к практическим занятиям и оформление результатов практических работ. 3. Подготовка презентаций. **Тема 3.1. Молочное скотоводство** 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 2. Подготовка к практическим занятиям и оформление результатов практических работ.	**44**	3

3. Подготовка презентаций. 4. Подготовка докладов и рефератов. **Тема 2.3. Мясное скотоводство** 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 2. Подготовка к практическим занятиям и оформление результатов практических работ. 3. Подготовка презентаций. 4. Подготовка докладов и рефератов. **Тема 4.1. Технология производства свинины** 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 2. Подготовка к практическим занятиям и оформление результатов практических работ. 3. Подготовка презентаций. 4. Подготовка докладов и рефератов. **Тема 5.1. Технология производства яиц** 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 2. Подготовка к практическим занятиям и оформление результатов практических работ. 3. Подготовка презентаций. 4. Подготовка докладов и рефератов. **Тема 5.2. Технология производства мяса бройлеров** 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 2. Подготовка к практическим занятиям и оформление результатов практических работ. 3. Подготовка презентаций. 4. Подготовка докладов и рефератов. **Тема 6.1. Технология производства шерсти и баранины** 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 2. Подготовка к практическим занятиям и оформление результатов практических работ. 3. Подготовка презентаций. 4. Подготовка докладов и рефератов. **Тема 7.1. Организация продуктивного коневодства** 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала.		

2. Подготовка к практическим занятиям и оформление результатов практических работ. 3. Подготовка презентаций. 4. Подготовка докладов и рефератов. **Тема 8.1. Технология убоя животных** 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 2. Подготовка к практическим занятиям и оформление результатов практических работ. **Тема 9.1. Технология кожевенного и шубно-мехового сырья** 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 2. Подготовка к практическим занятиям и оформление результатов практических работ. 3. Подготовка докладов и рефератов. **Тематика курсовых работ теоретического характера** Технология специализированного мясного скотоводства. Механизация и автоматизация технологических процессов в молочном скотоводстве. Технология производства молока в зарубежных странах. Отбор коров по пригодности к машинному доению. Основные пороки молока и меры борьбы с ними. Пищевая и биологическая ценность молока и молочных продуктов. Влияние технологических факторов на молочную продуктивность и качество молока коров. Технология откорма и нагула крупного рогатого скота. Технология доения коров при разных способах содержания. Химический состав и питательная ценность мяса разных видов сельскохозяйственных животных и птицы. Сравнительная характеристика пород крупного рогатого скота молочного направления продуктивности. Сравнительная характеристика пород крупного рогатого скота мясного направления продуктивности. Сравнительная характеристика пород крупного рогатого скота комбинированного направления продуктивности. Промышленная технология производства молока. Технология содержания и кормления коров при разных системах производства молока. Промышленная технология производства свинины. Биотехнологическая оценка различных пород свиней. Технология опороса и выращивания подсосных поросят. Ресурсосберегающие технологии в производстве свинины. Пути повышения эффективности откорма свиней. Технология кормления и содержания свиноматок в период супоросности. Биология воспроизводства свиней, оптимальные сроки осеменения свиноматок.	**20**	

Технология кормления и содержания подсосных свиноматок. Влияние кормов на качество мясосальной продукции. Технологический процесс в инкубации. Технология выращивания ремонтного молодняка кур яичных кроссов. Технологический процесс сортировки, обработки и упаковки яиц. Технология содержания кур родительского стада яичных кроссов Технология производства пищевых яиц Технология стрижки овец. Организация стрижки овец и классировка шерсти. Пороки и дефекты шерсти, меры их предупреждения. Мясная продуктивность овец и пути ее улучшения Смушковая продукция овцеводства. Основные свойства смушек, методы их оценки. Молочная продуктивность овец и методы ее оценки. Овчинно- шубная продукция овцеводства. Стандарты на овчины и их классификация Технология производства кумыса. Технология производства конины. **Тематика курсовых работ расчетного характера** Технология производства молока. Технология производства говядины.		
Производственная практика Виды работ: Вводное занятие: знакомство студентов с предприятием, рабочим местом, с режимом работы и правилами внутреннего распорядка, с требованиями безопасности труда на рабочем месте, с общим направлением деятельности хозяйства. Определение направления отрасли животноводства в хозяйстве. Изучить структуру стада, численный состав половозрастных групп животных, системы и способы содержания животных разных половозрастных групп Производство продукции животноводства. Изучить технологию кормления животных разных половозрастных групп, рационы кормления животных в летний и зимний периоды, оценить сбалансированность рационов по основным питательным веществам. Изучить технологию производства продукции животноводства (молока, говядины, свинины, продукции птицеводства и т.д.) Проведение производственного учета. Определить основные показатели продуктивности животных, изучить методы учета продуктивности животных в хозяйстве. Оценить уровень продуктивности сельскохозяйственных животных. Первичная обработка продукции животноводства. Изучить методы первичной обработки продукции,	**108 ч.**	

производимой в хозяйстве. Изучить пути реализации продукции животноводства, производимой в хозяйстве. Технология заготовки кормов. Изучить технологию заготовки сочных кормов. Изучить технологию заготовки грубых кормов. Изучить технологию заготовки концентрированных кормов. Первичная переработка молока. Очистка молока, взвешивание, параметры охлаждения, оформление сопроводительных документов и оборудования первичной обработки молока. Изучение методик по определению плотности, кислотности, содержание жира и белка в молоке, СОМО. Изучение оборудования лаборатории попервичной обработки молокана предприятии. Первичная переработка продукции животноводства. Транспортировка КРС и свиней в пункт убоя. Оформление сопроводительных документов. Изучение технологической схемы первичной переработки КРС. Изучение технологической схемы первичной переработки свиней.		
ВСЕГО	**224 ч.**	

Раздел 2		**112**	
МДК.02.02. Кормопроизводство			
Тема 1. Общие сведения о кормах		**2**	
Тема 1.1Общие сведения о кормах	**Содержание**	**2**	1
	1. Химический состав кормов**.** Питательность кормов. Классификация кормовых средств.	2	
	Лабораторные работы не предусмотрены		
	Практические занятия не предусмотрены		
Тема 2. Растения сенокосов и пастбищ.		**10**	
Тема 2. 1 Растения сенокосов и пастбищ.	**Содержание**	**2**	1
	1. Роль разных жизненных форм растений на сенокосах и пастбищах	**2***	
	Практические занятия	**8**	2,3
	1. Растения природных и сеянных (культур) сенокосов и пастбищ.*	**8***	
	Лабораторные работы не предусмотрены		
Тема 3. Кормовые угодья.		**10**	
Тема 3. 1 Кормовые угодья.	**Содержание**	**2**	1
	1. Классификация кормовых угодий.	2	
	Практические занятия	**8**	2,3
	1. Изучение признаков семян лугопастбищных трав.*	8	
	Лабораторные работы не предусмотрены		
Тема 4. Геоботаническое и культуртехническое обследование кормовых угодий Кормовые угодья.		**2**	
Тема 4. 1Геоботаническое и	**Содержание**	**2**	1

культуртехническое обследование кормовых угодий	1.	Геоботаническое и культуртехническое обследование.	2*	
	Практические занятия	не предусмотрены		
	Лабораторные работы	не предусмотрены		
Тема 5. Культуртехнические работы на сенокосах и пастбищах.			**10**	
Тема 5. 1Культуртехнические работы на сенокосах и пастбищах	**Содержание**		**2**	1
	1.	Уничтожение древесно-кустарниковой растительности, пней и погребенной древесины. Уничтожение кочек и мохового очеса.	2	
	Практические занятия		**8**	2,3
	1.	Составление травосмесей и расчёт нормы высева семян.	**8 (4*)**	
	Лабораторные работы	не предусмотрены		
Тема 6.Улучшение водно-воздушного режима почв сенокосов и пастбищ			**2**	
Тема 6. 1 Улучшение водно-воздушного режима почв сенокосов и пастбищ	**Содержание**		**2**	1
	1.	Боронование. Щелевание и кротование. Прикатывание.	2	
	Практические занятия	не предусмотрены		
	Лабораторные работы	не предусмотрены		
Тема 7. Улучшение ботанического состава травостоев			**10**	
Тема 7.1 Улучшение ботанического состава травостоев	**Содержание**		**2**	1
	1.	Борьба с сорняками на сенокосах и пастбищах	2	
	Практические занятия		**8**	2,3
	1.	Инвентаризация и улучшение кормовых угодий	8	
	Лабораторные работы	не предусмотрены		
Тема 8. Создание сеяных сенокосов и пастбищ			**10**	
Тема 8.1 Создание сеяных сенокосов и пастбищ	**Содержание**		**2**	1
	1.	Составление травосмесей.	2 (2*)	

	Практические занятия		**8**	2,3
	1.	Организация и рациональное использование пастбищ и сенокосов.*	8	
	Лабораторные работы	не предусмотрены		
Тема 9. Кормовые севообороты.Зерновые и зерновые бобовые культуры.			**2**	
Тема 9. 1 Кормовые севообороты.Зерновые и зерновые бобовые культуры.	**Содержание**		**2**	1
	1.	Зерновые культуры.	2	
	Практические занятия	не предусмотрены		
	Лабораторные работы	не предусмотрены		
Тема 10. Кормовые корнеплодные, клубнеплодные, стеблеплодные и бахчевые культуры.			**2**	
Тема 10.1Кормовые корнеплодные, клубнеплодные, стеблеплодные и бахчевые культуры.	**Содержание**		**2**	1
	1.	Корнеплодные и клубнеплодные культуры.	2*	
	Практические занятия	не предусмотрены		
	Лабораторные работы	не предусмотрены		
Тема 11. Растения для производства сочных кормов из зелёной массы.			**2**	
Тема 11. 1 Растения для производства сочных кормов из зелёной массы.	**Содержание**		**2**	
	1.	Однолетние культуры семейства Крестоцветные. Однолетние растения других семейств.	2	1
	Практические занятия	не предусмотрены		
	Лабораторные работы	не предусмотрены		
Тема 12. Зелёный конвейер.			**12**	
Тема 12. 1 Зелёный конвейер.	**Содержание**		**2**	1
	1.	Организация зеленого конвейера.	2	
	Практические занятия		**10**	2,3
	1.	Зелёный конвейер.*	10 (6*)	
	Лабораторные работы	не предусмотрены		
Тема 13. Технологии заготовки и хранения сена.			**20**	
Тема 13. 1 Технологии	**Содержание**		**4**	1

заготовки и хранения сена.	**1.**	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.	4 (2*)	
	Практические занятия		**16**	2,3
	1.	Технология заготовки кормов.* Химический состав и физиологические свойства зерновой массы. Определение влажности зерна с помощью Влагомер зерна wile 55	8	
	2.	Учёт количества и оценка качества сена. Определение нитратов с использованием Нитратомера Нитрон-01	8 (4*)	
	Лабораторные работы	не предусмотрены		
Тема 14. Технологии производства и хранения силоса.			**2**	
Тема 14. 1 Технологии производства и хранения силоса.	**Содержание**		**2**	1
	1.	Значение силоса в кормлении животных, требования, предъявляемые к его качеству.Сущность силосования. Подготовка силоса к скармливанию.Технологии заготовки и хранения силоса.	2	
	Практические занятия	не предусмотрены		
	Лабораторные работы	не предусмотрены		
Тема 15. Заготовка сенажа и зерносенажа.			**2**	
Тема 15. 1 Заготовка сенажа и зерносенажа.	**Содержание**		**2**	1
	1.	Сенаж как вид корма. Зерносенаж и определение его качества. Основы сенажирования.	2	
	Практические занятия	не предусмотрены		
	Лабораторные работы	не предусмотрены		
Тема 16. Искусственно высушенные травяные корма (мука, резка)			**2**	
Тема 16. 1 Искусственно высушенные травяные корма (мука, резка)	**Содержание**		**2**	1
	1.	Характеристика и определение качества искусственно высушенных кормов. Технологии приготовления травяной муки и резки искусственной высокотемпературной сушки.	**2**	
	Практические занятия	не предусмотрены		
	Лабораторные работы	не предусмотрены		
Тема 17. Технологии переработки побочной растениеводческой продукции и отходов растениеводства и пищевой промышленности.			**2**	

Тема 17.1Технологии переработки побочной растениеводческой продукции и отходов растениеводства и пищевой промышленности.	**Содержание**		**2**	1
	1.	Использование соломы и половы на корм.	2 (2*)	
	Практические занятия не предусмотрены			
	Лабораторные работы не предусмотрены			
Тема 18. Семеноводствооднолетнихи многолетних трав.			**10**	
Тема 18. 1 Семеноводство однолетних и многолетних трав.	**Содержание**		**2**	1
	1.	Агроэкологическое размещение семеноводства многолетних трав.Технология выращивания семян трав. Уборка семенных посевов	2	
	Практические занятия		**8**	2,3
	1.	Организация семеноводства и агротехника возделывания многолетних трав на семена.	8	
	Лабораторные работы не предусмотрены			
Самостоятельная работа при изучении МДК.02.02. Кормопроизводство 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 2. Подготовка к практическим занятиям, оформление результатов практических работ. 3. Подготовка докладов и рефератов. 4. Подготовка презентаций. **Тема 1. Общие сведения о кормах.** 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 2. Подготовка презентаций 3. Подготовка реферата **Тема 2. Растения сенокосов и пастбищ.** 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 2.Подготовка к практическим занятиям и оформление результатов практических работ **Тема 3. Кормовые угодья.** 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 2. Подготовка к практическим занятиям и оформление результатов практических работ **Тема 4.Геоботаническое и культуртехническое обследование кормовых угодий.**			**40**	3

1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. **Тема 5.Культуртехнические работы на сенокосах и пастбищах.** 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 2. Подготовка к практическим занятиям и оформление результатов практических работ **Тема 6. Улучшение водно-воздушного режима почв сенокосов и пастбищ** 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 2. Подготовка презентаций 3. Подготовка реферата. **Тема 7.Улучшение ботанического состава травостоев** 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 2.Подготовка к практическим занятиям и оформление результатов практических работ. **Тема 8. Создание сеяных сенокосов и пастбищ** 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 2. Подготовка к практическим занятиям и оформление результатов практических работ **Тема 9. Кормовые севообороты.Зерновые и зерновые бобовые культуры.** 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 2. Подготовка презентаций 3. Подготовка реферата **Тема 10.Кормовые корнеплодные, клубнеплодные, стеблеплодные и бахчевые культуры** 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. **Тема 11. Растения для производства сочных кормов из зелёной массы** 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 2. Подготовка презентаций 3. Подготовка реферата **Тема 12. Зелёный конвейер** 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала.		

2.Подготовка к практическим занятиям и оформление результатов практических работ **Тема 13. Технологии заготовки и хранения сена.** 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 2.Подготовка к практическим занятиям и оформление результатов практических работ **Тема 14. Технологии производства и хранения силоса** 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. **Тема 15 Заготовка сенажа и зерносенажа** 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. **Тема 16. Искусственно высушенные травяные корма (мука, резка)** 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 2. Подготовка к практическим занятиям и оформление результатов практических работ **Тема 17. Технологии переработки побочной растениеводческой продукции и отходов растениеводства и пищевой промышленности** 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 2. Подготовка презентаций 3. Подготовка реферата **Тема 18. Семеноводство однолетних и многолетних трав.** 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 2.Подготовка к практическим занятиям и оформление результатов практических работ.		
Учебная практика после освоения МДК.02.02. Кормопроизводство Изучение технологию приготовления разных видов сена. Изучение технологии приготовления силоса. Изучение технологии приготовления сенажа Изучение схемы зелёного конвейера Изучение технологии приготовления концентрированных кормов Изучение технологии приготовления **искусственно высушенных кормов**	**72 ч.**	
ИТОГО	**224 ч.**	

Раздел 3.						
МДК.02.03. Технология первичной переработки продукции животноводства			**222**			1
Тема 1. Сырье для животноводческой продукции			**16**			
ПК 2.2, ПК 2.5-2.7 ОК 1-9	**Тема 1.1** Сырье для мясной промышленности	**Содержание**	**8**			1
		1. Виды скота -1. КРС, буйволы, овцы	2*			
		2. Виды скота– 2. Свиньи, птица, кролики	2			
		3. Транспортировка скота, птицы, кроликов	2			
		4. Прием и предубойное содержание скота, птицы, кроликов	2			2,3
		Практические занятия	**8**			2,3
		1 Характеристика КРС, буйволов, овец различного направления продуктивности*	2*			
		2 Характеристика свиней, птицы, кроликов различного направления продуктивности*	2			
		3 Закупка и транспортировка убойных животных	4			
		Лабораторные работы не предусмотрены				
		Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций.	8			1
		Породы КРС	8*			
Тема 2. **Технология убоя сельскохозяйственных животных**			**14**			
ПК 2.2, ПК 2.5-2.7 ОК 1-9	**Тема 2.1** Убой скота и птицы, разделка туш	**Содержание**	**4**			1 2,3
		1. Переработка КРС	2			
		2 Обработка свиных туш в шкуре	2			
		Лабораторные работы не предусмотрены				
		Практические занятия	**10**			2,3
						8*

		1	Технологическая схема убоя взрослого КРС в боксе	2			1 2,3
		2	Технологическая схема убоя молодняка КРС	2			
		3	Технологическая схема убоя свиней в шкуре	2			
		4	Технологическая схема убоя свиней без шкуры	2			
		5	Технологическая схема убоя свиней со снятием крупона	2			
		Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций.		8			1
		Убой свиней		8*			
Тема 3 Технология обработки пищевых субпродуктов							8*
ПК 2.2, ПК 2.5-2.7 ОК 1-9	Тема 3.1 Обработка субпродуктов	**Содержание**		**4**			1
		1	Обработка пищевых субпродуктов	4			
		Практические занятия		**4**			2,3
		1	Расчет продуктов убоя КРС *	2			2,3
		2	Расчет продуктов убоя свиней *	2			
		Лабораторные работы не предусмотрены					2,3
		Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций		**8**			
		Технология обработки мякотных субпродуктов		**8***			
Тема 4. Первичная переработка сельскохозяйственной птицы				**24**			
ПК 2.2, ПК 2.5-2.7 ОК 1-9	Тема 4.1 Технология убоя и обработки птицы	**Содержание**		**12**			1
		1	Технология убоя и переработки птицы	2			1
		2	Потрошение и полупотрошение птицы	2			2,3
		3	Сортировка и маркировка тушек птицы	2			

		4	Технологический процесс переработки пищевого яйца	2			
		5	Заготовка, упаковка и транспортировка яиц. Хранение яиц.	2			
		6	Производство яичных продуктов	2			
		Практические занятия		**4**			2,3
		1	Расчет продуктов убоя цыплят-бройлеров *	2			1
		2	Расчет продуктов убоя уток и гусей*	2			
		Лабораторные работы		**8**			2,3
		1	Технологическая схема цыплят- бройлеров	2			
		2	Форма, структура и химический состав яйца	2			2,3
		3	Брак яйца	2			
		4	Технологическая схема производства яичного порошка	2			
		Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций		8			
		Технология убоя и переработки кур		8*			
Тема 5. Технология убоя кроликов				**4**			1
ПК 2.2, ПК 2.5-2.7 ОК 1-9	Тема 5.1 Переработка кроликов	**Содержание**		**2**			1
		1	Убой и переработка кроликов	2			
		Практические занятия		**2**			2,3
		1	Расчет продуктов убоя кроликов*	2			
		Лабораторные работы	не предусмотрены				2,3
		Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентации		**8**			

		Особенности технологии убоя кроликов		**8***			
Тема 6. Характеристика мяса сельскохозяйственных животных				**16**			
ПК 2.2, ПК 2.5-2.7 ОК 1-9	Тема 6.1 Мясо как сырье для промышленности	**Содержание**		**8**			1
		1	Мясо убойных животных	2			1
		2	Характеристика мяса птицы	2			
		3	Автолитические изменения в мясе	2			
		4	Гнилостная порча мяса	2			
		Практические занятия не предусмотрены					2,3
		Лабораторные работы		**8**			2,3 2,3
		1	Определение свежести мяса*	2			
		2	Изменения, происходящие в мясе птицы при хранении*	2			
		3	Изучение состава и свойств мяса. Определение pH мяса разных видов	2			
		4	Изменения, происходящие в мясе при хранении	2			
		Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций		8			1
		Автолитические изменения в мясе при холодильном хранении		8*			
Тема 7. Технология холодильной обработки и режимы хранения мяса				**20**			
ПК 2.2, ПК 2.5-2.7 ОК 1-9	Тема 7.1 Холодильная обработка мяса	**Содержание**		**10**			1 1
		1	Холодильная обработка мяса	2			
		2	Режимы хранения охлажденного мяса	2			
		3	Замораживание мяса	2			1
		4	Размораживание мяса	2			

		5	Сублимационная сушка	2				
		Лабораторные работы не предусмотрены						
		Практические занятия		**10**			2,3	2,3
		1	Термическое состояние мяса	2				
		2	Технологические схемы хранения мяса	2				
		3	Способы замораживания и их параметры*	2				
		4	Способы размораживания и потери мясного сока	2				
		5	Технологическая схема сублимационной сушки	2				1
		Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций		8				
		Режимы замораживание мяса		8*				2,3
Тема 8. **Технология обработки крови для пищевых целей**				**16**				
ПК 2.2, ПК 2.5-2.7 ОК 1-9	Тема 8.1 Сбор и переработка крови	**Содержание**		**8**			1	
		1	Сбор и переработка крови	2				
		2	Свертывание, стабилизация, консервирование крови	2				
		3	Дефибринирование, сепарирование и сушка крови	2				3
		4	Производство кровепродуктов	2				
		Практические занятия		**2**			2,3	
		1	Способы переработки крови и их характеристика	2				2,3
		Лабораторные работы		**6**			2,3	
		1	Вещества для стабилизации и консервирования крови	2				
		2	Технологические схемы дефибринирования, сепарирования и сушки*	2				

		3	Технологическая схема производства гематогена	2				
		Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций		8				
		Сбор и переработка крови КРС и свиней		8*				
Тема 9. Технология пищевого желатина				**4**				
ПК 2.2, ПК 2.5-2.7 ОК 1-9	Тема 9.1 Производство желатина	**Содержание**		**2**			1	
		1	Производство желатина	2				
		Лабораторные работы не предусмотрены						
		Практические занятия		**2**			1 3	
		1	Технологическая схема производства желатина	2				
		Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций		8				
		Производства желатина в России		8*				
Тема 10. Первичная переработка кишечного сырья				**16**				
ПК 2.2, ПК 2.5-2.7 ОК 1-9	Тема 10 .1 Обработка кишечного сырья	**Содержание**		**6**			1	
		1	Гистологическое строение и химический состав кишок	2				
		2	Общая технологическая схема обработки кишок	2				
		3	Дефекты кишечного сырья и кишечного фабриката	2				
		Практические занятия не предусмотрены						
		Лабораторные работы		**10**			2,3	
		1	Анатомическая и производственная номенклатура кишок*	2				
		2	Обработка кишок крупного рогатого скота*	2				

		3	Обработка свиных кишок*	2			
		4	Обработка кишок мелкого рогатого скота*	2			
		5	Дефекты кишечного сырья*	2			
Тема 11. Первичная переработка молока				**10**			
ПК 2.2, ПК 2.5-2.7 ОК 1-9	Тема 11.1 Переработка молока	**Содержание**		**6**			1
		1	Молоко как сырье для молочной промышленности	2			
		2	Технология производства пастеризованного молока и сливок	2			
		3	Технология производства кисломолочных продуктов	2			
		Практические занятия		**2**			2,3
		1	Требования, предъявляемые к качеству молока и молочного сырья. Пастеризация молока*	2			
		2	Изучение органолептических показателей кисломолочных продуктов*	2			
		Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций		8			
		Производство молока в Рязанской области		8*			
Самостоятельная работа при изучении МДК.02.03. Технология первичной переработки продукции животноводства 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 2. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям, оформление результатов работ. 3. Подготовка рефератов и докладов. 4. Подготовка презентаций.				**74**			3

Учебная практика после освоения МДК.02.03. Технология первичной переработки продукции животноводства Определение направления продуктивности с/х животных и учет мясной продуктивности Определение категории упитанности КРС, свиней, овец и птицы Изучение первичной обработки молока Изучение производства пастеризованного молока Изучение первичной обработки продуктов убоя КРС, свиней Изучение первичной обработки продуктов убоя птицы.	**36**			2,3	
Производственная практика Виды работ: Вводное занятие: знакомство студентов с предприятием, рабочим местом, с режимом работы и правилами внутреннего распорядка, с требованиями безопасности труда на рабочем месте, с общим направлением деятельности хозяйства. Первичная обработка продукции животноводства. Изучить методы первичной обработки продукции, производимой в хозяйстве. Изучить пути реализации продукции животноводства, производимой в хозяйстве. Первичная переработка молока. Очистка молока, взвешивание, параметры охлаждения, оформление сопроводительных документов и оборудования первичной обработки молока. Изучение методик по определению плотности, кислотности, содержание жира и белка в молоке, СОМО. Изучение оборудования лаборатории по первичной обработки молокана предприятии. Транспортировка КРС и свиней в пункт убоя. Оформление сопроводительных документов. Изучение технологической схемы первичной переработки КРС. Изучение технологической схемы первичной переработки свиней.	**36**			3	
ВСЕГО	**294**				

Наименование умений, знаний, компетенций (ОК, ПК)	Наименование разделов общепрофессионального модуля (ОП), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	**2**	**3**		**4**	**5**
МДК 02.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ				**140**	
Тема 1. Сырье для мясной продукции				**12**	
ПК 2.6, ПК 2.7 ОК 1-9	**Тема 1.1 Сырье**	**Содержание**		**8**	1
		1.	Виды скота -1. КРС, буйволы, овцы	2*	
		2.	Виды скота– 2. Свиньи, птица, кролики	2	
		3.	Транспортировка скота, птицы, кроликов	2	
		4.	Прием и предубойное содержание скота, птицы, кроликов	2	
		Практические занятия		**4**	2,3
		1	Характеристика КРС, буйволов, овец различного направления продуктивности	2*	
		2	Характеристика свиней, птицы, кроликов различного направления продуктивности, Закупка и транспортировка убойных животных	2*	
		Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций.		6	
		Породы КРС			
Тема 2. **Технология убоя сельскохозяйственных животных**				**8**	
ПК 2.6, ПК 2.7 ОК 1-9	**Тема 2.1** Убой скота, разделка туш	**Содержание**		**4**	1
		1.	Переработка КРС	2	
		2	Обработка свиных туш в шкуре	2	
		Лабораторные работы не предусмотрены			
		Практические занятия		**4**	2,3
		1	Технологическая схема убоя взрослого КРС и молодняка в боксе	2	

		2	Технологическая схема убоя свиней в шкуре, без шкуры, со снятием крупона	2	
		Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций.		6	
		Убой свиней со снятием крупона			
Тема 3. Технология обработки пищевых субпродуктов				**12**	
ПК 2.6, ПК 2.7 ОК 1-9	**Тема 3.1** Обработка субпродуктов	**Содержание**		**4**	1
		1	Обработка пищевых субпродуктов	4	
		Практические занятия		**8**	2,3
		1	Расчет продуктов убоя КРС	4	
		2	Расчет продуктов убоя свиней	4	
		Лабораторные работы не предусмотрены			
		Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций		**6**	
		Технология обработки мякотных субпродуктов			
Тема 4. Переработка сельскохозяйственной птицы				**16**	
ПК 2.6, ПК 2.7 ОК 1-9	Тема 4.1 Технология убоя и обработки птицы	**Содержание**		**8**	1
		1	Технология убоя и переработки птицы	2	
		2	Потрошение и полупотрошение птицы. Сортировка и маркировка тушек птицы	2	
		3	Технологический процесс переработки пищевого яйца. Заготовка, упаковка и транспортировка яиц. Хранение яиц.	2	
		4	Производство яичных продуктов	2	
		Практические занятия		**10**	2,3
		1	Расчет продуктов убоя цыплят-бройлеров . Расчет продуктов убоя уток и гусей*	6	
		2	Форма, структура и химический состав яйца. Брак яйца	4	
		Лабораторные работы не предусмотрены			

		Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций		6	
		Технология убоя и переработки кур			
Тема 5. Технология убоя кроликов				**6**	
ПК 2.6, ПК 2.7 ОК 1-9	Тема 5.1 Переработка кроликов	**Содержание**		**2**	1
		1	Убой и переработка кроликов	2	
		Практические занятия		**4**	2,3
		1	Расчет продуктов убоя кроликов	4	
		Лабораторные работы не предусмотрены			
		Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка конспекта		2	
		Особенности технологии убоя кроликов			
Тема 6. Характеристика мяса сельскохозяйственных животных				**20**	
ПК 2.6, ПК 2.7 ОК 1-9	Тема 6.1 Мясо как сырье для промышленности	**Содержание**		**12**	1
		1	Мясо убойных животных	4	
		2	Характеристика мяса птицы	2	
		3	Автолитические изменения в мясе	2	
		4	Гнилостная порча мяса	4	
		Лабораторные работы не предусмотрены			
		Практические занятия		**6**	2,3
		1	Определение свежести мяса	4	
		2	Изменения, происходящие в мясе при хранении	2	
		Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций		6	
		Автолитические изменения в мясе при холодильном хранении			
Тема 7. Технология холодильной обработки и режимы хранения мяса				**16**	
ПК 2.6,	**Тема 7.1**	**Содержание**		**6**	1

ПК 2.7 ОК 1-9	**Холодильная обработка мяса**	**1**	Холодильная обработка мяса. Режимы хранения охлажденного мяса	2	
		2	Замораживание мяса.	2	
		3	Размораживание мяса	2	
		Лабораторные работы не предусмотрены			
		Практические занятия		**4**	2,3
		1	Термическое состояние мяса. Технологические схемы хранения мяса	2	
		2	Способы замораживания и размораживания, их параметры	2	
		Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка реферата		6	
		Режимы замораживание мяса			
Тема 8. Технология производства колбасных изделий					
ПК 2.6, ПК 2.7 ОК 1-9	**Тема 8.1 Производство колбасных изделий**	**Содержание**		**10**	1
		1	Технология производства вареных колбас	2	
		2	Технология производства варено-копченых колбас	2	
		3	Технология производства полукопченых колбас	2	
		4	Технология производства сырокопченых колбас	2	
		5	Технология производства ливерных колбас	2	
		Лабораторные работы не предусмотрены			
		Практические занятия		**10**	2,3
		1	Освоение методов анализа по определению качества мяса, мясных деликатесных и колбасных изделий	10	
		Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций		6	
		Технология производства фаршированных колбас			
Тема 9. Технология производства рубленых полуфабрикатов					
ПК 2.6,	**Тема 9.1**	**Содержание**		**8**	1

ПК 2.7 ОК 1-9	**Производство рубленных полуфабрикатов**	**1**	Измельчение сырья	2	
		2	Приготовление фарша	2	
		3	Формование рубленных полуфабрикатов	2	
		4	Охлаждение или замораживание полуфабрикатов. Упаковывание и хранение.	2	
		Лабораторные работы не предусмотрены			
		Практические занятия		**10**	2,3
		1	Освоение технологий мясных продуктов (мясные полуфабрикаты в оболочке)	4	
		2	Освоение технологий мясных продуктов (биточки, шницели, тефтели-ёжики)	4	
		3	Изучение технологического процесса производства натуральных полуфабрикатов	2	
		Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций		6	
		Ассортимент и классификация рубленных полуфабрикатов			
Тема 10. Технология производства пельменей					
ПК 2.6, ПК 2.7 ОК 1-9	**Тема 10.1 Производство пельменей**	**Содержание**		**8**	1
		1	Подготовка теста	2	
		2	Приготовление фарша	2	
		3	Формование пельменей.	2	
		4	Замораживание и галтовка пельменей. Хранение и транспортировка.	2	
		Лабораторные работы не предусмотрены			
		Практические занятия		**10**	2,3
		1	Освоение технологий мясных продуктов (пельмени, равиоли)	10	
		Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций		6	
		Пельмени в различных стран мира			

Самостоятельная работа при изучении МДК. 02.04. Технология переработки мясной продукции 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 2. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям, оформление результатов работ. 3. Подготовка рефератов и докладов. 4. Подготовка презентаций.	**56**	3
Учебная практика после освоения МДК.02.04. Технология переработки мясной продукции Изучение технологии производства колбасных изделий Изучение технологии производства рубленных полуфабрикатов Изучение технологии производства пельменей	**72**	2,3
ВСЕГО	**268**	

Наименование умений, знаний, компетенций (ПК, ОК)	Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1		**2**		**3**	**4**
Раздел 1.					
МДК.02.05. Технология переработки молочной продукции.				**138**	
Темы:					
	Тема 1. Биохимия молока.	**Содержание**		**2**	1
		1.	**Биологические, химические, физические свойства молока и его компонентов.**	2*	
		Лабораторные работыне предусмотрены			
		Практические занятия: **1. Изучение состава и свойств молока.**		**4**	
		Самостоятельная работа обучающихся.: не предусмотрена			
ПК 2.1 **ПК 2.3-** **ОК 1-2** **ОК 4-5** **ОК-8-9**	**Тема 2. Приемка молока**	**Содержание**			1
		1	Виды и методы контроля на предприятиях молочной промышленности.Организация приемки и контроля качества молока-сырья. Учет молока-сырья. Определение физико-химических показателей; плотность, кислотность, механическая загрязненность. Экономические расчеты в молочном деле. Состав молока разных с/х животных.	2	
		Практические занятия		**4***	2,3
		1	Освоение методов анализа по определению качества молока и молочных продуктов (экспресс-метод на приборе» Анализатор молока с термопринтером ЕСОМИЛК ТОТАЛ», Анализатор качества молока «ТЕРМОСКАН-МИНИ».	4	

		Самостоятельная работа: не предусмотрена			
ПК 2.1 ПК2.3- ОК 1-2 ОК 4-5 ОК 8-9	**Тема 3. Микробиология молока**	**Содержание**			1
		1	Виды брожения лактозы состав и свойства молока.	2	
		Практические занятия		2	2,3
		1	Оценка потребительских свойств молока по микробиологическим показателям при помощи анализатора соматических клеток в молоке СОМАТОС-МИНИ.	2	
		Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций.		6	
		Тема: Виды брожения лактозы.		6*	
ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 1-2 ОК 4-5 ОК 8-9	**Тема4. Технология получения молока**	**Содержание**		**6**	**1**
		1	Образование и выделение молока. Влияние разных факторов на удои коров, состав и свойства молока и его компонентов. Поточно-цеховая система производства молока. Гигиена получения молока. Системы и способы содержания коров.Кормление коров, организация доения коров.	2	
		Практические занятия:			
		1.	Гигиена получения молока	2	
		2.	Составление рационов для дойных коров.	2	
		Лабораторные работы не предусмотрены		**-**	
		Самостоятельная работа обучающихся., не предусмотрены.			
ПК 2.1 ПК 2.3- ОК 1-2 ОК 4-5 ОК 8-9	**Тема5. Первичная обработка молока.**	**Содержание**		**6**	**1**
		1	Первичная обработка молока в хозяйстве.	2	2,3
			Технология первичной обработки молока на молокоперерабатывающих предприятиях.		
		Практические занятия.			
		1	Изучение способов очистки молока, его охлаждение, пастеризация, хранение и транспортировки.	4	

		Лабораторные работыне предусмотрены			
		Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрены.			
ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 1-2 ОК 4-5 ОК 8-9	**Тема 6. Пороки молока.**			2	1
		1.	Фальсификация молока. Виды пороков молока, меры их предупреждения и устранения.	2	
		Практические занятия		**2**	2,3
		1.	Определение примеси маститного молока при помощи» Анализатора соматических клеток в молоке СОМАТОС-МИНИ».	2	
		Лабораторные работы не предусмотрены		**-**	
		Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций.		8	
		Тема: Пороки молока.		8*	
				18	
ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 1-2 ОК 4-5 ОК 8-9	**Тема7. Технология производства питьевого молока.**	**Содержание**		**8**	1
		1	Технология производства питьевого молока	2	
		2	Технохимический контроль производства питьевого молока	2	
		3	Контроль пастеризации молока. Сепарирование молока на сепараторе НЕПТУН. Расчеты по сепарированию и нормализации молока. Гомогенизация молока на гомогенизаторе молока Стеглер С 10.	2	
		4	Состав и свойства молока. Технология производства питьевого молока. Особенности технологии производства различных видов питьевого молока.	2	
		Практические занятия		**10**	2,3
		1	Освоение технологий производства молочных продуктов. Оценка свойств питьевого молока по органолептическим и физико-химическим показателям.	2	
		2	Контроль пастеризации молока на пастеризаторе ПРЕМИУМ	2	
		3	Сепарирование молока на сепараторе НЕПТУН	2	
		4	Расчеты по сепарированию и нормализации молока	2	

		5	Контроль натуральности молока.	2	
		Лабораторные работыне предусмотрены			
		Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций.		8	
		Тема: Пастеризация молока		8*	
ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 1-2 ОК 4-5 ОК 8-9	**Тема 8.Технология производства сливок.**	**Содержание**		**6**	1
		1	Технология производства сливок. Расчеты по сепарированию и нормализации сливок. Особенности технологии производства сливок.	2	
		Практические занятия		**2**	2,3
		1	Расчеты по сепарированию и нормализации.	2	
		Лабораторные работыне предусмотрены			
		Самостоятельная работа обучающих не предусмотрены.			
ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 1-2 ОК 4-5 ОК 8-9	**Тема 9. Технология производства кисломолочных продуктов.**	**Содержание**		**16**	1
		1	Значение кисломолочных продуктов в питании человека.		2,3
		2. 3.	Общая схема производства кисломолочных продуктов. Особенности технологии производства разных кисломолочных продуктов (йогурты, кисломолочные напитки.) особенности технологии производства разных кисломолочных продуктов (национальные кисломолочные продукты). Технология производства жидких кисломолочных продуктов и творога. Оценка качества кисломолочных продуктов разных производителей. Технохимический контроль производства кисломолочных продуктов. Оценка качества творога и творожных изделий разных производителей. Продуктовый расчет производства творога. Составление рецептур творожных изделий. Технология производства и переработки цельномолочной продукции. Особенности технологии производства национальных кисломолочных продуктов. Практические занятия:	2 2 2	

			1. Технология производства жидких кисломолочных продуктов (Йогурты) Приготовление йогурта в йогуртнице РЕДМОНТ РУМ-М5401. . 2.Выработка творога. 3Выработка сметаны.	6 2 2	
		Лабораторные работыне предусмотрены. Самостоятельная работа; написание рефератов на тему; Технология производства творога		**8**	
ПК 2.1 **ПК 2.3** **ОК 1-2** **ОК 4-5** **ОК 8-9**	**Тема 10. Маслоделие.**	**Содержание**		**10**	1
			1. Классификация масла. Теория получения масла. 2. Технология производства масла. Особенности технологии производства различных видов масла. 3. Технология производства масла с наполнителями и переработанного масла. Изготовление сливочного масла в лабораторных условиях, 4. Органолептическая оценка качества масла разных производителей. Оценка качества масла. Пороки масла. 5. Технохимический контроль производства масла. Маслоделие. Технология производства кисло-сливочного масла. Закваски для производства масла. Виды и устройства масло изготовителей. Способы производства масла.	2 2 2 2 2	
		Практические занятия		**10**	2,3
		1	Экспертиза качества коровьего масла	2	
		2	Органолептическая оценка качества масла разных производителей.	2	
		3	Пороки масла.	2	
		4	Технохимический контроль производства масла.	2	
		5	Принципы маслоделия при использовании Маслобойки МА на 40 л.	2	
		Лабораторные работыне предусмотрены			
		Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций на тему: Пороки масла.		8	
				8*	

ПК 2.1 ПК 2.3- ОК 1-2 ОК 4-5 ОК 8-9	**Тема11. Сыроделие.**	**Содержание**		**10**	1
		1	Требования к качеству молока для производства сыров. Общая технология производства сыров. Технология производства сыров с низкой температурой второго нагревания (Ярославский)	2	
		2	Особенности технологии производства разных видов твердых сычужных сыров. Технология производства мягких и сычужных сыров. Технология производства плавленых сыров.	2	
		3	Изготовление сыра в лабораторных условиях на электросыроварне МАГГИО Значение сыра как продукта питания, классификация сыров.	2	
		4	Определение сыропригодности молока.	2	
		5	Технохимический контроль производства сыра. Пороки сыров. Органолептическая оценка сыров. Особенности технологии производства различных видов сыра на электросыроварнеМАГГИО	2	
		Практические занятия		**10**	2,3
			1. Изучение факторов,влияющих на свертывание молока и синтез сычужных сгустков. Оценка сыропригодности молока. 2. Производство полутвердых сычужных сыров с высокой температурой второго нагревания с использованием сырного пресса. 3. Производство полутвердых сычужных сыров с низкой температурой второго нагревания. 4. Производство мягких свежих сыров с использованием форм для сыра. **5.** Органолептическая оценка качества сыров.		
		Лабораторные работыне предусмотрены			
		Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций на тему: Органолептическая оценка сыров.		8	
				8*	
				12	

ПК 2.1-2.2 ПК 2.3-2.4 ОК 1-2 ОК 4-5 ОК 8-9	**Тема12. Технология производства молочных консервов.**	**Содержание**		**10**	1
			1.Значение и общая характеристика молочных консервов. Общая технология производства молочных консервов. 2. Особенности технологии производства различных видов молочных консервов. Пороки молочных консервов. Органолептическая оценка молочных консервов. 3. технологические расчеты при производстве молочных консервов 9сгущеное стерилизованное молоко). 4. технологические расчеты при производстве молочных консервов (сгущенное молоко с сахаром). 5. Оценка качества молочных консервов. Технология производства сухих молочных консервов.	2 2 2 2 2	
		Лабораторные работы не предусмотрены			
		Практические занятия **1.** Изучение ассортимента и оценка потребительских свойств молочных консервов.		**2**	2,3
			Самостоятельная работа: Написание реферата на тему: Общая характеристика молочных консервов.	8	
ПК 2.1-2-2 ПК 2.3-2.4 ОК 1-2 ОК 4-5 ОК 8-9	**Тема 13. Технология производства мороженого.**	**Содержание**			1
			1.Общая характеристика и разновидности мороженого, требования к качеству. Технология производства мороженого. Расчет рецептур мороженого. Пороки мороженого. Органолептическая оценка мороженого. Физико- химические показатели мороженого. 2. Изготовление мороженого в лабораторных условиях. Просмотр видеофильма; «Технология производства мороженого». Технология производства мягкого мороженого во фризере ГАСТРОРАГСЦМ 1119 АРБ.	2	
		Практические занятия			2,3
		1	Выработка мороженого на основе сухой смеси во фризере для мягкого мороженого ГАСТРОРАГСЦМ 1119 АРБ.	2	
		Лабораторные работыне предусмотрены			

		Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций не предусмотрены.		
Тема 14. Технология производства продуктов детского питания.		**Содержание 1. Понятие о детском питании. Состав и свойства женского молока. Технология производства молочных смесей.** **2. Детское питание.**	**4**	
	Тема15. Особенности получения и переработки молока др. видов с/х животных.	Практические занятия не предусмотрены.	**-**	3
		Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций не предусмотрены.		3
		Содержание. 1. Особенности получения и переработки молока других видов с/х животных.	**2***	3
		Продукты из молока коз, овец, кобыл, верблюдиц, буйволиц.	**2***	3
		Практические работы не предусмотрены.	**-**	3
		Самостоятельная работа. Написание рефератов не предусмотрены		3
	Тема 16. Безотходные технологии переработки молока.	Содержание. 1. Новые технологии переработки молока, рациональное использование побочных продуктов переработки молока. Характеристика отходов молочной промышленности. Продукты, вырабатываемые из отходов молочной промышленности.	**2***	3
		Практические работы не предусмотрены.	**-**	3

	Самостоятельная работа не предусмотрены.		
Самостоятельная работа при изучении МДК.02.05. Технологии переработки молочной продукции животноводства 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 2. Подготовка к практическим занятиям, оформление результатов практических работ. 3. Подготовка докладов и рефератов. 4. Подготовка презентаций. **Примерная тематика домашних заданий** **Тема 1. Биохимия молока** 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. **Тема2. Приемка молока.** 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 2. Подготовка к практическим занятиям и оформление результатов практических работ **Тема3. Микробиология молока.** 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 2. Подготовка к практическим занятиям и оформление результатов практических работ 3. Подготовка докладов и рефератов. **Тема 4. Технология получения молока.** 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 2. Подготовка к практическим занятиям и оформление результатов практических работ. 3. Подготовка презентаций. **Тема 5. Первичная обработка молока.** 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 2. Подготовка к практическим занятиям и оформление результатов практических работ. 3. Подготовка презентаций. 4. Подготовка докладов и рефератов. **Тема 6 Пороки молока.** 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по	**54**	3

содержанию учебного материала. 2. Подготовка к практическим занятиям и оформление результатов практических работ. 3. Подготовка презентаций. 4. Подготовка докладов и рефератов. **Тема 7. Технология производства питьевого молока.** 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 2. Подготовка к практическим занятиям и оформление результатов практических работ. 3. Подготовка презентаций. 4. Подготовка докладов и рефератов. **Тема 8. Технология производства сливок .**1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 2. Подготовка к практическим занятиям и оформление результатов практических работ. 3. Подготовка презентаций. 4. Подготовка докладов и рефератов. **Тема 9. Технология производства кисломолочных продуктов.** 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 2. Подготовка к практическим занятиям и оформление результатов практических работ. 3. Подготовка презентаций. 4. Подготовка докладов и рефератов. **Тема 10. Маслоделие.** 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 2. Подготовка к практическим занятиям и оформление результатов практических работ. 3. Подготовка презентаций. 4. Подготовка докладов и рефератов. **Тема 11. Сыроделие.** 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 2. Подготовка к практическим занятиям и оформление результатов практических работ. 3. Подготовка презентаций. 4. Подготовка докладов и рефератов. **Тема 12. Технология производства молочных консервов.** 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по		

содержанию учебного материала. 2. Подготовка к практическим занятиям и оформление результатов практических работ. **Тема 13. Технология производства мороженого.** 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 2. Подготовка к практическим занятиям и оформление результатов практических работ. 3. Подготовка докладов и рефератов. **Тема 14. Технология производства продуктов детского питания.** **1.Проработка конспектов лекций. Учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала.** **2.Подготовка к практическим занятиям и оформление результатов практических работ.** 8. Тема 15. Особенности получения переработки молока других видов с/х животных. 9. 1.Проработка конспектов лекций. Учебных и дополнительных изданий, поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 9. 2. Подготовка к практическому занятию и оформление результатов практических работ. Тема 16. Безотходные технологии переработки молока. 1. Проработка конспектов лекций. Учебных и дополнительных изданий, поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 2. Подготовка к практическим занятиям и оформление результатов практических работ.		
Учебная практика при освоении МДК 02.05. Технологии переработки молочной продукции. Виды работ:	**72**	
Производственная практика не предусмотрена.		
ВСЕГО	**264**	

***активные и интерактивные формы проведения занятий**

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).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Мастерская по компетенции «Сельскохозяйственные биотехнологии»

Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1 шт

Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1 шт

Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1 шт

Микроскоп биологический Микромед 1 (2-20inf.) 1 шт

Влагомер зерна wile 55 2 шт

Лабораторная мельница ЛЗМ-1 1 шт

Пурка литровая рабочая с падающим грузом ПХ-1МЦ 1 шт

Диафаноскоп ДСЗ-3 1 шт

Устройство для формирования клейковины 1 шт

Прибор определения числа падения ПЧП-3 1шт

Измеритель диформации клейковины ИДК-3М 1 шт

Делитель проб зерна ДПЗ-10 1 шт

Рассев лабораторный РЛ-1 1 шт

Щуп мешочный ЩМ-40 d12 1 шт

Шелушитель зерна лабораторный пленчатых культур У17-ЕШЗ 1 шт

Набор сит для анализа зерна пшеницы(D200.8 сит, поддон, крышка) 1 шт

Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1 шт

Белизномер лабораторный СКИБ-М 1 шт

Прибор Журавлева - Аналог прибора Журавлева "УОП-01" 1 шт

pH-метр/pH-метр pH-150МИ 3 шт

Нитратомер Нитрон-01 3 шт

Поляриметр круговой СМ-3 1 шт

Весы Парова для определения крахмалитости картофеля УКК-5 1 шт

Рефрактометр учебный "Компакт" 1 шт

Весы электронные настольные со стойкой МИДЛ МТ 30 МГЖА (5/10;230х330) "Базар" 2 шт

Доска разборная для зерна 10 шт

Бумага фильтровальная (20*20см), 1кг плот.75, 320 листов в упаковке 1 шт

Щипцы тигельные лабораторные (150мм) 5 шт

Чашка для навесок 3 шт (№1,2,3) (4 набора) 4 шт

Магнит постоянный металлический подковообразный ММ-2165 2 шт

Шпатель №3 20шт

Совочек лабораторный 10шт

Лупа ЛЗ-П-4,5х зерновая без подсветки (d=50мм,без подсветки) 5 шт

Контейнер для хранения образцов зерна КХОЗ-6л 10 шт

Таймер электронный лабораторный TL-303 2шт

pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт

Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт

Компьютер с лицензионным программным обеспечением (Монитор LCD PHILIPS 23.8" 241V8L (00/01)черный;Клавиатура Гарнизон Клавиатура GK-100, USB; Мышь Defender Optimum MB-270 черный;

Системный блок CPU Intel Core i3-9100/Gigabyte H310M H/8Gb/SSDCrucial SSD BX500

480GB/1TB/450W/ATX;Web – камера Defender G-lens 2694) 1шт

Печатающее устройство Pantum P2200 Принтер лазерный, монохромный 1 шт

Ноутбук HP 250 G8 5 шт

Проектор ViewSonic pG7O7W DLP 4000Lm (1280x800) 22000:1 ресурс лампы:6000часов 2xHDMI 2шт

Экран Lumien Eco Picture [LEP-100l10] Настенный экран 220x220см (рабочая область 2\4x2|4 см) Matte White 2шт

Радиокласс Сонет-РСМ РМ- 1-1 Заушный индуктор 1шт

Станция медиа-захвата и трансляции; Видеокамера с системой автонаведения по ИК-метке и позиционером-микрофоном 1шт

Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт

Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1шт

Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1шт

Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт

pH-метр с ножом для мясной продукции pH-150МИ 1шт

Анализатор влажности АВГ-60 1шт

pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт

Весы лабораторные ВЛТЭ 510 (510 гр.0,01 гр, внешняя калибровка) 1шт

pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт

Компьютер с лицензионным программным обеспечением (Монитор LCD PHILIPS 23.8" 241V8L (00/01) черный; Клавиатура Гарнизон Клавиатура GK-100, USB; Мышь Defender Optimum MB-270 черный;

Системный блок CPU Intel Core i3-9100/Gigabyte H310M H/8Gb/SSDCrucial SSD BX500 480GB/1TB/450W/ATX ; Web – камера Defender G-lens 2694) 1шт

Печатающее устройство Pantum P2200 Принтер лазерный,монохромный 1шт

Ноутбук HP 250 G8 5шт

Проектор ViewSonic pG7O7W DLP 4000Lm (1280x800) 22000:1 ресурс лампы:6000часов 2xHDMI 2шт

Экран Lumien Eco Picture [LEP-100l10] Настенный экран 220x220см (рабочая область 2\4x2|4 см) Matte White 2шт

Радиокласс Сонет-РСМ РМ- 1-1 Заушный индуктор 1шт

Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1шт

Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1шт

Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт

Анализатор качества молока «Термоскан-МИНИ» 1шт

Анализатор молока с термопринтером , с поверкой ECOMILK TOTAL 120 секунд 1шт

Весы лабораторные ВЛТЭ 500 (510 гр.0,01 гр, внешняя калибровка) 1шт
Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1шт
Микроскоп биологический Микромед 1 (2-20inf.) 1шт
Автоклав 1шт
Центрифуга молочная ЦЛМН 1-8 с подогревом TAGLER 1шт
Лабораторный сушильный шкаф СМ 50/360-60ШС 1шт
Анализатор молока с термопринтером , с поверкой ECOMILK TOTAL 120 секунд 1шт
Лабораторный термостат-редуктазник "ЛТР-24" 1шт
Рефрактометр "Компакт" 1шт
Рефрактометр цифровой Milwaukee MA871 1шт
Сепаратор Нептун 1шт
Анализатор влажности в комплекте с колибровочной гирей (высокоточный) "Эвалас-2М" (с гирей) 2шт
Гомогениизатор Stegler S10 1шт
Баня лабораторная БКЛ -М(комбинированная) 1шт
Анализатор соматических клеток в молоке "Соматос-Мини" 1шт
Установка для титрования УТ-1 1шт
Набор лабораторной посуды (бутирометр (жирометр) для молока 1-6*16шт.) колба коническая КН-2-100мм-34*16шт) 1шт
Плита электрическая лабораторная IR-8008 1шт
Весы лабораторные ВЛТЭ 500 (510 гр.0,01 гр, внешняя калибровка) 1шт
pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт
Компьютер с лицензионным программным обеспеч обеспечением (Монитор LCD PHILIPS 23.8" 241V8L (00/01) черный; Клавиатура Гарнизон Клавиатура GK-100, USB; Мышь Defender Optimum MB-270 черный
Системный блок CPU Intel Core i3-9100/Gigabyte H310M H/8Gb/SSDCrucial SSD BX500 80GB/1TB/450W/ATX; Web – камера Defender G-lens 2694) 1шт
Печатающее устройство Pantum P2200 Принтер лазерный, монохромный 1шт
Ноутбук HP 250 G8 5шт
Проектор ViewSonic pG7O7W DLP 4000Lm (1280x800) 22000:1 ресурс лампы:6000часов 2xHDMI 2шт
Экран Lumien Eco Picture [LEP-100l10] Настенный экран 220x220см (рабочая область 2\4x2|4 см) Matte White 2шт
/Радиокласс Сонет-РСМ РМ- 1-1 Заушный индуктор 1шт
Учебно-производственное оборудование
Производство и первичная обработка продукции растениеводства
Мукопросеиватель 1шт
Шкаф расстоечный 1шт
Хлебопекарная печь электрическая 1шт
Планетарная тестомесильная машина 1шт
Тестоотделитель струнный 1шт
Сушка для плодов и овощей 1шт
Соковыжималка шнековая Kitfort KT-1106-2 серебристый металик. 1шт
Стул с металлическими ножками и мягким сидением и спинкой 25 шт
Стол островной СЛЭ-118 8шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Стол-мойка НВ-800 МСП (с сушилкой и полипропиленовой раковиной) 1шт
Стол лабораторный С490 1шт
Сушилка для посуды, пробирок и колб, 48 штерей 1шт
Фаршемешалка электрическая 1шт
Куттер 1шт

Мясорубка ТМ 32М 1шт
Камера термодымовая универсальная КТД-50 1шт
Холодильник двухкамерный POZIS RK FNF-170 1шт
Шприц вакуумный 1шт
Аппарат котлетный 1шт
Пельменный аппарат 1шт
Весы торговые настольные эектронные ВР4900-15-2Д-ДБ 04 1шт
Стол для мяса 1шт
Клипсатор одинарный 1шт
Стул с металлическими ножками и мягким сидением и спинкой 25шт
Стол островной СЛЭ-118 8шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Стол-мойка НВ-800 МСП (с сушилкой и полипропиленовой раковиной) 1шт
Стол лабораторный С490 1шт
Сушилка для посуды, пробирок и колб, 48 штерей 1шт
Йогуртница Redmond RYM-M5401 3шт
Пастеризатор Премиум 12 1шт
Электросыроварня (Тип 1) Maggio 1шт
Сырный пресс винтовой 1шт
Форма для сыра 5шт 10шт
Маслобойка МА 40л 1шт
Фризер мороженого GASTRORAGSCM 1119 ARB 2шт
Холодильник комбинированный лабораторный POZIS ХЛ-340 3шт
Стол лабораторный С401 4шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Стол-мойка НВ-800 МСП (с сушилкой и полипропиленовой раковиной) 1шт
Стол лабораторный С490 1шт
Сушилка для посуды, пробирок и колб, 48 штерей 1шт
Йогуртница Redmond RYM-M5401 3шт
Пастеризатор Премиум 12 1шт
Электросыроварня (Тип 2) MaggioPro с автоматической мешалкой 1шт
Стул с металлическими ножками и мягким сидением и спинкой 25шт
Стол островной СЛЭ-118 8шт
Программное и методическое обеспечения
Автоматизированная программа по планированию и учету на мукомольных предприятих/Автоматизированная программа по планированию и учету на мукомольных предприятих. 1С:Управление мукомольным, крупяным, комбикормовым и масложировым производством. Модуль для 1С:ERP и 1С:КА2. Электронная поставка, 1С: Мукомольное, крупяное, комбикормовое и масложировое производство 2. Клиентская лицензия на 20 р.м. Электронная поставка 1шт
Автоматизированная программа по планированию и учету на молокоперерабатывающих предприятиях/Автоматизированная программа по планированию и учету на молокоперерабатывающих предприятиях. Лицензия на 20 р.м. 1С:Предприятие 8. ERP Управление предприятием 2. Электронная поставка, 1С: Молокозавод. Модуль для 1С:ERP и 1С:КА2. Электронная поставка, 1С:Молокозавод для 1С:ERP и 1С:КА2. Клиентская лицензия на 20 р.м. Электронная поставка 1шт
Комплект программно-учебных модулей и виртуальных практикумов по компетенции "Сельскохозяйственные биотехнологии"/ПУМ: Оборудование и инструменты для выполнения работ по компетенции "Сельскохозяйственные биотехнологии" 1шт
ЭУМК «Основы агрономии» 1шт

Лаборатория технологии производства продукции животноводства
Основное учебное оборудование:
Сушильный шкаф ШС-80-01 СПУ
Холодильник «Стинол»
Центрифуга молочная
Весы РН-6Ц13У
Коптильня
pH-метр testo205
Магнитная мешалка ПЭ-6100
Весы CAS-SCL 300
Эксикатор Д-250
Влагомер для пищевых продуктов «Кварц-21М»
Наглядные пособия и макеты
Муляжи колбас
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*
Лаборатория кормопроизводства
Основное учебное оборудование:
Весы
НоутбукLenovo
ПроекторNecProjectorNP 215 G
Влагомер зерновой
Стенды настенные обучающие
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*
Лаборатория технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
Основное учебное оборудование:
Сушильный шкаф ШС-80-01 СПУ
Холодильник «Стинол»
Центрифуга молочная
Весы РН-6Ц13У
Коптильня
pH-метр testo205
Магнитная мешалка ПЭ-6100
Весы CAS-SCL 300
Эксикатор Д-250
Влагомер для пищевых продуктов «Кварц-21М»
Доска интерактивная Complete 78
Наглядные пособия и макеты
Муляжи колбас
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Аудитория для самостоятельной работы
Проектор TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLO SAM-1104 203x203 см, Монитор ASER V 173, Системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020, Принтер HP LaserJet P1102, Персональные компьютеры (монитор ViewSonic VA2407h, системный блок NL-AMD/A320M-HDV) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***
Аудитория для самостоятельной работы

Персональные компьютеры (Монитор ASER V 173, FLATRON L 1734S LG, PROVIEW SP716KP.Системный блок neos DEPO) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Сканер HP ScanJet 3800 L1945A, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Программное обеспечение:

1. KasperskyEndpointSecurityдлябизнеса - СтандартныйRussianEdition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License
1096-200527-113342-063-1315;
2. Office 365 дляобразования E1 (преподавательский)
70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420;
3. ВКРВУЗ
Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021;
4. «Сеть КонсультантПлюс»
Договор об информационной поддержке от 26.08.2016;
5. Windows 7
4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD;
6. Windows xp
QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8;
7. Windows 7 Pro
Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG;
8. Свободнораспространяемоепрограммноеобеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, AdvegoPlagiatus, Edubuntu 16, eTXTАнтиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, АльтОбразование 9, Справочно-правоваясистема "Гарант").

9. Электронная информационно-Образовательная среда Moodle http://ino-rgatu.ru/login/index.php

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Родионов, Г. В. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства : учебник / Г. В. Родионов, Л. П. Табакова, В. И. Остроухова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-2050-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/99524**– ЭБС «Лань»**

2. Жевнин Д.И Технология производства продукции животноводства [Электронный ресурс]: уч. пособие для студентов СПО /Жевнин Д.И. .- Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Дополнительная литература:

1. Мурусидзе, Д. Н. Технологии производства продукции животноводства : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. Н. Мурусидзе, Р. Ф. Филонов, В. Н. Легеза. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 417 с. —

(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11097-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/456403 -**ЭБС Юрайт**

Интернет-ресурсы

1. Журнал "Молочное и мясное скотоводство» – Режим доступа: http://www.skotovodstvo.com/GLAVNAYA/
2. Журнал «Животноводство России» – Режим доступа: Интернет-портал Министерства Сельского хозяйства Российской федерации www.mcx.ru
3. Единое окно доступа к образовательным ресурсам – Режим доступа: http://window.edu.ru

Периодические издания:

1. Все о мясе : науч.-техн. и производ. журн. / учредитель изд. : ФГБНУ "ВНИИ мясной промышленности имени В.М. Горбатова". – 1998 - . – Москва, 2016 - . – Двухмес. – ISSN 2071-2499. – Текст : непосредственный.
2. Молочная промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель и изд. : АНО "Молочная промышленность". - 1902 - . - Москва, 2020 - . – Ежемес. – ISSN 0026-9026. - Предыдущее название: Мясная и молочная промышленность (до 1991 года) – Текст : непосредственный.
3. Мясная индустрия :производ. и науч.-техн. журн. / учредитель и изд. : ООО Редакция журнала "Мясная индустрия". – 1923 - . – Москва, 2020 - . – Ежемес. - ISSN 0869-3528. - Предыдущее название: Мясная промышленность (до 1995 года). – Текст : непосредственный.
4. Молочное и мясное скотоводство : науч.-производ. журн. / учредитель ООО «Редакция «Молочное и мясное скотоводство». – 1956 - . – Москва., 2020 - . – 8 раз в год. - ISSN 0131-2227. – Текст : непосредственный.
5. Животноводство России : науч.-практич. журн. для руководителей и главных специалистов АПК / учредитель и изд. : ООО «Издательский дом «Животноводство». – 1999 - . - Москва, 2020 - . – Ежемес. - ISSN 2313-5980. – Текст : непосредственный.

Учебно-методические издания:

Методические рекомендации по самостоятельнымработам [Электронный ресурс] Д.И. Жевнин. - Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Методические указания к практическим/лабораторным работам при изучении МДК.02.01 [Электронный ресурс] Д.И. Жевнин. - Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Методические указания к занятиям на учебной практике [Электронный ресурс] / Д.И. Жевнин.- Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Основная литература:

1. Кормопроизводство: учебное пособие для СПО / А. Е. Интизарова, Е. В. Казарина, А. В. Тицкая [и др.]. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2019. — 148 c. — ISBN 978-5-4488-0228-7, 978-5-4497-0031-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/86509.html - **ЭБС IPR-BOOKS**

Дополнительная литература:

1. Михалев, С. С. Кормопроизводство с основами земледелия : учебник / С.С. Михалев, Н.Ф. Хохлов, Н.Н. Лазарев. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 352 с., [16] с. цв. ил. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-010232-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1081627 - **ЭБС Znanim**

Периодические издания:

Кормопроизводство : науч.-производ. журн. / учредитель и изд. : ООО Журнал "Кормопроизводство". – 1966 - . – Москва, 2020 - . – Ежемес. - ISSN 1562-0417. – Текст : непосредственный.

Интернет-ресурсы:

1. Министерство сельского хозяйства РФ – Режим доступа: https://mcx.gov.ru/contacts/
2. Единое окно доступа к образовательным ресурсам – Режим доступа: http://window.edu.ru

Учебно-методические издания:

Методические рекомендации по самостоятельной работе [Электронный ресурс] Жевнин Д.И. Волохов Т.А. - Рязань: РГАТУ, 2022 - ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
Методические указания по практическим работам [Электронный ресурс] Жевнин Д.И. - Рязань: РГАТУ, 2022 - ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
Методические указания к занятиям на учебной практике [Электронный ресурс] /Жевнин Д.И. Волохов Т.А..- Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Основная литература:

1. Жевнин Д.И. Производство и первичная обработка продукции животноводства [Электронный ресурс]:уч. пособие для студентов СПО //Жевнин Д.И..- Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Дополнительная литература:

1. Асминкина, Т. Н. Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства : учебное пособие для СПО / Т. Н. Асминкина, И. Ю. Суржанская, С. А. Богатырев. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 190 с. — ISBN 978-5-4486-0383-9, 978-5-4488-0212-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/77005.html- **ЭБС IPR-BOOKS**

2. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/466091 - **ЭБС Юрайт**

2. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, В. М. Зимняков, А. В. Поликанов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 185 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10397-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/456590 - **ЭБС Юрайт**

Интернет-ресурсы

1. Министерство сельского хозяйства РФ – Режим доступа: https://mcx.gov.ru/contacts/
2. Единое окно доступа к образовательным ресурсам – Режим доступа: http://window.edu.ru

Периодические издания:

Мясная индустрия :производ. и науч.-техн. журн. / учредитель и изд. : ООО Редакция журнала "Мясная индустрия". – 1923 - . – Москва, 2020 - . – Ежемес. - ISSN 0869-3528. - Предыдущее название: Мясная промышленность (до 1995 года). – Текст : непосредственный.
Переработка молока : науч.-практич. журн. / учредитель : ЗАО «Отраслевые ведомости». – 1999. - . – Москва : ИД «Отраслевые ведомости», 2016-2019. – Ежемес. - ISSN 2222-5455. – Текст : непосредственный.
Пищевая промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель ООО «Пищепромиздат». – 1930, июль - . – Москва : Пищевая промышленность, 2016- . – Ежемес. - ISSN 0235-2486. – Текст : непосредственный.

Учебно-методические издания:

Методические рекомендации по самостоятельным работам [Электронный ресурс] Жевнин Д..И. - Рязань: РГАТУ, 2022-ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
Методические указания по практическим/лабораторным работам [Электронный ресурс] Жевнин Д..И. - Рязань: РГАТУ, 2022-ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
Методические указания к занятиям на учебной практике [Электронный ресурс] Жевнин Д..И. - Рязань: РГАТУ, 2022-ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Основная литература:

1. Родионов, Г. В. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства : учебник / Г. В. Родионов, Л. П. Табакова, В. И. Остроухова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-2050-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/99524– **ЭБС «Лань»**

2.Жевнин Д.И Технология производства продукции животноводства [Электронный ресурс]::уч. пособие для студентов СПО /Жевнин Д.И. .- Рязань: РГАТУ, 2019- ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Дополнительная литература:

1. Мурусидзе, Д. Н. Технологии производства продукции животноводства : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. Н. Мурусидзе, Р. Ф. Филонов, В. Н. Легеза. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 417 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11097-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/456403 -**ЭБС Юрайт**

Интернет-ресурсы

1. Журнал "Молочное и мясное скотоводство» [электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.skotovodstvo.com/GLAVNAYA/
2. Журнал «Животноводство России» [электронный ресурс]. – Режим доступа: Интернет-портал Министерства Сельского хозяйства Российской федерации www.mcx.ru

Периодические издания:

1. Все о мясе : науч.-техн. и производ. журн. / учредитель изд. : ФГБНУ "ВНИИ мясной промышленности имени В.М. Горбатова". – 1998 - . – Москва, 2016 - . – Двухмес. – ISSN 2071-2499. – Текст : непосредственный.
2. Молочная промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель и изд. : АНО "Молочная промышленность". - 1902 - . - Москва, 2020 - . – Ежемес. – ISSN 0026-9026. - Предыдущее название: Мясная и молочная промышленность (до 1991 года) – Текст : непосредственный.
3. Мясная индустрия :производ. и науч.-техн. журн. / учредитель и изд. : ООО Редакция журнала "Мясная индустрия". – 1923 - . – Москва, 2020 - . – Ежемес. - ISSN 0869-3528. - Предыдущее название: Мясная промышленность (до 1995 года). – Текст : непосредственный.
4. Молочное и мясное скотоводство : науч.-производ. журн. / учредитель ООО «Редакция «Молочное и мясное скотоводство». – 1956 - . – Москва., 2020 - . – 8 раз в год. - ISSN 0131-2227. – Текст : непосредственный.
5. Животноводство России : науч.-практич. журн. для руководителей и главных специалистов АПК / учредитель и изд. : ООО «Издательский дом «Животноводство». – 1999 - . - Москва, 2020 - . – Ежемес. - ISSN 2313-5980. – Текст : непосредственный.

Учебно-методические издания:

Методические рекомендации по самостоятельной работе [Электронный ресурс] Жевнин Д.И. - Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Методические указания к практическим/лабораторным работам при изучении МДК 02.01 [Электронный ресурс]: ЖевнинД.И .- Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению данного модуля предшествует изучение дисциплин «Инженерная графика», «Основы аналитической химии», «Материаловедение», «Основы агрономии», «Основы зоотехнии», «Охрана труда».

Реализация программы модуля предполагает учебную практику с целью получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля и концентрированную производственную практику в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.

Обязательным условием допуска к учебной и производственной практике в рамках ПМ.02 Производство и первичная обработка продукции животноводства является освоение

МДК.02.01 Технологии производства продукции животноводства, МДК.02.02 Кормопроизводство и МДК.02.03 Технология первичной переработки продукции животноводства.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих реализацию программы профессионального модуля: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля, и опыта деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководство практикой осуществляют дипломированные специалисты, преподаватели междисциплинарных курсов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Оценка результатов освоения профессионального модуля является интегрированной и формируется на основании результатов по МДК, учебной и производственной практик и собственно квалификационного экзамена.

Формой квалификационного экзамена по ПМ.02 Производство и первичная обработка продукции животноводства является защита портфолио.

Порядок проведения квалификационного экзамена закреплён в Положении о квалификационном экзамене на факультете довузовской подготовки и среднего профессионального образования ФГОБУ ВО «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева»

Для составных элементов профессионального модуля дополнительно предусмотрена промежуточная аттестация:

МДК – другая форма контроля (контрольная работа);

учебная практика – дифференцированный зачёт;

производственная практика – дифференцированный зачёт.

Контроль и оценка результатов МДК осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, решения расчётных и ситуационных задач, выполнения контрольных работ, а также проведения промежуточной аттестации.

Контроль и оценка результатов практик осуществляются с использованием следующих форм и методов: наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике,анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (отчёт о практике, аттестационный листа, характеристика учебной и профессиональной деятельности студента).

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации (МДК) производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	**Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений**	
	балл (отметка)	**вербальный аналог**
90 - 100	*5*	Отлично
70 - 89	*4*	Хорошо
50 - 69	*3*	Удовлетворительно
менее 50	*2*	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменатором определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности**Производство и первичная обработка продукции животноводства**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями

Результаты (освоенныепрофессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.	Правильность определения вида, породы, упитанности, живой массы, масти сельскохозяйственных животных; организация рационального кормления животных с учетом кормовых норм и качества кормов; выбор и реализация оптимальной системы содержания сельскохозяйственных животных с учетом физиологического состояния животного и его хозяйственного назначения; выбор и реализация оптимальной системы производства сельскохозяйственной продукции с учетом действующих норм, правил и стандартов; владение методами учета продуктивности животных.	- устный опрос; - письменный опрос (вопросы контрольной работы, тестирование); - проверка выполнения практических и лабораторных работ, решение ситуационных задач; наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике, отчёт о производственной практике
ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.	Составление технологических схем и проведение расчетов по первичной обработке продуктов животноводства с учетом действующих норм и стандартов; умение оценить качество и определить градации качества продукции животноводства с учетом действующих нормативов	- устный опрос; - письменный опрос (вопросы контрольной работы, тестирование); - проверка выполнения практических и лабораторных работ, наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике, отчёт о производственной практике
ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.	Владение методами учета продуктивности животных; проведение оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства с	- устный опрос; - письменный опрос (вопросы контрольной работы, тестирование); - проверка выполнения практических и

	учетом установленных требований и действующих норм, правил и стандартов.	лабораторных работ, наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике, отчёт о производственной практике
ПК 2.4 Обладать способностью к обоснованию конкретных технологических решений с учетом производства полноценных и безопасных в ветеринарном отношении продуктов животноводства.	Проведение клинического обследования животных, основываясь на знаниях основ общей патологии, диагностики, фармакологии, хирургии, незаразных и инфекционных болезней животных.	наблюдение за деятельностью студента на производственной практике, отчёт о производственной практике
ПК 2.5 Выбирать и реализовывать технологические особенности конструктивного исполнения аппаратов и методов количественной и качественной оценки сельскохозяйственного сырья при производстве продукции животноводства.	Проведение расчетов аппаратов и машинразличного назначения с учетом особенностей технологического процесса, и эффективное их использование.	наблюдение за деятельностью студента на производственной практике, отчёт о производственной практике
ПК 2.6 Выбирать виды животноводческого сырья и способы его рациональной переработки.	Выбор рационального способа переработки животноводческого сырья с учетом его качества.	- устный опрос; - письменный опрос (вопросы контрольной работы); - проверка выполнения практических и лабораторных работ, наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике, отчёт о производственной практике
ПК 2.7 Реализовывать оптимальные схемы переработки сельскохозяйственной продукции с учетом качества сырья.	Правильность реализации схем переработки животноводческой продукции	- устный опрос; - письменный опрос (вопросы контрольной работы); - проверка выполнения практических и лабораторных работ, наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике, отчёт о производственной практике

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- объяснение сущности и социальной значимости избранной специальности; - демонстрация активности, интереса при получении профессионального опыта, умений, знаний.	- собеседование; - наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике, анализ документовхарактеристика учебной и профессиональной деятельности, отчёт о производственной практике)
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; - своевременность сдачи практических заданий, отчетов по практике и рациональность распределения времени при выполнении практических работ с соблюдение норм и правил внутреннего распорядка;	- наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях, учебной и производственной практике - характеристика с места прохождения практики
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;	- оценка применяемых методов и способов при выполнении практических заданий и работ во время учебной практики; - решение ситуационных задач
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- проверка выполнения практических работ на учебной и производственной практике; - решений ситуационных задач;
ОК 5. Использовать информационно-	- Своевременность решения профессиональных задач на	- выполнение практических работ; курсовой работы

коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	основе самостоятельно найденной информации с использованием ИКТ; - Качество оформления результатов работы с использованием ИКТ; - Результативность использования различных информационных источников с использованием ИКТ	- подготовка презентаций
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- правильность выбора стратегии поведения при организации работы в команде; - демонстрация способности эффективно общаться с преподавателями, студентами, представителями работодателя	- наблюдение и оценка работы в малых группах на практических занятиях - наблюдение за деятельностью студента при выполнении работ на учебной и производственной практике; - характеристика учебной и профессиональной деятельности студента
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	- Правильность выбора стратегии поведения при организации работы в команде	- наблюдение и оценка работы в малых группах на практических занятиях, - экспертное наблюдение за выполнением заданий во время прохождения учебной и производственной практики;
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- проявление интереса к дополнительной информации по специальности, расширению кругозора; - планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня;	- выполнение практических работ; -выполнение кейс- заданий; -подготовка презентаций
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. - систематичность в изучении дополнительной, справочной литературы, периодических изданий в области профессиональной деятельности;	- собеседование. - отчет по учебной и производственной практике.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:
Декан технологического факультета
О.В.Черкасов
« 09 » марта 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО
А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.02 ПРОИЗВОДСТВО И ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА

МДК.02.02 КОРМОПРОИЗВОДСТВО

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс 2 **Семестр** 4

Форма контроля: зачёт дифференцированный

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ 6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ 7
4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ 15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ 19
ПРИЛОЖЕНИЯ 21

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Место учебной практики в структуре образовательной программы

Программа учебной практики является частью программы подготовки специали- стов среднего звена базовой подготовки по специальности СПО 35.02.06 Технология про- изводства и переработки сельскохозяйственной продукциив части освоения основного ви- да профессиональной деятельности **Производство и первичная обработка продукции животноводства**

Цели и задачи учебной практики

Цель учебной практики – формирование у студентов профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основному виду профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Задачами учебной практики являются:

- закрепление и совершенствование первоначальных практических умений обучающихся;
- обучение первичным трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для данного вида профессиональной деятельности;
- повышение мотивации к профессиональной деятельности.

С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе данного вида прак- тики должен:

иметь практический опыт:

- Выбирать и реализовывать технологии произ водства продукции животноводства.

уметь:

- 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;
-устанавливать оптимальный способ переработки животноводческой продукции с учетом ее качества
-устанавливать оптимальные режимы переработки сельскохозяйственной продукции
-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

знать:

- 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;

-технологические процессы, протекающие при переработке животноводческого сырья;

- режимы технологических процессов и оборудование при переработке животноводческого сырья

-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;

-технологические процессы, протекающие при переработке животноводческого сырья;

-режимы технологических процессов и оборудование при переработке животноводческого сырья.

Количество часов на учебную практику:
Учебная практика проводится концентрированно в несколько этапов

Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час., нед.)	Сроки проведения
ПМ 02. Производствои первичная обработкапродукцииживотноводства		
МДК.02.02. Кормопроизводство	72/2	4 семестр
ИТОГО:	**72/2**	4 семестр

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование результатов практики
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях инести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

профессиональных (ПК) компетенций:

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
ПМ. 02 Производство и первичная обработка продукции животноводства МДК 02.02 Кормопроизводство	ПК 2.1.	Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Тематический план

Коды формируемых компетенций	**Наименование профессионального модуля**	**Объем времени, отводимый на практику (час., нед.)**	**Сроки проведения**
ОК 1,2, 4-9 ПК 2.1	ПМ 02. Производство и первичная обработка продукции животноводства МДК.02.02 Кормопроизводство	72/2	1V семестр

Содержание учебной практики

МДК 02.02 КОРМОПРОИЗВОДСТВО

Код и наименование ПК, ОК	Виды работ	Содержание осво- енного учебного материала, необ- ходимого для выполнения видов работ	Кол-во Часов/дней
ПК 2.1 ОК 1 – 8,	*Занятие 1.Изучение технологии приго- товления разных видов сена.*		12/2
ПК 2.1, ОК 1 – 8	Занятие 2. Изучение технологии приготовления силоса.		12/2
ПК 2.1, ОК 1 – 8	Занятие 3 Изучение технологии приготовления сенажа.		12/2
ПК 2.1, ОК 1 – 9	Занятие 4 Изучение схемы зелёного кон- вейера.		12/2
ПК 2.1, ОК 1 – 9	Занятие 5 Изучение технологии приготовления концентрированных кормов.		12/2
ПК 2.1, ОК 1 – 9	Занятие 6 Изучение технологии приготов- ления искусственно высушенных кормов.		12/2
			72/12

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Требования к документации, необходимой для проведения практики:

Для реализации программы практики необходим пакет документов, включающий:

- Положение об учебной и производственной практике студентов, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки;
- рабочая программа профессионального модуля;
- программа учебной практики;
- приказ ректора ФГБОУ ВО РГАТУ о прохождении практики;
- дневник студента для регистрации выполняемых на практике работ;
- аттестационный лист прохождения практики;
- характеристика учебной и профессиональной деятельности студента;
- отчет о практике.

Требования к материально-техническому обеспечению практики

Реализация программы предполагает проведение учебной практики на базе уни- верситета.

Мастерская по компетенции «Сельскохозяйственные биотехнологии»

Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1 шт
Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1 шт
Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1 шт
Микроскоп биологический Микромед 1 (2-20inf.) 1 шт
Влагомер зерна wile 55 2 шт
Лабораторная мельница ЛЗМ-1 1 шт
Пурка литровая рабочая с падающим грузом ПХ-1МЦ 1 шт
Диафаноскоп ДСЗ-3 1 шт
Устройство для формирования клейковины 1 шт
Прибор определения числа падения ПЧП-3 1шт
Измеритель диформации клейковины ИДК-3М 1 шт
Делитель проб зерна ДПЗ-10 1 шт
Рассев лабораторный РЛ-1 1 шт
Щуп мешочный ЩМ-40 d12 1 шт
Шелушитель зерна лабораторный пленчатых культур У17-ЕШЗ 1 шт
Набор сит для анализа зерна пшеницы(D200.8 сит, поддон, крышка) 1 шт
Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1 шт
Белизномер лабораторный СКИБ-М 1 шт
Прибор Журавлева - Аналог прибора Журавлева "УОП-01" 1 шт
pH-метр/pH-метр pH-150МИ 3 шт
Нитратомер Нитрон-01 3 шт
Поляриметр круговой СМ-3 1 шт
Весы Парова для определения крахмалитости картофеля УКК-5 1 шт
Рефрактометр учебный "Компакт" 1 шт
Весы электронные настольные со стойкой МИДЛ МТ 30 МГЖА (5/10;230х330) "Базар" 2 шт
Доска разборная для зерна 10 шт
Бумага фильтровальная (20*20см), 1кг плот.75, 320 листов в упаковке 1 шт
Щипцы тигельные лабораторные (150мм) 5 шт
Чашка для навесок 3 шт (№1,2,3) (4 набора) 4 шт
Магнит постоянный металлический подковообразный ММ-2165 2 шт
Шпатель №3 20шт
Совочек лабораторный 10шт
Лупа ЛЗ-П-4,5х зерновая без подсветки (d=50мм,без подсветки) 5 шт
Контейнер для хранения образцов зерна КХОЗ-6л 10 шт
Таймер электронный лабораторный TL-303 2шт

pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт
Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт
Компьютер с лицензионным программным обеспечением (Монитор LCD PHILIPS 23.8" 241V8L (00/01)черный;Клавиатура Гарнизон Клавиатура GK-100, USB; Мышь Defender Optimum MB-270 черный;
Системный блок CPU Intel Core i3-9100/Gigabyte H310M H/8Gb/SSDCrucial SSD BX500 480GB/1TB/450W/ATX;Web – камера Defender G-lens 2694) 1шт
Печатающее устройство Pantum P2200 Принтер лазерный, монохромный 1 шт
Ноутбук HP 250 G8 5 шт
Проектор ViewSonic pG7O7W DLP 4000Lm (1280x800) 22000:1 ресурс лампы:6000часов 2xHDMI 2шт
Экран Lumien Eco Picture [LEP-100l10] Настенный экран 220x220см (рабочая область 2\4x2|4 см) Matte White 2шт
Радиокласс Сонет-РСМ РМ- 1-1 Заушный индуктор 1шт
Станция медиа-захвата и трансляции; Видеокамера с системой автонаведения по ИК-метке и позиционером-микрофоном 1шт
Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт
Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1шт
Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1шт
Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт
pH-метр с ножом для мясной продукции pH-150МИ 1шт
Анализатор влажности АВГ-60 1шт
pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт
Весы лабораторные ВЛТЭ 510 (510 гр.0,01 гр, внешняя калибровка) 1шт
pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт
Компьютер с лицензионным программным обеспечением (Монитор LCD PHILIPS 23.8" 241V8L (00/01) черный; Клавиатура Гарнизон Клавиатура GK-100, USB; Мышь Defender Optimum MB-270 черный;
Системный блок CPU Intel Core i3-9100/Gigabyte H310M H/8Gb/SSDCrucial SSD BX500 480GB/1TB/450W/ATX ; Web – камера Defender G-lens 2694) 1шт
Печатающее устройство Pantum P2200 Принтер лазерный,монохромный 1шт
Ноутбук HP 250 G8 5шт
Проектор ViewSonic pG7O7W DLP 4000Lm (1280x800) 22000:1 ресурс лампы:6000часов 2xHDMI 2шт
Экран Lumien Eco Picture [LEP-100l10] Настенный экран 220x220см (рабочая область 2\4x2|4 см) Matte White 2шт
Радиокласс Сонет-РСМ РМ- 1-1 Заушный индуктор 1шт
Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1шт
Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1шт
Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт
Анализатор качества молока «Термоскан-МИНИ» 1шт
Анализатор молока с термопринтером , с поверкой ECOMILK TOTAL 120 секунд 1шт
Весы лабораторные ВЛТЭ 500 (510 гр.0,01 гр, внешняя калибровка) 1шт
Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1шт
Микроскоп биологический Микромед 1 (2-20inf.) 1шт
Автоклав 1шт
Центрифуга молочная ЦЛМН 1-8 с подогревом TAGLER 1шт
Лабораторный сушильный шкаф СМ 50/360-60ШС 1шт
Анализатор молока с термопринтером , с поверкой ECOMILK TOTAL 120 секунд 1шт
Лабораторный термостат-редуктазник "ЛТР-24" 1шт

Рефрактометр "Компакт" 1шт
Рефрактометр цифровой Milwaukee MA871 1шт
Сепаратор Нептун 1шт
Анализатор влажности в комплекте с колибровочной гирей (высокоточный) "Эвалас-2М" (с гирей) 2шт
Гомогениизатор Stegler S10 1шт
Баня лабораторная БКЛ -М(комбинированная) 1шт
Анализатор соматических клеток в молоке "Соматос-Мини" 1шт
Установка для титрования УТ-1 1шт
Набор лабораторной посуды (бутирометр (жирометр) для молока 1-6*16шт.) колба коническая КН-2-100мм-34*16шт) 1шт
Плита электрическая лабораторная IR-8008 1шт
Весы лабораторные ВЛТЭ 500 (510 гр.0,01 гр, внешняя калибровка) 1шт
pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт
Компьютер с лицензионным программным обеспеч обеспечением (Монитор LCD PHILIPS 23.8" 241V8L (00/01) черный; Клавиатура Гарнизон Клавиатура GK-100, USB; Мышь Defender Optimum MB-270 черный
Системный блок CPU Intel Core i3-9100/Gigabyte H310M H/8Gb/SSDCrucial SSD BX500 80GB/1TB/450W/ATX; Web – камера Defender G-lens 2694) 1шт
Печатающее устройство Pantum P2200 Принтер лазерный, монохромный 1шт
Ноутбук HP 250 G8 5шт
Проектор ViewSonic pG7O7W DLP 4000Lm (1280x800) 22000:1 ресурс лампы:6000часов 2xHDMI 2шт
Экран Lumien Eco Picture [LEP-100l10] Настенный экран 220x220см (рабочая область 2\4x2|4 см) Matte White 2шт
/Радиокласс Сонет-РСМ РМ- 1-1 Заушный индуктор 1шт

Учебно-производственное оборудование

Производство и первичная обработка продукции растениеводства

Мукопросеиватель 1шт
Шкаф расстоечный 1шт
Хлебопекарная печь электрическая 1шт
Планетарная тестомесильная машина 1шт
Тестоотделитель струнный 1шт
Сушка для плодов и овощей 1шт
Соковыжималка шнековая Kitfort KT-1106-2 серебристый металик. 1шт
Стул с металлическими ножками и мягким сидением и спинкой 25 шт
Стол островной СЛЭ-118 8шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Стол-мойка НВ-800 МСП (с сушилкой и полипропиленовой раковиной) 1шт
Стол лабораторный С490 1шт
Сушилка для посуды, пробирок и колб, 48 штерей 1шт
Фаршемешалка электрическая 1шт
Куттер 1шт
Мясорубка ТМ 32М 1шт
Камера термодымовая универсальная КТД-50 1шт
Холодильник двухкамерный POZIS RK FNF-170 1шт
Шприц вакуумный 1шт
Аппарат котлетный 1шт
Пельменный аппарат 1шт
Весы торговые настольные эектронные ВР4900-15-2Д-ДБ 04 1шт
Стол для мяса 1шт

Клипсатор одинарный 1шт
Стул с металлическими ножками и мягким сидением и спинкой 25шт
Стол островной СЛЭ-118 8шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Стол-мойка НВ-800 МСП (с сушилкой и полипропиленовой раковиной) 1шт
Стол лабораторный С490 1шт
Сушилка для посуды, пробирок и колб, 48 штерей 1шт
Йогуртница Redmond RYM-M5401 3шт
Пастеризатор Премиум 12 1шт
Электросыроварня (Тип 1) Maggio 1шт
Сырный пресс винтовой 1шт
Форма для сыра 5шт 10шт
Маслобойка МА 40л 1шт
Фризер мороженого GASTRORAGSCM 1119 ARB 2шт
Холодильник комбинированный лабораторный POZIS ХЛ-340 3шт
Стол лабораторный С401 4шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Стол-мойка НВ-800 МСП (с сушилкой и полипропиленовой раковиной) 1шт
Стол лабораторный С490 1шт
Сушилка для посуды, пробирок и колб, 48 штерей 1шт
Йогуртница Redmond RYM-M5401 3шт
Пастеризатор Премиум 12 1шт
Электросыроварня (Тип 2) MaggioPro с автоматической мешалкой 1шт
Стул с металлическими ножками и мягким сидением и спинкой 25шт
Стол островной СЛЭ-118 8шт

Программное и методическое обеспечения

Автоматизированная программа по планированию и учету на мукомольных предприятих/Автоматизированная программа по планированию и учету на мукомольных предприятих. 1С:Управление мукомольным, крупяным, комбикормовым и масложировым производством. Модуль для 1С:ERP и 1С:КА2. Электронная поставка, 1С: Мукомольное, крупяное, комбикормовое и масложировое производство 2. Клиентская лицензия на 20 р.м. Электронная поставка 1шт
Автоматизированная программа по планированию и учету на молокоперерабатывающих предприятиях/Автоматизированная программа по планированию и учету на молокоперерабатывающих предприятиях. Лицензия на 20 р.м. 1С:Предприятие 8. ERP Управление предприятием 2. Электронная поставка, 1С: Молокозавод. Модуль для 1С:ERP и 1С:КА2. Электронная поставка, 1С:Молокозавод для 1С:ERP и 1С:КА2. Клиентская лицензия на 20 р.м. Электронная поставка 1шт
Комплект программно-учебных модулей и виртуальных практикумов по компетенции "Сельскохозяйственные биотехнологии"/ПУМ: Оборудование и инструменты для выполнения работ по компетенции "Сельскохозяйственные биотехнологии" 1шт
ЭУМК «Основы агрономии» 1шт

Лаборатория технологии производства продукции животноводства

Основное учебное оборудование: Сушильный
шкаф ШС-80-01 СПУ Холодильник «Стинол»
Центрифуга молочная
Весы РН-6Ц13У
Коптильня
pH-метр testo205
Магнитная мешалка ПЭ-6100 Весы CAS-

SCL 300
Эксикатор Д-250
Влагомер для пищевых продуктов «Кварц-21М» Наглядные
пособия и макеты
Муляжи колбас
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Лаборатория кормопроизводства

Основное учебное оборудование:
Весы НоутбукLenovo
ПроекторNecProjectorNP 215 G Влагомер
зерновой
Стенды настенные обучающие
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Лаборатория технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Основное учебное оборудование:
Сушильный шкаф ШС-80-01 СПУ
Холодильник «Стинол»
Центрифуга молочная
Весы РН-6Ц13У
Коптильня
pH-метр testo205
Магнитная мешалка ПЭ-6100
Весы CAS-SCL 300
Эксикатор Д-250
Влагомер для пищевых продуктов «Кварц-21М»
Доска интерактивная Complete 78
Наглядные пособия и макеты
Муляжи колбас
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Аудитория для самостоятельной работы

Проектор TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLO SAM-1104 203x203 см, Монитор ASER V 173, Системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020, Принтер HP LaserJet P1102, Персональные компьютеры (монитор ViewSonic VA2407h, системный блок NL-AMD/A320M-HDV) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Ра- диокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной под- светкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Аудитория для самостоятельной работы

Персональные компьютеры (Монитор ASER V 173, FLATRON L 1734S LG, PROVIEW SP716KP.Системный блок neos DEPO) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Сканер HP ScanJet 3800 L1945A, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрас- ный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Программное обеспечение:

1. KasperskyEndpointSecurity для бизнеса - СтандартныйRussianEdition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License
1096-200527-113342-063-1315;
2. Office 365 дляобразования E1 (преподавательский)
70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420;
3. ВКРВУЗ
Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021;
4. «Сеть КонсультантПлюс»
Договор об информационной поддержке от 26.08.2016;
5. Windows 7
4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD;
6. Windows xp
QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8;
7. Windows 7 Pro
Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC- TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF- 9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6- G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF- T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG;
8. Свободнораспространяемоепрограммноеобеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, AdvegoPlagiatus, Edubuntu 16, eTXTАнтиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, АльтОбразование 9, Справочно-правоваясистема "Гарант").

5 Электронная информационно-Образовательная среда Moodle http://ino-rgatu.ru/login/index.php

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Жевнин Д.И. Производство и первичнаяобработка продукции животноводства [Электронный ресурс]:уч. пособие для студентов СПО //Жевнин Д.И..- Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Дополнительная литература:

1. Асминкина, Т. Н. Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства : учебное пособие для СПО / Т. Н. Асминкина, И. Ю. Суржанская, С. А. Богатырев. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 190 с. — ISBN 978-5-4486-0383-9, 978-5-4488-0212-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/77005.html- **ЭБС IPR-BOOKS**

2. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 204 с. — (Профессиональное образова- ние). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/466091 - **ЭБС Юрайт**

2. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, В. М. Зимняков, А. В. Поликанов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва :

Издательство Юрайт, 2020. — 185 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5- 534-10397-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/456590 - **ЭБС Юрайт**

Интернет-ресурсы

1. Министерство сельского хозяйства РФ – Режим доступа: https://mcx.gov.ru/contacts/
2. Единое окно доступа к образовательным ресурсам – Режим доступа: http://window.edu.ru

Периодические издания:

Мясная индустрия :производ. и науч.-техн. журн. / учредитель и изд. : ООО Редакция журнала "Мясная индустрия". – 1923 - . – Москва, 2020 - . – Ежемес. - ISSN 0869-3528.

- Предыдущее название: Мясная промышленность (до 1995 года). – Текст : непосредственный.

Переработка молока : науч.-практич. журн. / учредитель : ЗАО «Отраслевые ведомости». – 1999. - . – Москва : ИД «Отраслевые ведомости», 2016-2019. – Ежемес. - ISSN 2222-5455. – Текст : непосредственный.

Пищевая промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель ООО «Пищепромиздат». – 1930, июль - . – Москва : Пищевая промышленность, 2016- . – Ежемес. - ISSN 0235- 2486. – Текст : непосредственный.

Учебно-методические издания:

Методические рекомендации по самостоятельным работам [Электронный ресурс] Жев- нин Д..И. - Рязань: РГАТУ, 2022-ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp Методические указания по практическим/лабораторным работам [Электронный ресурс] Жевнин Д..И. - Рязань: РГАТУ, 2022-ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Методические указания к занятиям на учебной практике [Электронный ресурс] Жевнин Д..И. - Рязань: РГАТУ, 2022-ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Требования к руководителям практики

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: дипломированные специалисты, имеющие высшее образование, соответст- вующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в соответствующей про- фессиональной сфере является обязательным, прохождение стажировки в профильных организациях не реже оного раза в 3 года.

Руководитель практики

- разрабатывает тематику заданий для студентов;
- проводит занятия в ходе практики;
- оценивает работу студента во время практики.

Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Студенты в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие в учебном заведении правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

По окончании учебной практики в рамках профессионального модуля студент проходит промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Контроль и оценка результатов учебной практики осуществляется руководителем практи- ки в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения студентами различных видов практических работ. Результаты фиксируются преподавателем в аттестационном листе и характеристике учебной и профессиональной деятельности. При оценке итогов работы студента учитывается объем выполненных работ, качество выпол- нения, освоение практических умений и навыков, а также качество оформления отчета по практике.

Отчет по учебной практике должен содержать описание выполненных работ. В заключительной части отчета студент должен в краткой форме изложить основные резуль- таты практики (чему он научился за время практики, какую пользу она принесла ему в ус- воении теоретического материала). Приблизительный объем отчета – 15-20 страниц.

Все необходимые материалы по практике комплектуются студентом в папку скоросшиватель в следующем порядке:

№ п/п	Материалы, входящие в состав отчета	Примечание
1	Титульный лист	Оформляется студентом
2	Аттестационный лист (приложение 2)	заполняется руководителем практики
3	Дневник практики	заполняется студентом, содержит краткое описание выполненных работ, подписывается руководителем практики
4	Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента	заполняется руководителем практики
4	Содержание отчета	содержит темы заданий, описание выполненных заданий и выводы (какие умения освоены)
5	Использованная литература	основная, дополнительная, Интернет-ресурсы
6	Приложение	заполненные бланки, таблицы, графики, технологические карты и т.д.

Критерии оценок:

«отлично» (5) – заслуживает студент, свободно владеющий умениями и навыками, предусмотренными программой учебной практики, безошибочно, уверенно и вполне самостоятельно выполнивший все виды работ, обнаруживший глубокие знания, полученные в процессе теоретического обучения, оформивший отчет в соответствии с требованиями;

«хорошо» (4) – заслуживает студент владеющий умениями и навыками, предусмотренными программой учебной практики, самостоятельно и в соответствии с требованиями выполнивший все виды работ,обнаруживший знания, необходимые для дальней- шей профессиональной деятельности, при выполнении заданий допустивший небольшие ошибки, но обладающий необходимыми знаниями для их выполнения; аккуратно и в со- ответствии требованиями оформивший отчет;

«удовлетворительно» (3) – заслуживает студент, справляющийся с профессиональными умениями и навыками, предусмотренными программой учебной практики, испытывающий затруднения при выполнении работ, выполнивший предусмотренные программой практики виды работ с нарушениями, но устранивший их с помощью преподава- теля; допустивший в выполнении, а также небрежность в оформлении отчета по практи- ке;

«неудовлетворительно» (2) – выставляется студенту, не владеющему умениями и навыками в достаточном объеме, допустившему нарушения в выполнении работ и не обладающему достаточными знаниями для их устранения; неправильно или небрежно оформивший отчет.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:
Декан технологического факультета
О.В.Черкасов
« 09 » марта 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО
А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.02 ПРОИЗВОДСТВО И ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА

МДК.02.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс 3, 4 **Семестр** 5, 7

Форма контроля: зачёт дифференцированный

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ 6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ 7
4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ 15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ 19
ПРИЛОЖЕНИЯ 21

3. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре образовательной программы

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки по специальности СПО 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в части освоения основного вида профессиональной деятельности **ПМ 02 «Производство и первичная обработка продукции животноводства, МДК 02.04 Технология переработки мясной продукции**

1.2. Цели и задачи учебной практики

Цель учебной практики – формирование у студентов профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основному виду профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Задачами учебной практики являются:

- закрепление и совершенствование первоначальных практических умений обучающихся;
- обучение первичным трудовым приёмам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для данного вида профессиональной деятельности;
- повышение мотивации к профессиональной деятельности.
-

С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

иметь практический опыт:

- переработки мясной продукции;

уметь:

– устанавливать оптимальный способ переработки животноводческой продукции с учетом ее качества

– устанавливать оптимальные режимы переработки сельскохозяйственной продукции

знать:

– технологические процессы, протекающие при переработке животноводческого сырья;

– режимы технологических процессов и оборудование при переработке животноводческого сырья

1.3. Количество часов на учебную практику:

Учебная практика проводится в два этапа.

Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час., нед.)	Сроки проведения
ПМ 02. Производство и первичная обработка продукции животноводства МДК.02.04. Технологии переработки мясной продукции.	36/1	6 семестр
МДК 02.04. Технология переработки мясной продукции.	36/1	7 семестр
ИТОГО:	72/2	6-7 семестр

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование результатов практики
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей **профессии,** проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые **методы и** способы выполнения профессиональных задач, оценивать их **эффективность** и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных **ситуациях и** нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

профессиональных (ПК) компетенций:

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
МДК 02.05. Переработка мясной продукции.	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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

МДК.02.04. Технологии переработки мясной продукции.

Код и наименование ПК, ОК	Тема занятия	Кол-во часов
ОК 1-9 ПК 2.6-2.7	Занятие 1. Тема:Технология убоя и переработки КРС.	6
ОК 1-9 ПК 2.6-2.7	Занятие 2. Тема: Расчет продуктов убоя свиней	6
ОК 1-9 ПК 2.6-2.7	Занятие 3. Тема: Технология убоя и переработки птицы	6
ОК 1-9 ПК 2.6-2.7	Занятие 4. Тема: Расчет продуктов убоя цыплят-бройлеров	6

ОК 1-9 ПК 2.6-2.7	Занятие 5. Тема: Технология убоя и переработка кроликов	6
ОК 1-9 ПК 2.6-2.7	Занятие 6. Тема: Расчет продуктов убоя кроликов.	6
	Итого	36
ОК 1-9 ПК 2.6-2.7	Занятие 7. Тема: Технология производства вареных колбас	6
ОК 1-9 ПК 2.6-2.7	Занятие 8. Тема: Определение массовой доли соли в вареной колбасе	6
ОК 1-9 ПК 2.6-2.7	Занятие 9. Тема: Технология производства рубленных полуфабрикатов	6
ОК 1-9 ПК 2.6-2.7	Занятие 10. Тема: Определение массовой доли влаги в рубленных полуфабрикатах	6
ОК 1-9 ПК 2.6-2.7	Занятие 11. Тема: Освоение методов анализа по определению качества мяса, мясных деликатесных и колбасных изделий (Определение массовой доли влаги в рубленных полуфабрикатах)	6
ОК 1-9 ПК 2.6-2.7	Занятие 12. Тема: Органолептическая оценка пельменей	6
	ИТОГО	36
	Всего	72

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

Для реализации программы практики необходим пакет документов, включающий:

- Положение об учебной и производственной практике студентов, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки;
- рабочая программа профессионального модуля;
- программа учебной практики;
- приказ ректора ФГБОУ ВО РГАТУ о прохождении практики;
- дневник студента для регистрации выполняемых на практике работ (приложение 4);
- аттестационный лист прохождения практики (приложение 2);
- характеристика учебной и профессиональной деятельности студента; (приложение 3);
- отчёт о практике.

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики

Реализация программы предполагает проведение учебной практики на базе университета.

Мастерская по компетенции «Сельскохозяйственные биотехнологии»

Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1 шт

Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1 шт

Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1 шт

Микроскоп биологический Микромед 1 (2-20inf.) 1 шт

Влагомер зерна wile 55 2 шт

Лабораторная мельница ЛЗМ-1 1 шт

Пурка литровая рабочая с падающим грузом ПХ-1МЦ 1 шт

Диафаноскоп ДСЗ-3 1 шт

Устройство для формирования клейковины 1 шт

Прибор определения числа падения ПЧП-3 1шт

Измеритель диформации клейковины ИДК-3М 1 шт

Делитель проб зерна ДПЗ-10 1 шт
Рассев лабораторный РЛ-1 1 шт
Щуп мешочный ЩМ-40 d12 1 шт
Шелушитель зерна лабораторный пленчатых культур У17-ЕШЗ 1 шт
Набор сит для анализа зерна пшеницы(D200.8 сит, поддон, крышка) 1 шт
Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1 шт
Белизномер лабораторный СКИБ-М 1 шт
Прибор Журавлева - Аналог прибора Журавлева "УОП-01" 1 шт
pH-метр/pH-метр pH-150МИ 3 шт
Нитратомер Нитрон-01 3 шт
Поляриметр круговой СМ-3 1 шт
Весы Парова для определения крахмалитости картофеля УКК-5 1 шт
Рефрактометр учебный "Компакт" 1 шт
Весы электронные настольные со стойкой МИДЛ МТ 30 МГЖА (5/10;230х330) "Базар" 2 шт
Доска разборная для зерна 10 шт
Бумага фильтровальная (20*20см), 1кг плот.75, 320 листов в упаковке 1 шт
Щипцы тигельные лабораторные (150мм) 5 шт
Чашка для навесок 3 шт (№1,2,3) (4 набора) 4 шт
Магнит постоянный металлический подковообразный ММ-2165 2 шт
Шпатель №3 20шт
Совочек лабораторный 10шт
Лупа ЛЗ-П-4,5х зерновая без подсветки (d=50мм,без подсветки) 5 шт
Контейнер для хранения образцов зерна КХОЗ-6л 10 шт
Таймер электронный лабораторный TL-303 2шт
pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт
Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт
Компьютер с лицензионным программным обеспечением (Монитор LCD PHILIPS 23.8" 241V8L (00/01)черный;Клавиатура Гарнизон Клавиатура GK-100, USB; Мышь Defender Optimum MB-270 черный;
Системный блок CPU Intel Core i3-9100/Gigabyte H310M H/8Gb/SSDCrucial SSD BX500 480GB/1TB/450W/ATX;Web – камера Defender G-lens 2694) 1шт
Печатающее устройство Pantum P2200 Принтер лазерный, монохромный 1 шт
Ноутбук HP 250 G8 5 шт
Проектор ViewSonic pG7O7W DLP 4000Lm (1280x800) 22000:1 ресурс лампы:6000часов 2xHDMI 2шт
Экран Lumien Eco Picture [LEP-100l10] Настенный экран 220x220см (рабочая область 2\4x2|4 см) Matte White 2шт
Радиокласс Сонет-РСМ РМ- 1-1 Заушный индуктор 1шт
Станция медиа-захвата и трансляции; Видеокамера с системой автонаведения по ИК-метке и позиционером-микрофоном 1шт
Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт
Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1шт
Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1шт
Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт
pH-метр с ножом для мясной продукции pH-150МИ 1шт
Анализатор влажности АВГ-60 1шт
pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт

Весы лабораторные ВЛТЭ 510 (510 гр.0,01 гр, внешняя калибровка) 1шт
pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт
Компьютер с лицензионным программным обеспечением (Монитор LCD PHILIPS 23.8" 241V8L (00/01) черный; Клавиатура Гарнизон Клавиатура GK-100, USB; Мышь Defender Optimum MB-270 черный;
Системный блок CPU Intel Core i3-9100/Gigabyte H310M H/8Gb/SSDCrucial SSD BX500 480GB/1TB/450W/ATX ; Web – камера Defender G-lens 2694) 1шт
Печатающее устройство Pantum P2200 Принтер лазерный,монохромный 1шт
Ноутбук HP 250 G8 5шт
Проектор ViewSonic pG7O7W DLP 4000Lm (1280x800) 22000:1 ресурс лампы:6000часов 2xHDMI 2шт
Экран Lumien Eco Picture [LEP-100l10] Настенный экран 220x220см (рабочая область 2\4x2|4 см) Matte White 2шт
Радиокласс Сонет-РСМ РМ- 1-1 Заушный индуктор 1шт
Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1шт
Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1шт
Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт
Анализатор качества молока «Термоскан-МИНИ» 1шт
Анализатор молока с термопринтером , с поверкой ECOMILK TOTAL 120 секунд 1шт
Весы лабораторные ВЛТЭ 500 (510 гр.0,01 гр, внешняя калибровка) 1шт
Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1шт
Микроскоп биологический Микромед 1 (2-20inf.) 1шт
Автоклав 1шт
Центрифуга молочная ЦЛМН 1-8 с подогревом TAGLER 1шт
Лабораторный сушильный шкаф СМ 50/360-60ШС 1шт
Анализатор молока с термопринтером , с поверкой ECOMILK TOTAL 120 секунд 1шт
Лабораторный термостат-редуктазник "ЛТР-24" 1шт
Рефрактометр "Компакт" 1шт
Рефрактометр цифровой Milwaukee MA871 1шт
Сепаратор Нептун 1шт
Анализатор влажности в комплекте с колибровочной гирей (высокоточный) "Эвалас-2М" (с гирей) 2шт
Гомогениизатор Stegler S10 1шт
Баня лабораторная БКЛ -М(комбинированная) 1шт
Анализатор соматических клеток в молоке "Соматос-Мини" 1шт
Установка для титрования УТ-1 1шт
Набор лабораторной посуды (бутирометр (жирометр) для молока 1-6*16шт.) колба коническая КН-2-100мм-34*16шт) 1шт
Плита электрическая лабораторная IR-8008 1шт
Весы лабораторные ВЛТЭ 500 (510 гр.0,01 гр, внешняя калибровка) 1шт
pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт
Компьютер с лицензионным программным обеспеч обеспечением (Монитор LCD PHILIPS 23.8" 241V8L (00/01) черный; Клавиатура Гарнизон Клавиатура GK-100, USB; Мышь Defender Optimum MB-270 черный
Системный блок CPU Intel Core i3-9100/Gigabyte H310M H/8Gb/SSDCrucial SSD BX500 80GB/1TB/450W/ATX; Web – камера Defender G-lens 2694) 1шт
Печатающее устройство Pantum P2200 Принтер лазерный, монохромный 1шт
Ноутбук HP 250 G8 5шт
Проектор ViewSonic pG7O7W DLP 4000Lm (1280x800) 22000:1 ресурс лампы:6000часов 2xHDMI 2шт

Экран Lumien Eco Picture [LEP-100l10] Настенный экран 220x220см (рабочая область 2\4x2|4 см) Matte White 2шт
/Радиокласс Сонет-РСМ РМ- 1-1 Заушный индуктор 1шт
Учебно-производственное оборудование
Производство и первичная обработка продукции растениеводства
Мукопросеиватель 1шт
Шкаф расстоечный 1шт
Хлебопекарная печь электрическая 1шт
Планетарная тестомесильная машина 1шт
Тестоотделитель струнный 1шт
Сушка для плодов и овощей 1шт
Соковыжималка шнековая Kitfort KT-1106-2 серебристый металик. 1шт
Стул с металлическими ножками и мягким сидением и спинкой 25 шт
Стол островной СЛЭ-118 8шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Стол-мойка НВ-800 МСП (с сушилкой и полипропиленовой раковиной) 1шт
Стол лабораторный С490 1шт
Сушилка для посуды, пробирок и колб, 48 штерей 1шт
Фаршемешалка электрическая 1шт
Куттер 1шт
Мясорубка ТМ 32М 1шт
Камера термодымовая универсальная КТД-50 1шт
Холодильник двухкамерный POZIS RK FNF-170 1шт
Шприц вакуумный 1шт
Аппарат котлетный 1шт
Пельменный аппарат 1шт
Весы торговые настольные эектронные ВР4900-15-2Д-ДБ 04 1шт
Стол для мяса 1шт
Клипсатор одинарный 1шт
Стул с металлическими ножками и мягким сидением и спинкой 25шт
Стол островной СЛЭ-118 8шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Стол-мойка НВ-800 МСП (с сушилкой и полипропиленовой раковиной) 1шт
Стол лабораторный С490 1шт
Сушилка для посуды, пробирок и колб, 48 штерей 1шт
Йогуртница Redmond RYM-M5401 3шт
Пастеризатор Премиум 12 1шт
Электросыроварня (Тип 1) Maggio 1шт
Сырный пресс винтовой 1шт
Форма для сыра 5шт 10шт
Маслобойка МА 40л 1шт
Фризер мороженого GASTRORAGSCM 1119 ARB 2шт
Холодильник комбинированный лабораторный POZIS ХЛ-340 3шт
Стол лабораторный С401 4шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Стол-мойка НВ-800 МСП (с сушилкой и полипропиленовой раковиной) 1шт
Стол лабораторный С490 1шт
Сушилка для посуды, пробирок и колб, 48 штерей 1шт
Йогуртница Redmond RYM-M5401 3шт

Пастеризатор Премиум 12 1шт
Электросыроварня (Тип 2) MaggioPro с автоматической мешалкой 1шт
Стул с металлическими ножками и мягким сидением и спинкой 25шт
Стол островной СЛЭ-118 8шт

Программное и методическое обеспечения

Автоматизированная программа по планированию и учету на мукомольных предприятих/Автоматизированная программа по планированию и учету на мукомольных предприятих. 1С:Управление мукомольным, крупяным, комбикормовым и масложировым производством. Модуль для 1С:ERP и 1С:КА2. Электронная поставка, 1С: Мукомольное, крупяное, комбикормовое и масложировое производство 2. Клиентская лицензия на 20 р.м. Электронная поставка 1шт

Автоматизированная программа по планированию и учету на молокоперерабатывающих предприятиях/Автоматизированная программа по планированию и учету на молокоперерабатывающих предприятиях. Лицензия на 20 р.м. 1С:Предприятие 8. ERP Управление предприятием 2. Электронная поставка, 1С: Молокозавод. Модуль для 1С:ERP и 1С:КА2. Электронная поставка, 1С:Молокозавод для 1С:ERP и 1С:КА2. Клиентская лицензия на 20 р.м. Электронная поставка 1шт

Комплект программно-учебных модулей и виртуальных практикумов по компетенции "Сельскохозяйственные биотехнологии"/ПУМ: Оборудование и инструменты для выполнения работ по компетенции "Сельскохозяйственные биотехнологии" 1шт

ЭУМК «Основы агрономии» 1шт

Оборудование мастерской «Технология переработки мясного сырья»

1. Вытяжной шкаф НВ-1200 ШВ-Б (в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1)
2. Сушильный шкаф СМ 50/350-60 ШС
3. Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5 ТЭНный
4. Ph-метр с ножом для мясной продукции Ph-150 МИ
5. Миниатюрный Ph-метр «PH-PRO» (HANNA H198103 Checker 1, 0…14 pH, карманный)
6. Анализатор влажности АВГ-60
7. Весы лабораторные ВЛТЭ 500
8. Компьютер с лицензионным программным обеспечением
9. Веб-камера
10. МФУ Pantum M7100DN
11. Ноутбук
12. Проектор короткофокусный с креплением
13. Мультимедийная установка
14. Радиокласс «Сонет-РСМ» (для лиц с ОВЗ и инвалидов)
15. Фаршемешалка Apach AMK 101Ф
16. Куттер Airhot MC-5
17. Мясорубка ТМ-32М
18. Камера термодымовая универсальная КТД-50
19. Шкаф холодильный
20. Шприц вакуумный ВШУ-1М
21. Аппарат котлетный АК-2М-40У
22. Пельменный аппарат JGL-120
23. Весы электронные торговые настольные
24. Стол для мяса
25. Клипсатор одинарный
26. Мебель аудиторная
27. Стол лабораторный островной СЛЭ-118

28. Шкаф металлический двухсекционный
29. Лабораторный шкаф для реактивов
30. Металлическая мойка с сушкой
31. Стол лабораторный С-490
32. Сушка лабораторная универсальная
33. Наглядные пособия и макеты

Лаборатория технологии производства продукции животноводства
Основное учебное оборудование:
Сушильный шкаф ШС-80-01 СПУ
Холодильник «Стинол»
Центрифуга молочная
Весы РН-6Ц13У
Коптильня
pH-метр testo205
Магнитная мешалка ПЭ-6100
Весы CAS-SCL 300
Эксикатор Д-250
Влагомер для пищевых продуктов «Кварц-21М»
Наглядные пособия и макеты
Муляжи колбас
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*
Лаборатория кормопроизводства
Основное учебное оборудование:
Весы
НоутбукLenovo
ПроекторNecProjectorNP 215 G
Влагомер зерновой
Стенды настенные обучающие
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*
Лаборатория технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
Основное учебное оборудование:
Сушильный шкаф ШС-80-01 СПУ
Холодильник «Стинол»
Центрифуга молочная
Весы РН-6Ц13У
Коптильня
pH-метр testo205
Магнитная мешалка ПЭ-6100
Весы CAS-SCL 300
Эксикатор Д-250
Влагомер для пищевых продуктов «Кварц-21М»
Доска интерактивная Complete 78
Наглядные пособия и макеты
Муляжи колбас
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Аудитория для самостоятельной работы

Проектор TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLO SAM-1104 203x203 см, Монитор ASER V 173, Системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020, Принтер HP LaserJet P1102, Персональные компьютеры (монитор ViewSonic VA2407h, системный блок NL-AMD/A320M-HDV) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***
Аудитория для самостоятельной работы
Персональные компьютеры (Монитор ASER V 173, FLATRON L 1734S LG, PROVIEW SP716KP.Системный блок neos DEPO) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Сканер HP ScanJet 3800 L1945A, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***
Программное обеспечение:
1. KasperskyEndpointSecurityдлябизнеса - СтандартныйRussianEdition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License
1096-200527-113342-063-1315;
2. Office 365 дляобразования E1 (преподавательский)
70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420;
3. ВКРВУЗ
Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021;
4. «Сеть КонсультантПлюс»
Договор об информационной поддержке от 26.08.2016;
5. Windows 7
4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD;
6. Windows xp
QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8;
7. Windows 7 Pro
Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG;
8. Свободнораспространяемоепрограммноеобеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, AdvegoPlagiatus, Edubuntu 16, eTXTАнтиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, АльтОбразование 9, Справочно-правоваясистема "Гарант").
9. Электронная информационно-Образовательная среда Moodle http://ino-rgatu.ru/login/index.php

4.3. Перечень учебных изданий**, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**
Основная литература:
1. Жевнин Д.И. Производство и первичная обработка продукции животноводства [Электронный ресурс]:уч. пособие для студентов СПО //Жевнин Д.И..- Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Дополнительная литература:
1. Асминкина, Т. Н. Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства : учебное пособие для СПО / Т. Н. Асминкина, И. Ю. Суржанская, С. А. Богатырев. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 190 с. —

ISBN 978-5-4486-0383-9, 978-5-4488-0212-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/77005.html- **ЭБС IPR-BOOKS**

2. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/466091 - **ЭБС Юрайт**

2. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, В. М. Зимняков, А. В. Поликанов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 185 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10397-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/456590 - **ЭБС Юрайт**

Интернет-ресурсы

1. Министерство сельского хозяйства РФ – Режим доступа: https://mcx.gov.ru/contacts/
2. Единое окно доступа к образовательным ресурсам – Режим доступа: http://window.edu.ru

Периодические издания:

Мясная индустрия : производ. и науч.-техн. журн. / учредитель и изд. : ООО Редакция журнала "Мясная индустрия". – 1923 - . – Москва, 2020 - . – Ежемес. - ISSN 0869-3528. - Предыдущее название: Мясная промышленность (до 1995 года). – Текст : непосредственный.

Пищевая промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель ООО «Пищепромиздат». – 1930, июль - . – Москва : Пищевая промышленность, 2020- . – Ежемес. - ISSN 0235-2486. – Текст : непосредственный.

Учебно-методические издания:

Методические рекомендации по самостоятельным работам [Электронный ресурс] Жевнин Д..И. - Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Методические указания по практическим/лабораторным работам [Электронный ресурс] Жевнин Д..И. - Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Методические указания к занятиям на учебной практике [Электронный ресурс] Жевнин Д..И. - Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

4.4. Требования к руководителям практики

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: дипломированные специалисты, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере является обязательным, прохождение стажировки в профильных организациях не реже оного раза в 3 года.

Руководитель практики

- разрабатывает тематику заданий для студентов;
- проводит занятия в ходе практики;
- оценивает работу студента во время практики.

4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Студенты в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие в учебном заведении правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

По окончании учебной практики в рамках профессионального модуля студент проходит промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачёта.

Контроль и оценка результатов учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения студентами различных видов практических работ. Результаты фиксируются преподавателем в аттестационном листе и характеристике учебной и профессиональной деятельности. При оценке итогов работы студента учитывается объём выполненных работ, качество выполнения, освоение практических умений и навыков, а также качество оформления отчёта по практике.

Отчёт по учебной практике должен содержать описание выполненных работ. В заключительной части отчёта студент должен в краткой форме изложить основные результаты практики (чему он научился за время практики, какую пользу она принесла ему в усвоении теоретического материала). Приблизительный объём отчёта – 15-20 страниц.

Все необходимые материалы по практике комплектуются студентом в папку скоросшиватель в следующем порядке:

№ п/п	Материалы, входящие в состав отчёта	Примечание
1	Титульный лист (приложение 1)	Оформляется студентом
2	Аттестационный лист (приложение 2)	заполняется руководителем практики
3	Дневник практики (приложение 4)	заполняется студентом, содержит краткое описание выполненных работ, подписывается руководителем практики
4	Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента (приложение 3)	заполняется руководителем практики
4	Содержание отчёта	содержит темы заданий, описание выполненных заданий и выводы (какие умения освоены)
5	Список использованных источников	основная, дополнительная, Интернет-ресурсы
6	Приложение	заполненные бланки, таблицы, графики, технологические карты и т.д.

Критерии оценок:

«отлично» (5) – заслуживает студент, свободно владеющий умениями и навыками, предусмотренными программой учебной практики, безошибочно, уверенно и вполне самостоятельно выполнивший все виды работ, обнаруживший глубокие знания, полученные в процессе теоретического обучения, оформивший отчёт в соответствии с требованиями;

«хорошо» (4) – заслуживает студент владеющий умениями и навыками, предусмотренными программой учебной практики, самостоятельно и в соответствии с требованиями выполнивший все виды работ, обнаруживший знания, необходимые для дальнейшей профессиональной деятельности, при выполнении заданий допустивший небольшие ошибки, но обладающий необходимыми знаниями для их выполнения; аккуратно и в соответствии требованиями оформивший отчёт;

«удовлетворительно» (3) – заслуживает студент, справляющийся с профессиональными умениями и навыками, предусмотренными программой учебной практики, испытывающий затруднения при выполнении работ, выполнивший предусмотренные программой практики виды работ с нарушениями, но устранивший их с

помощью преподавателя; допустивший в выполнении, а также небрежность в оформлении отчёта по практике;

«неудовлетворительно» (2) – выставляется студенту, не владеющему умениями и навыками в достаточном объёме, допустившему нарушения в выполнении работ и не обладающему достаточными знаниями для их устранения; неправильно или небрежно оформивший отчёт.

Приложение 1

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

ФАКУЛЬТЕТ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО И СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Отчет по учебной практике
по профессиональному модулю

ПМ 02. ПРОИЗВОДСТВО И ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА

МДК. 02.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ

студента _ курса, обучающегося по специальности

35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

_____

Ф. И. О. студента

Место практики: ФГБОУ ВО РГАТУ

Руководитель практики:

Рязань, 2022 г

Приложение 2

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

_____,

ФИО

обучающегося на _____ курсе специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции успешно прошел учебную практику по профессиональному модулю ПМ 02. Производство и первичная обработка продукции животноводства(МДК 02.05. Технология переработки мясной продукции.)__ _____)

в объеме ___ часов с «___» _____ 20___г. по «___» _____ 20__ г.

Место прохождения практики: в *ФГБОУ ВО РГАТУ*

Виды и качество выполнения работ		
Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	**Качество выполнения работ в соответствии требованиями**	
	соответствует	**не соответствует**

Приложение 3

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики

Наименование элемента умения	оценка «отлично»	оценка «хорошо»	оценка «удовлетворительно»)

Дата «___»_____20___

Подпись руководителя практики _____

_____/ _____

ФИО/ должность

Приложение 4

ДНЕВНИК

прохождения учебной практики

Дата	Содержание работ	Количество часов	Подпись руководителя

Подпись руководителя практики

_____/ _____/

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:
Декан технологического факультета
О.В.Черкасов
« 09 » марта 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО
А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.02 ПРОИЗВОДСТВО И ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА

МДК.02.05 ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс 3, 4 **Семестр** 6, 7

Форма контроля: зачёт дифференцированный

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ
ПРИЛОЖЕНИЯ

4. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре образовательной программы

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовкипо специальности СПО 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукциив части освоения основного вида профессиональной деятельности ПМ 02«**Производство и первичная обработка продукции животноводства, МДК 02.05 «Технология переработки молочной продукции.»**

1.2. Цели и задачи учебной практики

Цель учебной практики – формирование у студентов профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основному виду профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Задачами учебной практики являются:

- закрепление и совершенствование первоначальных практических умений обучающихся;
- обучение первичным трудовым приёмам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для данного вида профессиональной деятельности;
- повышение мотивации к профессиональной деятельности.

С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

Иметь практический опыт работы:

-производства различных видов питьевого молока и молочных напитков;
- производства различных видов кисломолочной продукции:
-производство сметаны:
- производство творога и сырково-творожных изделий:

уметь:

-выполнять работы по приемке молочного сырья
-выполнять работы по первичной обработке молочного сырья
-приготовить различные виды заквасок;
-определять качество заквасок;
-вести технологические процессы по выработке творога различными способами (традиционным с кислотной и кислотно-сычужной коагуляцией, на поточно-механизированных линиях и др.),
-вести процесс фасования и упаковки готовой продукции;
-наносить маркировку;

знать:

- требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции;
- ассортимент питьевого молока и молочных напитков кисломолочных продуктов, сметаны, творога и сырково-творожных изделий;
- технологии производства различных видов молока и молочных напитков;
- технологии производства различных видов кисломолочных продуктов;
- способы приготовления заквасок;
- виды упаковки;
- требования, предъявляемые к качеству фасования, упаковочного материала
- Правила маркировки продукции;

- Правила техники безопасности;

Овладеть соответствующими профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями :

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;

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей **профессии,** проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые **методы и** способы выполнения профессиональных задач, оценивать их **эффективность** и качество

ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных **ситуациях и**нести за них ответственность

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий

ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

1.3. Количество часов на учебную практику:

Учебная практика проводится в два этапа.

Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час., нед.)	Сроки проведения
ПМ 02. Производствои первичная обработкапродукцииживотноводства		
МДК.02.05. Технология первичнойобработки молочной продукции.	36/1	6 семестр
МДК 02.05. Технология переработки молочной продукции.	36\1	7 семестр
ИТОГО:	72/2	6-7 семестр

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование результатов практики
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей **профессии,** проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые **методы и** способы выполнения профессиональных задач, оценивать их **эффективность** и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных **ситуациях и**нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

профессиональных (ПК) компетенций:

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
ПМ. 02 Производство и первичная обработка продукции животноводства	ПК 2.1-2.4 ОК 01-09	Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства. .
МДК 02.05. Переработка молочной продукции.	ПК 2.1-2.4 ОК 01-09	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства. Обладать способностью к обоснованию конкретных технологических решений с учетом производства полноценных и безопасных в ветеринарном отношении продуктов животноводства;

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час., нед.)	Сроки проведения
ПК 2.1-2.4, ОК 1-9.	ПМ 02. Производствоипервичнаяобработкапродукцииживотноводства МДК.02.05. Переработка молочной продукции.	72/2	6-7 семестр
		72/2	6-7 семестр

3.2. Содержание учебной практики

МДК.02.05. Технологии переработки молочной продукции.

Код и наимено-вание ПК, ОК	**Виды работ**	**Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ**	**Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ**	**Количество часов (дней)**
ПК 2.1-2.4, ОК 1-9.	Выполнение работ по приемки молочного сырья. .	1Принимать молочное сырье на переработку. 2.Изучение состава и свойств молока, поступающего на переработку на молокоперерабатывающее предприятие .Освоение методов анализа в лаборатории химического анализа по определению качества поступающего молока и молочных продуктов. 3. Проведение методов	ПМ 02. Производствоипервичнаяобработкапродукции животноводства МДК.02.05 Технологии переработки молочной продукции. **Тема 1. Биохимия молока молочных коров.** **Тема 2. Приемка молока.**	6/1

		органолептической оценки молока и молочного сырья.		
ПК 2.1-2.4, ***ОК 1-9.***		Заполнение документации и составление заключения по принятому молочному сырью. Использование оборудования и аппаратуры для проведения физико-химического анализа сырья. Определение жира и белка молока.	МДК.02.05. Технологии переработки молочной. Тема 1. Биохимия молока молочных коров. **Тема 2. Приемка молока.**	6/1
ПК 2.1-2.4, ***ОК 1-9.***		Изучение безопасных методов работы молочной лаборатории и соблюдение правил санитарии и личной гигиены.	МДК.02.05. Технологии переработки молочной продукции. Тема 2. Приемка молока.	6/1
ПК 2.1-2.4, ***ОК 1-9.***		Проведение отбора проб молока и подготовка их к анализу.Точечные пробы,средние пробы, объединенные пробы.	МДК.02.05 Технология переработки молочной продукции. Тема 2. Приемка молока.	6/1
ПК 2.1-2.4, ***ОК 1-9.***		Изучить основные правила	МДК.02.05. Технология переработки молочной продукции.	6/1

		взвешивания молока.	Тема 2. Приемка молока.	
ПК 2.1-2.4, ***ОК 1-9.***	Первичная обработка молочного сырья.	Организация и проведение первичной обработки сырья в соответствии с его качеством.	МДК.02.0 5. Технология обработки молочнойпродукции. Тема 2. Приемка молока.	6/1
Итого				36/6
ПК 2.1-2.4, ***ОК 1-9.***	Изготовление молочных заквасок.	**Определение технологий производства молочных продуктов. Определение количества закваски по расчетным формулам технологическо й инструкции. Внесение бактериальной закваски в молоко в зависимости от вида продукта(кефи ра), ацидофилина, простокваши и др.), а при производстве сладкой продукции-внесение в молоко сахарного сиропа. Изучение технологии производства кисломолочных напитков и составление технологически х**	МДК 02.05. Технология переработки молока. Тема1. Биохимия молока Тема 3. Микробиология молока. Тема 4. Состав и свойства молока. Тема 9. Технология производства кисломолочных продуктов.	6/1

		схем(термостатный и резервуарный).		
ПК 2.1-2.4, ***ОК 1-9.***		Проведение приемаиз аппаратного отделения (цеха) пастеризованного молока и доведение его до температуры сквашивания. Проведение контроля по данным лабораторных анализов готовности сквашивания молока. Ведение работы по регулированию подачи заквашенного молока на разлив.	МДК 02.05. Тема4.Технология получения молока. Тема 5. Первичная обработка молока. Тема7.Технология производства питьевого молока.	6/1
ПК 2.1-2.4, ***ОК 1-9.***		Изучение технологии производства различных видов питьевого молока и молочных продуктов для детского питания.	МДК 02.05 Технология переработки молочной продукции. Тема.7. Технология производства питьевого молока.	6/1
ПК 2.1-2.4, ***ОК 1-9.***	Вести технологические процессы производства жидких ипастообразных продуктов детского питания.	**Изучение технологии производства кисломолочных продуктов и составление технологических карт.**	МДК 02.05. Технология производства молочных продуктов. Тема.9. Технология производства кисломолочных продуктов.	
ПК 2.1-2.4, ***ОК 1-9.***		Проведение контроля за соблюдением температурного режима в термостатной камере и готовностью	МДК 02.05. Технология переработки молочной продукции. Тема 9. Технология переработки кисломолочной продукции.	

		продукта по контрольно-измерительным приборам.		
ПК 2.1-2.4, ***ОК 1-9.***		Проведение контроля качества готовых кисломолочных продуктов.	МДК.02.05. Технология переработки молочной продукции. Тема 9. Технология переработки кисломолочной продукции.	
Итого				36/6
Всего				72/12

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

Для реализации программы практики необходим пакет документов, включающий:

- Положение об учебной и производственной практике студентов, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки;
- рабочая программа профессионального модуля;
- программа учебной практики;
- приказ ректора ФГБОУ ВО РГАТУ о прохождении практики;
- дневник студента для регистрации выполняемых на практике работ (приложение 4);
- аттестационный лист прохождения практики (приложение 2);
- характеристика учебной и профессиональной деятельности студента; (приложение 3);
- отчёт о практике.

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики

Реализация программы предполагает проведение учебной практики на базе университета.

Мастерская по компетенции «Сельскохозяйственные биотехнологии»

Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1 шт

Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1 шт

Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1 шт

Микроскоп биологический Микромед 1 (2-20inf.) 1 шт

Влагомер зерна wile 55 2 шт

Лабораторная мельница ЛЗМ-1 1 шт

Пурка литровая рабочая с падающим грузом ПХ-1МЦ 1 шт

Диафаноскоп ДСЗ-3 1 шт

Устройство для формирования клейковины 1 шт

Прибор определения числа падения ПЧП-3 1шт

Измеритель диформации клейковины ИДК-3М 1 шт

Делитель проб зерна ДПЗ-10 1 шт

Рассев лабораторный РЛ-1 1 шт

Щуп мешочный ЩМ-40 d12 1 шт

Шелушитель зерна лабораторный пленчатых культур У17-ЕШЗ 1 шт

Набор сит для анализа зерна пшеницы(D200.8 сит, поддон, крышка) 1 шт

Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1 шт
Белизномер лабораторный СКИБ-М 1 шт
Прибор Журавлева - Аналог прибора Журавлева "УОП-01" 1 шт
pH-метр/pH-метр pH-150МИ 3 шт
Нитратомер Нитрон-01 3 шт
Поляриметр круговой СМ-3 1 шт
Весы Парова для определения крахмалитости картофеля УКК-5 1 шт
Рефрактометр учебный "Компакт" 1 шт
Весы электронные настольные со стойкой МИДЛ МТ 30 МГЖА (5/10;230x330) "Базар" 2 шт
Доска разборная для зерна 10 шт
Бумага фильтровальная (20*20см), 1кг плот.75, 320 листов в упаковке 1 шт
Щипцы тигельные лабораторные (150мм) 5 шт
Чашка для навесок 3 шт (№1,2,3) (4 набора) 4 шт
Магнит постоянный металлический подковообразный ММ-2165 2 шт
Шпатель №3 20шт
Совочек лабораторный 10шт
Лупа ЛЗ-П-4,5х зерновая без подсветки (d=50мм,без подсветки) 5 шт
Контейнер для хранения образцов зерна КХОЗ-6л 10 шт
Таймер электронный лабораторный TL-303 2шт
pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт
Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт
Компьютер с лицензионным программным обеспечением (Монитор LCD PHILIPS 23.8" 241V8L (00/01)черный;Клавиатура Гарнизон Клавиатура GK-100, USB; Мышь Defender Optimum MB-270 черный;
Системный блок CPU Intel Core i3-9100/Gigabyte H310M H/8Gb/SSDCrucial SSD BX500 480GB/1TB/450W/ATX;Web – камера Defender G-lens 2694) 1шт
Печатающее устройство Pantum P2200 Принтер лазерный, монохромный 1 шт
Ноутбук HP 250 G8 5 шт
Проектор ViewSonic pG7O7W DLP 4000Lm (1280x800) 22000:1 ресурс лампы:6000часов 2xHDMI 2шт
Экран Lumien Eco Picture [LEP-100l10] Настенный экран 220x220см (рабочая область 2\4x2|4 см) Matte White 2шт
Радиокласс Сонет-РСМ РМ- 1-1 Заушный индуктор 1шт
Станция медиа-захвата и трансляции; Видеокамера с системой автонаведения по ИК-метке и позиционером-микрофоном 1шт
Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт
Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1шт
Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1шт
Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт
pH-метр с ножом для мясной продукции pH-150МИ 1шт
Анализатор влажности АВГ-60 1шт
pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт
Весы лабораторные ВЛТЭ 510 (510 гр.0,01 гр, внешняя калибровка) 1шт
pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт

Компьютер с лицензионным программным обеспечением (Монитор LCD PHILIPS 23.8" 241V8L (00/01) черный; Клавиатура Гарнизон Клавиатура GK-100, USB; Мышь Defender Optimum MB-270 черный;
Системный блок CPU Intel Core i3-9100/Gigabyte H310M H/8Gb/SSDCrucial SSD BX500 480GB/1TB/450W/ATX ; Web – камера Defender G-lens 2694) 1шт
Печатающее устройство Pantum P2200 Принтер лазерный,монохромный 1шт
Ноутбук HP 250 G8 5шт
Проектор ViewSonic pG7O7W DLP 4000Lm (1280x800) 22000:1 ресурс лампы:6000часов 2xHDMI 2шт
Экран Lumien Eco Picture [LEP-100l10] Настенный экран 220x220см (рабочая область 2\4x2|4 см) Matte White 2шт
Радиокласс Сонет-РСМ РМ- 1-1 Заушный индуктор 1шт
Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1шт
Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1шт
Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт
Анализатор качества молока «Термоскан-МИНИ» 1шт
Анализатор молока с термопринтером , с поверкой ECOMILK TOTAL 120 секунд 1шт
Весы лабораторные ВЛТЭ 500 (510 гр.0,01 гр, внешняя калибровка) 1шт
Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1шт
Микроскоп биологический Микромед 1 (2-20inf.) 1шт
Автоклав 1шт
Центрифуга молочная ЦЛМН 1-8 с подогревом TAGLER 1шт
Лабораторный сушильный шкаф СМ 50/360-60ШС 1шт
Анализатор молока с термопринтером , с поверкой ECOMILK TOTAL 120 секунд 1шт
Лабораторный термостат-редуктазник "ЛТР-24" 1шт
Рефрактометр "Компакт" 1шт
Рефрактометр цифровой Milwaukee MA871 1шт
Сепаратор Нептун 1шт
Анализатор влажности в комплекте с колибровочной гирей (высокоточный) "Эвалас-2М" (с гирей) 2шт
Гомогениизатор Stegler S10 1шт
Баня лабораторная БКЛ -М(комбинированная) 1шт
Анализатор соматических клеток в молоке "Соматос-Мини" 1шт
Установка для титрования УТ-1 1шт
Набор лабораторной посуды (бутирометр (жирометр) для молока 1-6*16шт.) колба коническая КН-2-100мм-34*16шт) 1шт
Плита электрическая лабораторная IR-8008 1шт
Весы лабораторные ВЛТЭ 500 (510 гр.0,01 гр, внешняя калибровка) 1шт
pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт
Компьютер с лицензионным программным обеспеч обеспечением (Монитор LCD PHILIPS 23.8" 241V8L (00/01) черный; Клавиатура Гарнизон Клавиатура GK-100, USB; Мышь Defender Optimum MB-270 черный
Системный блок CPU Intel Core i3-9100/Gigabyte H310M H/8Gb/SSDCrucial SSD BX500 80GB/1TB/450W/ATX; Web – камера Defender G-lens 2694) 1шт
Печатающее устройство Pantum P2200 Принтер лазерный, монохромный 1шт
Ноутбук HP 250 G8 5шт
Проектор ViewSonic pG7O7W DLP 4000Lm (1280x800) 22000:1 ресурс лампы:6000часов 2xHDMI 2шт
Экран Lumien Eco Picture [LEP-100l10] Настенный экран 220x220см (рабочая область 2\4x2|4 см) Matte White 2шт

/Радиокласс Сонет-РСМ РМ- 1-1 Заушный индуктор 1шт

Учебно-производственное оборудование

Производство и первичная обработка продукции растениеводства

Мукопросеиватель 1шт
Шкаф расстоечный 1шт
Хлебопекарная печь электрическая 1шт
Планетарная тестомесильная машина 1шт
Тестоотделитель струнный 1шт
Сушка для плодов и овощей 1шт
Соковыжималка шнековая Kitfort KT-1106-2 серебристый металик. 1шт
Стул с металлическими ножками и мягким сидением и спинкой 25 шт
Стол островной СЛЭ-118 8шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Стол-мойка НВ-800 МСП (с сушилкой и полипропиленовой раковиной) 1шт
Стол лабораторный С490 1шт
Сушилка для посуды, пробирок и колб, 48 штерей 1шт
Фаршемешалка электрическая 1шт
Куттер 1шт
Мясорубка ТМ 32М 1шт
Камера термодымовая универсальная КТД-50 1шт
Холодильник двухкамерный POZIS RK FNF-170 1шт
Шприц вакуумный 1шт
Аппарат котлетный 1шт
Пельменный аппарат 1шт
Весы торговые настольные эектронные ВР4900-15-2Д-ДБ 04 1шт
Стол для мяса 1шт
Клипсатор одинарный 1шт
Стул с металлическими ножками и мягким сидением и спинкой 25шт
Стол островной СЛЭ-118 8шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Стол-мойка НВ-800 МСП (с сушилкой и полипропиленовой раковиной) 1шт
Стол лабораторный С490 1шт
Сушилка для посуды, пробирок и колб, 48 штерей 1шт
Йогуртница Redmond RYM-M5401 3шт
Пастеризатор Премиум 12 1шт
Электросыроварня (Тип 1) Maggio 1шт
Сырный пресс винтовой 1шт
Форма для сыра 5шт 10шт
Маслобойка МА 40л 1шт
Фризер мороженого GASTRORAGSCM 1119 ARB 2шт
Холодильник комбинированный лабораторный POZIS ХЛ-340 3шт
Стол лабораторный С401 4шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Стол-мойка НВ-800 МСП (с сушилкой и полипропиленовой раковиной) 1шт
Стол лабораторный С490 1шт
Сушилка для посуды, пробирок и колб, 48 штерей 1шт
Йогуртница Redmond RYM-M5401 3шт
Пастеризатор Премиум 12 1шт
Электросыроварня (Тип 2) MaggioPro с автоматической мешалкой 1шт
Стул с металлическими ножками и мягким сидением и спинкой 25шт

Стол островной СЛЭ-118 8шт

Программное и методическое обеспечения

Автоматизированная программа по планированию и учету на мукомольных предприятих/Автоматизированная программа по планированию и учету на мукомольных предприятих. 1С:Управление мукомольным, крупяным, комбикормовым и масложировым производством. Модуль для 1С:ERP и 1С:КА2. Электронная поставка, 1С: Мукомольное, крупяное, комбикормовое и масложировое производство 2. Клиентская лицензия на 20 р.м. Электронная поставка 1шт

Автоматизированная программа по планированию и учету на молокоперерабатывающих предприятиях/Автоматизированная программа по планированию и учету на молокоперерабатывающих предприятиях. Лицензия на 20 р.м. 1С:Предприятие 8. ERP Управление предприятием 2. Электронная поставка, 1С: Молокозавод. Модуль для 1С:ERP и 1С:КА2. Электронная поставка, 1С:Молокозавод для 1С:ERP и 1С:КА2. Клиентская лицензия на 20 р.м. Электронная поставка 1шт

Комплект программно-учебных модулей и виртуальных практикумов по компетенции "Сельскохозяйственные биотехнологии"/ПУМ: Оборудование и инструменты для выполнения работ по компетенции "Сельскохозяйственные биотехнологии" 1шт

ЭУМК «Основы агрономии» 1шт

Оборудование лаборатории технологий производства продукции животноводства(ауд.002-учебный корпус №1., учебно-производственная мастерская (ауд.109-учебный корпус №1)

Весы РН-6Ц13У

Коптильня

pH-метр testo 205

Магнитная мешалка ПЭ-6100

Весы KAS-SCL300

Эксикатор Д-250

Влагомер для пищевых продуктов « Кварц-21 М»

Муляжи колбас

Доска ДА-32/м (3000*1000) зеленая

Ноутбук Dell

Проектор BENQMP511

Экран на штативе IPROJESTAI

Радио-класс «Сонет-РСМ» РМ-1-1»

Стенды настенные обучающие

Лупа 8611L (Х3, Х8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Лаборатория технологии производства продукции животноводства

Основное учебное оборудование:

Сушильный шкаф ШС-80-01 СПУ

Холодильник «Стинол»

Центрифуга молочная

Весы РН-6Ц13У

Коптильня

pH-метр testo205

Магнитная мешалка ПЭ-6100

Весы CAS-SCL 300

Эксикатор Д-250

Влагомер для пищевых продуктов «Кварц-21М»

Наглядные пособия и макеты

Муляжи колбас

Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*

Лупа 8611L (Х3, Х8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Лаборатория кормопроизводства

Основное учебное оборудование:

Весы

НоутбукLenovo
ПроекторNecProjectorNP 215 G
Влагомер зерновой
Стенды настенные обучающие
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Лаборатория технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Основное учебное оборудование:
Сушильный шкаф ШС-80-01 СПУ
Холодильник «Стинол»
Центрифуга молочная
Весы РН-6Ц13У
Коптильня
pH-метр testo205
Магнитная мешалка ПЭ-6100
Весы CAS-SCL 300
Эксикатор Д-250
Влагомер для пищевых продуктов «Кварц-21М»
Доска интерактивная Complete 78
Наглядные пособия и макеты
Муляжи колбас
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Аудитория для самостоятельной работы

Проектор TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLO SAM-1104 203x203 см, Монитор ASER V 173, Системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020, Принтер HP LaserJet P1102, Персональные компьютеры (монитор ViewSonic VA2407h, системный блок NL-AMD/A320M-HDV) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Аудитория для самостоятельной работы

Персональные компьютеры (Монитор ASER V 173, FLATRON L 1734S LG, PROVIEW SP716KP.Системный блок neos DEPO) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Сканер HP ScanJet 3800 L1945A, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Программное обеспечение:

1. KasperskyEndpointSecurityдлябизнеса - СтандартныйRussianEdition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License
1096-200527-113342-063-1315;
2. Office 365 дляобразования E1 (преподавательский)
70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420;
3. ВКРВУЗ
Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021;
4. «Сеть КонсультантПлюс»
Договор об информационной поддержке от 26.08.2016;
5. Windows 7

4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD;

6. Windows xp

QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8;

7. Windows 7 Pro

Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG;

8. Свободнораспространяемоепрограммноеобеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, AdvegoPlagiatus, Edubuntu 16, eTXTАнтиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, АльтОбразование 9, Справочно-правоваясистема "Гарант").

9. Электронная информационно-Образовательная среда Moodle http://ino-rgatu.ru/login/index.php

4.3. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы ГОСТЫ И ОСТЫ.

Перечень рекомендуемых информационных источников:

Основная литература:

1. Родионов, Г. В. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства : учебник / Г. В. Родионов, Л. П. Табакова, В. И. Остроухова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020г. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-2050-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/99524– **ЭБС «Лань»**

2.Жевнин Д.И Технология производства продукции животноводства [Электронный ресурс]::уч. пособие для студентов СПО /Жевнин Д.И. .- Рязань: РГАТУ, 2020г- ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

3.Крючкова В.В Технология молока и молочных продуктов(Электронный ресурс): уч. пособие для студентов СПО/ Крючкова В.В; Донской ГАУ-,2020г

Дополнительная литература:

1. Мурусидзе, Д. Н. Технологии производства продукции животноводства : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. Н. Мурусидзе, Р. Ф. Филонов, В. Н. Легеза. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 417 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11097-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/456403 -**ЭБС Юрайт**

Интернет-ресурсы

1. Журнал "Молочное и мясное скотоводство» [электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.skotovodstvo.com/GLAVNAYA/

2. Журнал «Животноводство России» [электронный ресурс]. – Режим доступа: Интернет-портал Министерства Сельского хозяйства Российской федерации www.mcx.ru

Периодические издания:

1. Молочная промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель и изд. : АНО "Молочная промышленность". - 1902 - . - Москва, 2020 - . – Ежемес. – ISSN 0026-9026. - Предыдущее название: Мясная и молочная промышленность (до 1991 года) – Текст : непосредственный.

2. Молочное и мясное скотоводство : науч.-производ. журн. / учредитель ООО «Редакция «Молочное и мясное скотоводство». – 1956 - . – Москва., 2020 - . – 8 раз в год. - ISSN 0131-2227. – Текст : непосредственный.

3. Животноводство России : науч.-практич. журн. для руководителей и главных специалистов АПК / учредитель и изд. : ООО «Издательский дом «Животноводство». – 1999 - . - Москва, 2020 - . – Ежемес. - ISSN 2313-5980. – Текст : непосредственный.

Учебно-методические издания:

Методические рекомендации по самостоятельной работе [Электронный ресурс] Жевнин Д.И. - Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Методические указания к практическим/лабораторным работам при изучении МДК.02.01 [Электронный ресурс]: Жевнин Д.И .- Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Методические указания к занятиям на учебной практике [Электронный ресурс] Жевнин Д.И..- Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

4.4. Требования к руководителям практики

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: дипломированные специалисты, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере является обязательным, прохождение стажировки в профильных организациях не реже оного раза в 3 года.

Руководитель практики

- разрабатывает тематику заданий для студентов;
- проводит занятия в ходе практики;
- оценивает работу студента во время практики.

4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Студенты в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие в учебном заведении правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

По окончании учебной практики в рамках профессионального модуля студент проходит промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачёта.

Контроль и оценка результатов учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения студентами различных видов практических работ. Результаты фиксируются преподавателем в аттестационном листе и характеристике учебной и профессиональной деятельности. При оценке итогов работы студента учитывается объём выполненных работ,качество выполнения, освоение практических умений и навыков, а также качество оформления отчёта по практике.

Отчёт по учебной практике должен содержать описание выполненных работ. В заключительной части отчёта студент должен в краткой форме изложить основные результаты практики (чему он научился за время практики, какую пользу она принесла ему в усвоении теоретического материала). Приблизительный объём отчёта – 15-20 страниц.

Все необходимые материалы по практике комплектуются студентом в папку скоросшиватель в следующем порядке:

№ п/п	Материалы, входящие в состав отчёта	Примечание
1	Титульный лист (приложение 1)	Оформляется студентом
2	Аттестационный лист (приложение 2)	заполняется руководителем практики
3	Дневник практики (приложение 4)	заполняется студентом, содержит краткое описание выполненных работ, подписывается руководителем практики
4	Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента (приложение 3)	заполняется руководителем практики
4	Содержание отчёта	содержит темы заданий, описание выполненных заданий и выводы (какие умения освоены)
5	Использованная литература	основная, дополнительная, Интернет-ресурсы
6	Приложение	заполненные бланки, таблицы, графики, технологические карты и т.д.

Критерии оценок:

«отлично» (5) – заслуживает студент, свободно владеющий умениями и навыками, предусмотренными программой учебной практики, безошибочно, уверенно и вполне самостоятельно выполнивший все виды работ, обнаруживший глубокие знания, полученные в процессе теоретического обучения, оформивший отчёт в соответствии с требованиями;

«хорошо» (4) – заслуживает студент владеющий умениями и навыками, предусмотренными программой учебной практики, самостоятельно и в соответствии с требованиями выполнивший все виды работ,обнаруживший знания, необходимые для дальнейшей профессиональной деятельности, при выполнении заданий допустивший небольшие ошибки, но обладающий необходимыми знаниями для их выполнения; аккуратно и в соответствии требованиями оформивший отчёт;

«удовлетворительно» (3) – заслуживает студент, справляющийся с профессиональными умениями и навыками, предусмотренными программой учебной практики, испытывающий затруднения при выполнении работ, выполнивший предусмотренные программой практики виды работ с нарушениями, но устранившийих с

помощью преподавателя; допустивший в выполнении, а также небрежность в оформлении отчёта по практике;

«неудовлетворительно» (2) – выставляется студенту, не владеющему умениями и навыками в достаточном объёме, допустившему нарушения в выполнении работ и не обладающему достаточными знаниями для их устранения; неправильно или небрежно оформивший отчёт.

Приложение 1

Министерство сельского хозяйства РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Рязанский государственный агротехнологический университет
имени П.А. Костычева»

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Отчет по учебной практике
по профессиональному модулю

ПМ 02. ПРОИЗВОДСТВО И ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА

МДК. 02.05 Технология переработки молочной продукции____
_____

студента _ курса, обучающегося по специальности

35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
_____
Ф. И. О. студента

Место практики: *ФГБОУ ВО РГАТУ*

Руководитель практики:

Рязань, 2021 г_

Приложение 2

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

_____,

ФИО

обучающегося на _____ курсе специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукцииуспешно прошел учебную практику по профессиональному модулю ПМ 02. Производство и первичная обработка продукции животноводства(МДК 02.05. Технология переработки молочной продукции.)__ _____)

в объеме ___ часов с «___» _____ 20___г. по «___» _____ 20__ г.

Место прохождения практики: в *ФГБОУ ВО РГАТУ*

Виды и качество выполнения работ		
Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	**Качество выполнения работ в соответствии требованиями**	
	соответствует	**не соответствует**

Приложение 3

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики

Наименование элемента умения	оценка «отлично»	оценка «хорошо»	оценка «удовлетворительно»

Дата «___»_____20___

Подпись руководителя практики _____

_____/ _____

ФИО/ должность

Приложение 4

ДНЕВНИК

прохождения учебной практики

Дата	Содержание работ	Количество часов	Подпись руководителя

Подпись руководителя практики

_____/ _____/

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:
Декан технологического факультета
О.В.Черкасов
« 09 » марта 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО
А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.02 ПРОИЗВОДСТВО И ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА

МДК.02.01 ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА

МДК.02.02 КОРМОПРОИЗВОДСТВО

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс 2 **Семестр** 4

Форма контроля: зачёт дифференцированный

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ 6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ 7
4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ 15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ 20
ПРИЛОЖЕНИЯ 21

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной практики в структуре образовательной программы

Программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовкипо специальности СПО 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в части освоения основного вида профессиональной деятельности **Производство и первичная обработка продукции животноводства**

1.2. Цели и задачи производственной практики

Цель производственной практики – освоение студентами вида профессиональной деятельности по образовательной программе СПО, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение опыта практической работы.

Основными задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретённых в процессе обучения профессиональных умений;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- приобретение практического опыта и адаптация студентов к конкретным условиям деятельности организацийразличных организационно-правовых форм.

С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе данного вида практики должен

иметь практический опыт:

- первичной переработки продукции животноводства;

уметь:

- 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;
-устанавливать оптимальный способ переработки животноводческой продукции с учетом ее качества
-устанавливать оптимальные режимы переработки сельскохозяйственной продукции

знать:

- 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;
-технологические процессы, протекающие при переработке животноводческого сырья;
- режимы технологических процессов и оборудование при переработке животноводческого сырья

1.3. Количество часов на производственную практику: 3 недели, 108 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом производственной практики является освоение профессиональных (ПК) компетенций и общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование результата обучения
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

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей **профессии,**проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые **методы и**способы выполнения профессиональных задач, оценивать их **эффективность**и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных **ситуациях и**нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙПРАКТИКИ

3.1. Тематический план

ПМ 02. Производство и первичная обработка продукции животноводства

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час., нед.)	Сроки проведения
ОК 1-9; ПК 2.1-2.3.	МДК 02.01 Технологии производства продукции животноводства	36/1	VII семестр
ОК 1-9; ПК 2.1	МДК 02.02 Кормопроизводство	36/1	4 семестр
ОК 1-9; ПК 2.5-2.7.	МДК 02.03 Технология первичной переработки продукции животноводства	36/1	VII семестр
	ИТОГО:	108/3	VII семестр

3.2. Содержание производственной практики

Производственная практика после освоения МДК.02.01.

Код и наимено-вание ПК, ОК	**Виды работ**	**Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ**	**Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ**	**Количество часов (дней)**
ОК 1,2,4,5, ПК 2.1	Вводное занятие - знакомство студентов с предприятием, рабочим местом. - с режимом работы и правилами внутреннего распорядка. -с требованиями безопасности труда на рабочем месте - с общим направлением деятельности хозяйства	Требования безопасности труда, правила противопожарной безопасности Современное состояние отрасли животноводства	ПМ 02. Производствоипервичнаяобработкапродукцииживотноводства МДК.02.01. Технологии производства продукции животноводства	6/1
ОК 1-4, 6, 8-9 ПК.2.1, ПК.2.3	Изучить направления отрасли животноводства в хозяйстве.	Разведение сельскохозяйственных животных, Системы и способы	МДК.02.01. Технологии производства продукции животноводства	6/1

	Изучить структуру стада, численный состав половозрастных групп животных, системы и способы содержания животных разных половозрастных групп	содержания животных, Скотоводство, Свиноводство, Птицеводство, Овцеводство, Коневодство.	**Тема 1. Основы разведения сельскохозяйственных животных** Тема 3. Скотоводство Тема 4. Свиноводство Тема 5. Птицеводство Тема 6. Овцеводство Тема 7. Коневодство	
ОК 1-4, 6, 8-9 ПК.2.1, 2.3, 2.4	Изучить технологию кормления животных разных половозрастных групп, рационы кормления животных в летний и зимний периоды, оценить сбалансированность рационов по основным питательным веществам	Кормление сельскохозяйственных животных, **Продуктивное** животноводство	МДК.02.01. Технологии производства продукции животноводства Тема 2. Кормление сельскохозяйственных животных Тема 3. Скотоводство Тема 4. Свиноводство Тема 5. Птицеводство Тема 6. Овцеводство Тема 7. Коневодство	6/1
ОК 1-6, 8-9 ПК.2.1, ПК.2.3, 2.4	Изучить технологию производства продукции животноводства (молока, говядины, свинины, продукции птицеводства и т.д.)	**Продуктивное животноводство, технологии производства продукции животноводства**	МДК.02.01. Технологии производства продукции животноводства **Тема 1. Основы разведения сельскохозяйственных животных** Тема 2. Кормление сельскохозяйственных животных Тема 3. Скотоводство Тема 4. Свиноводство Тема 5. Птицеводство Тема 6. Овцеводство Тема 7. Коневодство	6/1
ОК 1-6, 8-9 ПК.2.1, ПК.2.3	Изучить основные показатели продуктивности животных, изучить методы учета продуктивности животных в	Продуктивное животноводство, Методы оценки и учета продуктивности сельскохозяйственных животных	МДК.02.01. Технологии производства продукции животноводства Тема 3. Скотоводство Тема 4. Свиноводство Тема 5. Птицеводство	6/1

	хозяйстве. Оценить уровень продуктивности сельскохозяйственных животных.		Тема 6. Овцеводство Тема 7. Коневодство	
ПК.2.2, ПК.2.3 ОК 1-6, 8-9	Изучить методы первично	Первичная обработка продукции животноводства	Тема 3. Скотоводство Тема 4. Свиноводство Тема 5. Птицеводство Тема 6. Овцеводство Тема 7. Коневодство Тема 8. Технология первичной обработки животных при убое	6/1
ИТОГО				36/6

Производственная практика после освоения МДК.02.02.

Код и наимено-вание ПК, ОК	**Виды работ**	**Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ**	**Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ**	**Количество часов (дней)**
ОК 1,2,4,5, ПК 2.1	Вводное занятие - знакомство студентов с предприятием, рабочим местом. - с режимом работы и правилами внутреннего распорядка. -с требованиями безопасности труда на рабочем месте - с общим направлением деятельности хозяйства	Требования безопасности труда, правила противопожарной безопасности Современное состояние отрасли животноводства	ПМ 02. Производствоипервичнаяобработкапродукцииживотноводства МДК.02.02. Кормопроизводство	6/1
ОК 1-9 ПК.2.1	Изучить Общие сведения о кормах разных половозрастных групп Изучить Растения сенокосов и пастбищ.	Химический состав кормов. Питательность кормов. Классификация кормовых средств..	МДК.02.02. Кормопроизводство **Тема 1.** Общие сведения о кормах **Тема 2.** Растения сенокосов и пастбищ.	6/1

ОК 1-9 ПК.2.1,	Изучить Кормовые угодья. Геоботаническое и культуртехническое обследование кормовых угодий	**1**Геоботаническое и культуртехническое обследование кормовых угодий	МДК.02.02. Кормопроизводство **Тема 3.** Кормовые угодья. **Тема 4.** Геоботаническое и культуртехническое обследование кормовых угодий Кормовые угодья.	6/1
ОК 1-9 ПК.2.1	Изучить Культуртехнические работы на сенокосах и пастбищах. **Изучить у**лучшение водно-воздушного режима почв сенокосов и пастбищ	Улучшение водно-воздушного режима почв сенокосов и пастбищ	МДК.02.02. Кормопроизводство **Тема 5.** Культуртехнические работы на сенокосах и пастбищах. **Тема 6.Улучшение водно-воздушного режима почв сенокосов и пастбищ**	6/1
ОК 1-9 ПК.2.1	Изучит улучшение ботанического состава травостоев Изучать создание сеяных сенокосов и пастбищ	Улучшение ботанического состава травостоев Создание сеяных сенокосов и пастбищ	МДК.02.02. Кормопроизводство **Тема 7.** Улучшение ботанического состава травостоев **Тема 8.** Создание сеяных сенокосов и пастбищ	6/1
ПК.2.1 ОК 1-9	Изучить Кормовые севообороты.Зерновые и зерновые бобовые культуры. Кормовые корнеплодные, клубнеплодные, стеблеплодные и бахчевые культуры. Растения для производства сочных кормов из зелёной массы. Зелёный конвейер. Технологии заготовки и хранения сена.	Первичная обработка продукции животноводства	**Тема 9.** Кормовые севообороты.Зерновые и зерновые бобовые культуры. **Тема 10.** Кормовые корнеплодные, клубнеплодные, стеблеплодные и бахчевые культуры. **Тема 11.** Растения для производства сочных кормов из зелёной массы. **Тема 12.** Зелёный конвейер. **Тема 13.** Технологии заготовки и хранения сена.	6/1
ИТОГО				36/6

Производственная практика после освоения МДК 02.03 Технология первичной переработки продукции животноводства

Код и наименование ПК, ОК	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (дней)
ОК 1-9; ПК 2.5-2.7.	Знакомство студентов с объектами переработки животноводческой продукции, рабочим местом. - с режимом работы и правилами внутреннего распорядка. -с требованиями безопасности труда на рабочем месте.	Требования безопасности труда, правила противопожарной безопасности	ПМ 02. Производство и первичная обработка продукции животноводства МДК 02.03 Технология первичной переработки продукции животноводства	6/1
ОК 1-9; ПК 2.5-2.7.	Очистка молока, взвешивание, параметры охлаждения, оформление сопроводительных документов и оборудования первичной обработки молока. Изучение методик по определению плотности, кислотности, содержание жира и белка в молоке, СОМО.	Требования, предъявляемые к качеству молока и молочного сырья Молоко как сырье для молочной промышленности	ПМ 02. Производство и первичная обработка продукции животноводства МДК 02.03 Технология первичной переработки продукции животноводства Тема 11. Первичная переработка молока	6/1
ОК 1-9; ПК 2.5-2.7.	Изучение оборудования лаборатории по первичной обработке молока на предприятии	Молоко как сырье для молочной промышленности. Требования, предъявляемые к качеству молока и	ПМ 02. Производство и первичная обработка продукции животноводства МДК 02.03 Технология	6/1

		молочного сырья	первичной переработки продукции животноводства Тема 11. Первичная переработка молока	
ОК 1-9; ПК 2.5-2.7.	Транспортировка КРС и свиней в пункт убоя. Оформление сопроводительных документов.	Транспортировка скота, птицы, кроликов Прием и предубойное содержание скота, птицы, кроликов	ПМ 02. Производство и первичная обработка продукции животноводства МДК 02.03 Технология первичной переработки продукции животноводства **Тема** 2. Технология убоя сельскохозяйственных животных	6/1
ОК 1-9; ПК 2.5-2.7.	Изучение технологической схемы первичной переработки КРС	Технология первичной переработки КРС	ПМ 02. Производство и первичная обработка продукции животноводства МДК 02.03 Технология первичной переработки продукции животноводства **Тема** 2. Технология убоя сельскохозяйственных животных Тема 6. Характеристика мяса сельскохозяйственных животных Тема 7. Технология холодильной обработки и режимы хранения мяса	6/1
ОК 1-9; ПК 2.5-2.7.	Изучение технологической схемы первичной переработки свиней (производства пастеризованного молока)	Технологический процесс убоя свиней Обработка свиных туш в шкуре Технологический процесс первичной переработки молока	ПМ 02. Производство и первичная обработка продукции животноводства МДК 02.03 Технология первичной переработки продукции животноводства	6/1

			Тема 2. Технология убоя сельскохозяйственных животных Тема 6. Характеристика мяса сельскохозяйственных животных Тема 7. Технология холодильной обработки и режимы хранения мяса Тема 11. Первичная переработка молока	
ИТОГО				36/6

Во время прохождения практики студенты должны:
- производства продукции животноводства;
- первичной переработки продукции животноводства;
- приготовления кормов;

Примерный перечень документов/материалов, которые могут быть использованы в качестве приложений к отчету по практике:

5. Документы первичного учета поголовья и продукции.
6. Инструкции по технике безопасности при выполнении работ на производственных участках.
7. Технологические схемы первичной переработки продукции животноводства.
8. Фотоматериалы
9. Образцы или копии документов, на которые имеются ссылки в тексте отчета по практике.

1. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики.

Для реализации программы практики необходимы следующие документы:
- положение об учебной и производственной практике студентов, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки;
- программа производственной практики, прошедшая процедуру согласования с работодателем;
- рабочая программа профессионального модуля, прошедшая процедуру согласования с работодателем;
- приказ ректора ФГБОУ ВПО РГАТУ о прохождении практики с распределением студентов по местам практик;
- направление на практику;
- договоры с организациями о проведении производственных практик;
- форма дневника студентов для регистрации выполняемых на производственной практике работ;
- аттестационный лист прохождения производственной практике;
- бланк характеристики профессиональной деятельности студента.

4.2 Требования к условиям проведения производственной практики

Материальная база предприятий по профилю деятельности на основе заключенных долгосрочных и краткосрочных договоров:
Договор №109-10/1 от 13.01.2021г г. с СПК «Новоселки» 391133, Рязанская область, Рыбновский район, с. Новоселки, улица Новая, д. 6
Договор №84-10/1С от 23.05.2019г. с ООО «АПК Русь» 391123, Рязанская область, Рыбновский район, село Житово, Садовая улица, 26
Договор №70-10/1 от 12.01.2021г. с ООО «им. Крупской» 391184, Рязанская область, Старожиловский район, д. Аристово, улица Центральная, д. 1А
Договор №32-10/1 от 22.12.2020г. с АО «Павловское» 390518, Рязанская область, Рязанский район, с. Вышетравино
Договор №6-10/1 от 07.12.2020г с СПК «Красный маяк» 391091, Рязанская область, Спасский район, с. Перкино
Договор №1-10/1 от 01.12.2020 с ООО "Авангард" 390535, Рязанская область, Рязанский район, д. Хирино, ул. Центральная, д.2А
Договор №138-04/1 от 24.12.2015 г. с ООО «Вакинское Агро» 391102, Рязанская область, Рыбновский район, село Вакино, здание 15
Договор №63-10/1 от 12.01.2020 с ООО "Ряжская МТС" 391984, Рязанская область, Ряжский район, поселок Свет
Договор №211-10/1 от 26.02.2021 с ООО "Тумский двор" 391011, Рязанская область, Клепиковский район, с. Спирино, здание 41А
Договор №248-10/1 от 05.03.2021 С ООО "Пронское мясо" 391140, Рязанская обл, Пронский р-н, рпПронск, улица К.Г.Маничкина, 80
Учебно-производственное хозяйство (УНИЦ «Агротехнопарк» посёлок « Учхоз .Стенькино») 390044,Рязанская область, Рязанский район, пос. Учхоз Стенькино
а также на базе самостоятельно выбранных обучающимися организаций, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.
Студенты в период прохождения практики обязаны:
- соблюдать действующие на предприятии правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

4.3 Организация и руководство практикой

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели дисциплин профессионального цикла, а также работники предприятий (организаций), закреплённые за обучающимися.

Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в три года.

Перед началом практики проводится организационное собрание. Посещение организационного собрания и консультаций по практике – обязательное условие её прохождения.Организационное собрание проводится с целью ознакомления студентов с приказом, сроками практики, порядком организации работы во время практики в организации, оформлением необходимой документации, правилами техники безопасности, распорядком дня, видами и сроками отчетности и т.п.

Основные обязанности студента в период прохождения практики

Перед началом практики студент должен:

- принять участие в организационном собрании по практике;
- получить направление на практику;
- получить задание на практику.

В процессе прохождения практики студент должен:

- соблюдать трудовую дисциплину, правила техники безопасности, пожарной безопасности, производственной санитарии, выполнять требования внутреннего распорядка предприятия;

- выполнить задания, предусмотренные программой практики;
- вести записи в дневнике практики;
- принимать участие в групповых или индивидуальных консультациях с руководителем практики от образовательного учреждения;
- составить отчёт по результатам практики.

По завершению практики студент должен:

- получить аттестационный лист и характеристику (руководителя практики от предприятия);
- представить отчет по практике руководителю от университета.

С момента зачисления практикантов на рабочие места на них распространяются правила охраны труда и внутреннего распорядка, действующие на предприятии!

Обязанности руководителя практики от университета:

- провести организационное собрание студентов перед началомпрактики;
- установить связь с руководителем практики от организации, согласовать и уточнить с ним индивидуальный план практики, исходя из особенностей предприятия;
- обеспечить контроль своевременного начала практики, прибытия и нормативов работы студентов на предприятии;
- посетить предприятие, в котором студент проходит практику, встретиться с руководителями базовых предприятий с целью обеспечения качества прохождения практики студентами;
- обеспечить контроль соблюдения сроков практики и ее содержания;
- оказывать методическую помощь студентам при сборе материалов и выполнении отчетов;
- выставить итоговую оценку по практике на основании анализа отчёта по практике,характеристики и оценки, поставленной руководителем практики от предприятия.

Обязанности руководителя практики от предприятия

Ответственность за организацию и проведение практики в соответствии с договором об организации прохождения практики возлагается на руководителя подразделения, в котором студенты проходят практику.

Руководитель практики:

- знакомится с содержанием заданий на практику и способствует их выполнению на рабочем месте;
- знакомит практиканта с правилами внутреннего распорядка;
- предоставляет максимально возможную информацию, необходимую для выполнения заданий практики;
- в случае необходимости вносит коррективы в содержание и процесс организации практики студентов;
- по окончании практики дает характеристику(таблица 2 в аттестационном листе-характеристике) о работе студента-практиканта;
- оценивает работу практиканта во время практики.

4.4. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

а) нормативные документы:

1. ГОСТ 31449-2013. Молоко коровье сырое. ТУ.
2. ГОСТ 34120-2017 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия

3. ГОСТ 31476-2012 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия
4. ГОСТ Р 18292-2012 Птица сельскохозяйственная для убоя. Технические условия.
5. ГОСТ 31797-2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия
6. ГОСТ 31778-2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия
7. ГОСТ Р 52703-2006 Мясо кур. Торговые описания. Технические условия.
8. ГОСТ Р 32244 -2013 Субпродукты мясные обработанные. Технические условия
9. ГОСТ 31654-2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия

б) учебная литература.

Основная литература:

1. Жевнин Д.И. Производство и первичнаяобработка продукции животноводства [Электронный ресурс]:уч. пособие для студентов СПО //Жевнин Д.И..- Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Дополнительная литература:

1. Асминкина, Т. Н. Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства : учебное пособие для СПО / Т. Н. Асминкина, И. Ю. Суржанская, С. А. Богатырев. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 190 c. — ISBN 978-5-4486-0383-9, 978-5-4488-0212-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/77005.html- **ЭБС IPR-BOOKS**

2. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/466091 - **ЭБС Юрайт**

3. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, В. М. Зимняков, А. В. Поликанов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 185 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10397-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/456590 - **ЭБС Юрайт**

Интернет-ресурсы

1. Министерство сельского хозяйства РФ – Режим доступа: https://mcx.gov.ru/contacts/
2. Единое окно доступа к образовательным ресурсам – Режим доступа: http://window.edu.ru

Периодические издания:

Мясная индустрия :производ. и науч.-техн. журн. / учредитель и изд. : ООО Редакция журнала "Мясная индустрия". – 1923 - . – Москва, 2020 - . – Ежемес. - ISSN 0869-3528. - Предыдущее название: Мясная промышленность (до 1995 года). – Текст : непосредственный.

Переработка молока : науч.-практич. журн. / учредитель : ЗАО «Отраслевые ведомости». – 1999. - . – Москва : ИД «Отраслевые ведомости», 2016-2019. – Ежемес. - ISSN 2222-5455. – Текст : непосредственный.

Пищевая промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель ООО «Пищепромиздат». – 1930, июль - . – Москва : Пищевая промышленность, 2016- . – Ежемес. - ISSN 0235-2486. – Текст : непосредственный.

Учебно-методические издания:

Методические рекомендации по самостоятельным работам [Электронный ресурс] Жевнин Д..И. - Рязань: РГАТУ, 2022-ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Методические указания по практическим/лабораторным работам [Электронный ресурс] Жевнин Д..И. - Рязань: РГАТУ, 2022-ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Методические указания к занятиям на учебной практике [Электронный ресурс] Жевнин Д..И. - Рязань: РГАТУ, 2022-ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Аттестация производственной практики проводится в форме дифференцированного зачёта. К дифференцированному зачёту допускаются студенты, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчётных документов:

- дневник практики;
- отчёт о практике;
- аттестационный лист;
- характеристику учебной и профессиональной деятельности.

Структура отчета и порядок его составления

Отчёт о производственной практике представляет собой комплект материалов, включающий в себя:

-титульный лист;
- аттестационный лис;
- дневник;
- характеристику профессиональной деятельности студента
- содержание;
- основную часть, содержащую описание выполненных работ и выводы;
- список литературы;
- приложения.

Приблизительный объем отчета 20-30 страниц печатного текста.

Все необходимые материалы по практике комплектуются студентом в папку-скоросшиватель в следующем порядке:

Отчет обучающегося о прохождении практики должен иметь четкое построение, логическую последовательность и конкретность изложения материала, доказательность выводов и обоснованность предложений.

Содержание отчета – это перечень заголовков разделов (частей и других структурных единиц) с указанием страниц, на которых размещается каждый их них. Заголовки содержания должны точно повторять заголовки в тексте.

Введение – это вводная часть отчета, в которой дается общая характеристика предприятия.

*Основная часть*отчета содержит подробное описание видов работ, выполненных студентом на практике.

Содержание практики определяется заданиями, установленными студенту (или группе студентов) руководителями практики от образовательного учреждения и предприятия. Отчет обязательно должен содержать не только информацию о выполнении заданий программы практики, но и анализ этой информации, выводы и рекомендации, разработанные каждым студентом самостоятельно.

В выводах и предложениях кратко, но аргументировано излагаются основные выводы, полученные в ходе прохождения практики и вносятся предложения по улучшению работы по данному направлению.

Список литературы, которым пользовался обучающийся при написании отчета (0 источников), должен подбираться в соответствии с рекомендациями ФГОС. Приложения к отчету включают таблицы, схемы, планы, инструкции и другие документы, не представляющие из себя коммерческую тайну предприятия, а также дневник прохождения практики на предприятии.

Характеристика руководителя практики от предприятия (организации) о выполнении обучающимся своих обязанностей должна быть заверена печатью предприятия (организации).

Отчет оформляется на белой стандартной бумаге (формат А4).

Требования к оформлению текста отчета

2. Отчет пишется:
   - от 1-го лица в повествовательной форме;
   - оформляется на компьютере шрифтом TimesNewRoman;
   - размер шрифта – 14;
   - межстрочный интервал – 1,5;
   - поля документа: верхнее – 2 см, нижнее – 2 см, левое – 2,5 см, правое – 1,5 см;
   - отступ первой строки – 1,25 см;
   - расположение номера страниц – снизу справа;
   - номер страницы на первом листе (титульном) не ставится;
6. Отчет начинается с заголовка и подзаголовка, оформленных центрированным способом.
7. Каждый отчет выполняется индивидуально.
8. Содержание отчета предполагает раскрытие поставленных перед студентов вопросов согласно тематике задания на производственную практику
9. Отчет формируется в скоросшивателе (папке для файлов).
10. Сдача и защита отчетов происходит согласно графику защиты и сдачи отчетов.

Порядок подведения итогов практики

Оформленный отчёт представляется студентом в сроки, определённые графиком учебного процесса, но не позже срока окончания практики.

При выставлении оценки за практику учитывается характеристика, представленная на студента руководителем практики от организации, и оценка, полученная по месту прохождения практики.

Положительная оценка при дифференцированном зачёте выставляется при условии положительного аттестационного листа по практике, положительной характеристики организации на студента, качества оформления отчёта, полноты и своевременности представления материалов по практике.

Студенты, не выполнившие без уважительной причины требования программы практики или получившие неудовлетворительную оценку, считаются имеющими академическую задолженность.

В случае уважительной причины студент направляется на практику вторично в свободное от учёбы время.

Критерии оценивания:

«отлично» (5) – заслуживает студент, выполнивший программу практики, обнаруживший глубокие знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания в полном объёме и правильно; проявивший при выполнении заданий самостоятельность, интерес к выбранной профессии, правильно и в соответствии с требованиями оформивший отчёт;

«хорошо» (4) – заслуживает студент, выполнивший программу практики в полном объёме, проявивший самостоятельность, интерес к профессии, обнаруживающий знания, необходимые для дальнейшей профессиональной деятельности, при выполнении заданий допустивший ошибки, но обладающий необходимыми знаниями для их выполнения; оформивший отчёт в соответствии с требованиями;

«удовлетворительно» (3) – заслуживает студент, справляющийся с профессиональными умениями, предусмотренными программой практики, обнаруживающий знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания с ошибками и устранивший их с помощью руководителя практики, также допустивший ошибки и небрежность в оформлении отчёта по практике;

«неудовлетворительно» (2) – выставляется студенту, не выполнившему программу практики, не владеющему в полном объёме умениями и навыками для выполнения видов работ, допустившему принципиальные ошибки и не обладающему достаточными знаниями для их устранения; неправильно и небрежно оформивший отчёт.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:
Декан технологического факультета
О.В.Черкасов
« 09 » марта 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО
А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

МДК.03.01 ТЕХНОЛОГИИ ХРАНЕНИЯ, ТРАНСПОРТИРОВКИ И РЕАЛИЗАЦИИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

МДК.03.02 СООРУЖЕНИЯ И ОБОРУДОВАНИЕ ПО ХРАНЕНИЮ И ПЕРЕРАБОТКЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс 3, 4 **Семестр** 6, 7, 8

Форма контроля: **профессиональный модуль -** экзамен квалификационный
МДК - другая форма контроля
учебная практика – зачёт дифференцированный
производственная практика - зачёт дифференцированный

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 03. Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции (ХТРСХП)

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в части освоения основного вида профессиональной деятельности **Хранение, транспортировка 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.

Общие компетенций (ОК):

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

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

иметь практический опыт:

- подготовки сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;
- выбора технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья;
- анализа условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;
- определения качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке;

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 т. ч. некондиционной;
- готовить продукцию к реализации; использовать средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов;
- осуществлять технохимический контроль по всем стадиям технологического процесса;
- выполнять требования нормативных документов 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.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – ____598___ часа,
обязательная
всего – 266 час.
включая:
теоретическое обучение – 138 часа
лабораторные и практические занятия – 108 час.
Курсовое проектирование – 20 час.
самостоятельной работы обучающегося – __116___ часа;
учебной практики – ___144___ часа.
производственной практики – 72 часа.

ЭКЗАМЕН – 8 СЕМЕСТР

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля**	**Всего часов** *(макс. учебная нагрузка и практики)*	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)**					**Практика**	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			**Самостоятельная работа обучающегося**		**Учебная,** часов	**Производственная (по профилю специальности),** часов *если предусмотрена рассредоточенная практика)*
			Всего, часов	**в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов	**в т.ч., курсовая работа (проект),** часов	**Всего,** часов	**в т.ч., курсовая работа (проект),** часов		
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
ПК 3.1-3.5 ОК1-9	**Раздел 1.** Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции	**270**	**198**	62		**54**		**72**	
ПК 3.1- 3,5 ОК1-9	**Раздел 2.** Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции	**256**	**184**	46	20	**62**		**72**	
ПК 3.1-3.5 ОК1-9	**Производственная практика (по профилю специальности)**, часов	**72**							**72**

	Всего:	**598**	**382**	108	20	**116**		144	**72**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
МДК 03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализация сельскохозяйственной продукции				
Введение ОК 1-9 ПК 3.1-3.4	**Содержание**		**6**	1
	1	Основные факторы, влияющие на качество растениеводческой продукции	2	
	2	Виды потерь продукции растениеводства при хранении	2	
	3	Потери продукта	2	
	4	Основные факторы, влияющие на качество животноводческой продукции		
Тема 1. Нормирование показателей качества растениеводческой продукции ОК 1-9 ПК 3.1-3.4	**Содержание**		**6**	1
	1	Определение показателей качества зерна и семян зерновых, зернобобовых масличных и эфиромасличных (свежесть, внешний вид, запах, вкус, зараженность хлебными вредителями). Товарная характеристика зерна. Хлебопекарная оценка пшеницы.	2	
	2	Нормирование показателей качества сочной растительной продукции	2	
	3	Требования, предъявляемые к качеству заготовляемых кормов	2	
Тема 2. Нормирование показателей качества животноводческой продукции ОК 1-9	**Содержание**		**8**	1
	1.	Биологические, химические, физические и функциональные свойства молока как объекта хранения	2	
	2.	Стандартизация молока и молочных продуктов	2	
	3.	Морфологический и химический состав мяса как объекта хранения	2	

ПК 3.1-3.4				
	4.	Стандартизация мяса и мясных продуктов	2	
Тема 3. Общая характеристика зерновой массы, ее физические свойства ОК 1-9 ПК 3.1-3.4	**Содержание**		**8**	1
	1.	Состав зерновой массы как комплекс живых организмов и механических примесей	2	
	2.	Физические свойства зерновой массы: Сыпучесть, самосортирование, скважистость и сорбционные свойства зерновых масс	2	1,2
	3.	Теплофизические и массообменные свойства зерновой массы	2	
	4.	Вредители хлебных запасов и меры борьбы с ними. Общая характеристика вредителей хлебных запасов	2	
Тема 4. Хранение растениеводческой продукции ОК 1-9 ПК 3.1-3.4	**Содержание**		**8**	
	1.	Принципы хранения зерна	2	
	2.	Хранение зерновых масс разного целевого назначения	2	
	3.	Жизнедеятельность зерновой массы	2	
	4.	Режимы и способы хранения зерновых масс. Общие основы режимов хранения.	2	
	5.	Технология послеуборочной обработки семян зерна		
	Лабораторные работы		**8**	2,3
	1	Количественно-качественный учет при хранении. Заполнение журналов контроля по хранению.*	2	
	2	Заполнение соответствующих документов при продаже, хранении зерна	2	
	3	Составление плана послеуборочной обработки зерна на току. Решение производственных ситуаций.	2	
	4	Расчеты за зерно при продаже. Ознакомление с базисными и ограничительными кондициями, порядком начисления натуральных и денежных скидок и надбавок к закупочной цене.*	2	
	5	Расчеты за семена при продаже. Ознакомление с базисными и ограничительными кондициями, порядком начисления натуральных и денежных скидок и надбавок к закупочной цене.*		
Тема 5. Современные	**Содержание**		**4**	2,3

аспекты и значение технологии хранения животноводческой продукции в современном производстве ОК 1-9 ПК 3.1-3.4				
	1	Общие сведения о способах и методах хранения животноводческой продукции	2	1,2,3
	2	Факторы, влияющие на сохранность продуктов	2	
	Лабораторные работы		**4**	
	1	Виды потерь и борьба с ними при хранении продуктов*	4	
	2	Методы хранения скоропортящихся продуктов*		
	3	Факторы влияющие на качество продукции животноводства*		
Тема 6. Биологические, химические, физические и функциональные свойства молока как объекта хранения ОК 1-9 ПК 3.1-3.4	**Содержание**		**4**	1,2
	1	Характеристика состава молока как объекта хранения	2	
	2	Органолептические, физические, химические и бактерицидные свойства молока	2	
	Лабораторные работы		**4**	
	1	Изучение состава и свойств молока. Определение физико-химических показателей молока и молочных продуктов экспресс-методом	2	2,3
	2	Источники обсеменения молока бактериями	2	
	Практические работы		**4**	
	1	Отбор средней пробы молока для проведения оценки качества молока*	2	
	2	Определение плотности молока*	2	
	3	Определение точки кипения молока*		
	4	Определение органолептических показателей молока*		
	5	Определение жира в молоке*		
Тема 7. Режимы и способы хранения молока и молочного сырья ОК 1-9 ПК 3.1-3.4	**Содержание**		**4**	1,2
	1	Первичная обработка молока: очистка, охлаждение, хранение	2	
	2	Процессы, происходящие в молоке при обработке холодом	2	
	Лабораторные работы		**2**	2,3
	1	Общая характеристика способов и режимов хранения молока	2	
	2	Охлаждение и замораживание молока*		
Тема 8. Биохимические изменения, происходящие в молоке и молочных	**Содержание**		**6**	1,2
	1	Изменения органолептических свойств молочных продуктов при хранении	2	

продуктах при хранении ОК 1-9 ПК 3.1-3.4	2	Пороки молока и отдельных видов молочных продуктов, возникающие при хранении	4	2,3
	Лабораторные работы		**2**	
	1	Пороки молока при хранении*	2	
	2	Пороки отдельных видов молочных продуктов при хранении*		
	Практические работы		**2**	
	1	Органолептическая оценка пастеризованного молока при хранении*	2	
	2	Органолептическая оценка кисломолочных напитков при хранении*		
Тема 9. Хранение и транспортировка отдельных видов молочных продуктов ОК 1-9 ПК 3.1-3.4	**Содержание**		**6**	1,2
	1	Основные виды упаковки молока и молочных продуктов.	2	
	2	Хранение и транспортировка молочных продуктов -1.	2	
	3	Хранение и транспортировка молочных продуктов-2	2	
	Лабораторные работы		**4**	2,3
	1	Функции упаковки и тары для молочных продуктов*	4	
	2	Хранение пастеризованного молока, сливок и сливочных напитков*		
	3	Упаковка и хранение кисломолочных напитков*		
	4	Упаковка и хранение творога и творожных изделий*		
	5	Упаковка и хранение масла*		
Тема 10. Морфологический и химический состав мяса как объекта хранения ОК 1-9 ПК 3.1-3.4	**Содержание**		**4**	1,2
	1	Морфологический состав мяса	2	
	2	Химический состав мяса и пищевая ценность различных видов убойных животных	2	
	Лабораторные работы		**2**	2,3
	1	Ткани мяса		
	2	Химический состав мяса и пищевая ценность мяса	2	
	Практические работы		**6**	
	1	Органолептическая оценка мяса и мясного бульона*	4	
	2	Определение свежести мяса органолептическими методами*		
	3	Определение видовой принадлежности мяса*		
	4	Определение качества жира *		

	5	Определение кислотного числа *	2	
	6	Определение перекисного числа*		
Тема 11. Низкотемпературная обработка и хранение мяса ОК 1-9 ПК 3.1-3.4	**Содержание**		**6**	1,2
	1	Способы охлаждения мяса, птицы и субпродуктов	2	
	2	Режимы хранения охлажденного мяса	2	
	3	Замораживание и хранение мяса	2	
	Лабораторные работы		**8**	2,3
	1	Методы охлаждения мяса*	8	
	2	Увеличения сроков хранения охлажденного мяса		
	3	Замораживание мяса*		
	4	Хранение мяса*		
	5	Режимы хранения замороженного мяса и птицы		
	6	Размещение партий мяса и продуктов убоя для хранения		
Тема 12. Хранение и транспортировка отдельных видов мясных продуктов ОК 1-9 ПК 3.1-3.4	**Содержание**		**8**	1,2
	1	Технология хранения и транспортировки мясных полуфабрикатов	2	
	2	Хранение колбас и цельномышечных изделий	2	
	3	Упаковка, маркировка и хранение мясных консервов	2	
	4	Упаковка, маркировка и хранение пищевых животных жиров	2	2,3
	Лабораторные работы		**6**	
	1	Хранение полуфабрикатов*	2	
	2	Хранение колбас		
	3	Хранение мясных консервов	4	
	4	Хранение пищевых жиров		
Тема 13. Технология хранения гидробионтов ОК 1-9 ПК 3.1-3.4	**Содержание**		**8**	1,2
	1	Заготовка живой рыбы, рыбы-сырца	2	
	2	Классификация способов холодильной обработки водного сырья.	2	
	3	Замораживание рыбы	2	
	4	Глазирование рыбы	2	
	Лабораторные работы		**6**	
	1	Длина и масса рыбы по ГОСТ 1368-2003	6	2,3
	2	Определение качества рыбы-сырца при приемке по ГОСТ 7631-2008		

	3	Охлажденная рыба по ГОСТ 814—1996		
	4	Способы замораживания рыбы		
	5	Признаки доброкачественности рыбы		
	Практические работы		**4**	
	1	Определение степени свежести у мороженой рыбы по органолептическим показателям	2	
	2	Определение степени свежести у рыбы горячего и холодного копчения по органолептическим показателям	2	
Самостоятельная работа при изучении МДК.03.01. **Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции** 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 2. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям, оформление результатов работ. 3. Самостоятельное изучение тем, предложенных преподавателем, подготовка докладов.			54	
Примерная тематика домашних заданий Потери продукта, Факторы, влияющие на качество и хранение сельскохозяйственной продукции 1. Нормирование показателей качества растениеводческой продукции (Определение показателей качества зерна и семян зерновых, зернобобовых масличных и эфиромасличных (свежесть, внешний вид, запах, вкус, зараженность хлебными вредителями). Товарная характеристика зерна. Хлебопекарная оценка) 2. Режимы замораживания молока 3. Пороки молока возникающие при хранении 4. Замораживание в жидких средах 5. Защитные функции упаковки 6. Режимы хранения масла в хранилищах 7. Пути увеличения сроков хранения охлажденного мяса 8. Методы консервирования мяса 9. Условия и сроки хранения мясных продуктов 10. Оборудование для пастеризации и замораживания молока				
		Итого	198	
Учебная практика **Виды работ:** Определение органолептических свойств молока			72	2,3

Определение физических свойств молока Изучение пороков отдельных видов молочных продуктов при хранении Изучение параметров хранения цельного и пастеризованного молока Изучение тары для хранения и транспортировки молочных продуктов Изучение первичной обработки молока Изучение морфологического строения тканей мяса Определение пищевой ценности мяса Проведение органолептической оценки мяса КРС, свиней и птицы Хранение колбас и полуфабрикатов Определение свежести мяса различных видов животных Определение качества рыбы горячего копчения Определение качества рыбы пряного посола		
Производственная практика МДК 03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализация сельскохозяйственной продукции **Виды работ:** Вводное занятие - знакомство студентов с рабочим местом. - с режимом работы и правилами внутреннего распорядка. - с требованиями безопасности труда на рабочем месте. Анализ технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья, сроками хранения продукции растениеводства и животноводства. Анализ организации транспортировки продукции растениеводства и животноводства.	72	3
Всего	342	

МДК 03.02. Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции

Тема 1. Современное состояние и тенденция развития сооружений для хранения сельскохозяйственного сырья.		Содержание	2	1,2
	1	Основные определения и термины. Классификация сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции.		
	2	Этапы и перспективы развития материально-технической базы для храпения продукции растениеводства и животноводства.		
		Практические занятия – не предусмотрено		

Тема 2. Транспортное оборудование.		Содержание	6	1
	1	Назначение, классификация, устройство и принцип действия транспортного оборудования.		
	2	Теоретические основы транспортирования.		
		Практические занятия	4	2
		Механическое транспортное оборудование		
Тема 3. Вентиляционное оборудование.		Содержание	4	1
	1	Классификация, назначение, устройство и принцип работы вентиляционных установок. Режимы вентилирования.		
	2	Кондиционеры.		
	3	Основы расчеты вентиляционных установок.		
		Практические занятия	4	2
		Установки для активного вентилирования зерна.		
Тема 4. Зерносушилки.		Содержание	6	1
	1	Классификация и назначение.		
	2	Устройство и принцип действия шахтных и барабанных зерносушилок.		
	3	Основы эксплуатации и техники безопасности.		
		Практические занятия	6	2
		Устройство и принцип работы зерновых сушилок		
Тема 5. Холодильная техника.		Содержание	6	1
	1	Способы получения низких температур. Холодильные агенты и хладоносители.		
	2	Классификация и назначение, устройство и работа холодильных установок.		
		Практические занятия	4	2
		Холодильные машины		
Тема 6. Элеваторы.		Содержание	6	1
	1	Назначение и классификация.		
	2	Типовые схемы элеваторов. Размещение транспортного и технологического оборудования.		
	3	Расчет эксплуатационных показателей. Меры безопасности.		
		Практические занятия	4	2

		Конструктивные элементы элеваторов.		
Тема 7. Зерновые склады.		Содержание	6	1
	1	Назначение, классификация и общая характеристика.		
	2	Типовые схемы зерноскладов		
		Практические занятия	4	2
		Оборудование для механизации работ в зерноскладах		
Тема 8. Временные хранилища для плодов и овощей		Содержание	6	1
	1	Назначение и общая характеристика.		
	2	Организация естественной вентиляции. Современные теплоизолирующие материалы.		
		Практические занятия	4	2
		Сооружения для хранения плодоовощной продукции. Оборудование для обеспечения режимов хранения		
		Расчет площадок для временных хранилищ плодоовощной продукции		
Тема 9. Стационарные хранилища для плодов и овощей		Содержание	6	1
	1	Назначение и общая характеристика.		
	2	Организация естественной вентиляции.		
		Практические занятия	6	2
		Плодоовощные холодильники. Расчет вместимости и площади холодильника		
		Газогенераторы, газообменники		
Тема 10. Резервуары общего и специального назначения для хранения молока.		Содержание	4	1
	1	Классификация, устройство и размещение основных узлов. Материалы для изготовления.		
	2	Технологический расчет резервуаров: определение вместимости и времени наполнения-опорожнения.		
		Практические занятия	6	2
		Молочные резервуары общего назначения. Расчет молочных резервуаров		
		Молочные резервуары специального назначения		
Тема 11. Оборудование для хранения мясной продукции.		Содержание	4	1
	1	Типы сооружений для храпения продуктов животноводства:		

		склады, летники, холодильники, холодильные камеры. Их устройство, принципы действия, техническая характеристика.		
	2	Классификация холодильного оборудования для хранения продукции.		
		Практические занятия	4	2
		Холодильники и холодильные камеры для мясных продуктов		
Примерная тематика курсовых работ (проектов) 1. Расчет зернового склада. 2. Расчет овощехранилища. 3. Расчет холодильных камер.			20	2,3
Самостоятельная работа при изучении раздела МДК 03.02. Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 2. Подготовка к практическим занятиям, оформление практических работ. 3. Графическое оформление материала учебника, составление схем, таблиц. 4. Самостоятельное изучение тем, предложенных преподавателем. Подготовка устных сообщений.			62	3
Примерная тематика домашних заданий Тема 2. Транспортное оборудование Оборудование для приемки продукции (Весовое оборудование. Характеристика весов. Методы автоматического взвешивания. Устройства для разгрузки автомобилей и вагонов. Автопогрузчики, электропогрузчики и электроштабелеры). Инспекционное и калибровочное оборудование (Ленточные и роликовые инспекционные транспортеры. Калибровочные машины со ступенчатыми и коническими валами, тросовые и валково-ленточные. Назначение устройства и принцип действия). Тема 6. Элеваторы Выбор участка под строительство элеваторов. Требования, предъявляемые к элеваторам. Строительные материалы. Автоматизация и контроль на элеваторе. Графики внешней и внутренней работы. Сводный график работы элеватора. Тема 7. Зерновые склады Выбор участка под строительство. Требования, предъявляемые к складским помещениям. Механизированные башни. Классификация, назначение и состав оборудования. Типовая привязка механизированных башен к зерноскладам. Тема 8. Временные хранилища для плодов и овощей				

Временные хранилища для плодоовощной продукции (Укрытие буртов и траншей. Способы поддержания режимов хранения. Тема 9. Стационарные хранилища для плодов и овощей Стационарные хранилища для плодоовощной продукции (Плодоовощные холодильники. Строительно-конструктивные особенности. Системы обеспечения и контроля режимов хранения. Компоновка камер. Размещение плодов, овощей и фруктов. Особенности техники хранения плодоовощной продукции в холодильниках с регулируемой газовой средой). Тема 11. Оборудование для хранения мясной продукции. Холодильные камеры туннельного типа для сверхбыстрого охлаждения или замораживания мяса. Экранированные камеры хранения, сокращающие усушку мяса. Системы обеспечения и контроля режимов хранения. Расчет вместимости и площади. Механизация работ. Устройство передвижных холодильников. Изотермические вагоны, авторефрижераторы для транспортировки мяса, принципы их работы и оборудование.		
Итого	184	
Учебная практика **Виды работ** Вводное занятие - знакомство студентов с рабочим местом. - с режимом работы и правилами внутреннего распорядка. - с требованиями безопасности труда на рабочем месте. Определение способов и методов хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства Расчет ленточных конвейеров Расчет винтовых конвейеров Определение способов и методов хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства Расчет скребковых конвейеров Расчет роликовых конвейеров Определение способов и методов хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства Расчет норий и элеваторов Расчет подачи воздуха для вентилирования и продолжительности вентилирования Расчет барабанных зерносушилок	72	2,3

Расчет подачи воздуха для вентилирования и продолжительности вентилирования		
Всего	256	

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).
* - занятия, при проведении которых используются активные и интерактивные формы

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов лабораторий:

Мастерская по компетенции «Сельскохозяйственные биотехнологии»

Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1 шт

Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1 шт

Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1 шт

Микроскоп биологический Микромед 1 (2-20inf.) 1 шт

Влагомер зерна wile 55 2 шт

Лабораторная мельница ЛЗМ-1 1 шт

Пурка литровая рабочая с падающим грузом ПХ-1МЦ 1 шт

Диафаноскоп ДСЗ-3 1 шт

Устройство для формирования клейковины 1 шт

Прибор определения числа падения ПЧП-3 1шт

Измеритель диформации клейковины ИДК-3М 1 шт

Делитель проб зерна ДПЗ-10 1 шт

Рассев лабораторный РЛ-1 1 шт

Щуп мешочный ЩМ-40 d12 1 шт

Шелушитель зерна лабораторный пленчатых культур У17-ЕШЗ 1 шт

Набор сит для анализа зерна пшеницы(D200.8 сит, поддон, крышка) 1 шт

Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1 шт

Белизномер лабораторный СКИБ-М 1 шт

Прибор Журавлева - Аналог прибора Журавлева "УОП-01" 1 шт

pH-метр/pH-метр pH-150МИ 3 шт

Нитратомер Нитрон-01 3 шт

Поляриметр круговой СМ-3 1 шт

Весы Парова для определения крахмалитости картофеля УКК-5 1 шт

Рефрактометр учебный "Компакт" 1 шт

Весы электронные настольные со стойкой МИДЛ МТ 30 МГЖА (5/10;230x330) "Базар" 2 шт

Доска разборная для зерна 10 шт

Бумага фильтровальная (20*20см), 1кг плот.75, 320 листов в упаковке 1 шт

Щипцы тигельные лабораторные (150мм) 5 шт

Чашка для навесок 3 шт (№1,2,3) (4 набора) 4 шт

Магнит постоянный металлический подковообразный ММ-2165 2 шт

Шпатель №3 20шт

Совочек лабораторный 10шт

Лупа ЛЗ-П-4,5х зерновая без подсветки (d=50мм,без подсветки) 5 шт

Контейнер для хранения образцов зерна КХОЗ-6л 10 шт

Таймер электронный лабораторный TL-303 2шт

pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт

Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт

Компьютер с лицензионным программным обеспечением (Монитор LCD PHILIPS 23.8" 241V8L (00/01)черный;Клавиатура Гарнизон Клавиатура GK-100, USB; Мышь Defender Optimum MB-270 черный;
Системный блок CPU Intel Core i3-9100/Gigabyte H310M H/8Gb/SSDCrucial SSD BX500 480GB/1TB/450W/ATX;Web – камера Defender G-lens 2694) 1шт
Печатающее устройство Pantum P2200 Принтер лазерный, монохромный 1 шт
Ноутбук HP 250 G8 5 шт
Проектор ViewSonic pG7O7W DLP 4000Lm (1280x800) 22000:1 ресурс лампы:6000часов 2xHDMI 2шт
Экран Lumien Eco Picture [LEP-100l10] Настенный экран 220x220см (рабочая область 2\4x2|4 см) Matte White 2шт
Радиокласс Сонет-РСМ РМ- 1-1 Заушный индуктор 1шт
Станция медиа-захвата и трансляции; Видеокамера с системой автонаведения по ИК-метке и позиционером-микрофоном 1шт
Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт
Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1шт
Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1шт
Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт
pH-метр с ножом для мясной продукции pH-150МИ 1шт
Анализатор влажности АВГ-60 1шт
pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт
Весы лабораторные ВЛТЭ 510 (510 гр.0,01 гр, внешняя калибровка) 1шт
pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт
Компьютер с лицензионным программным обеспечением (Монитор LCD PHILIPS 23.8" 241V8L (00/01) черный; Клавиатура Гарнизон Клавиатура GK-100, USB; Мышь Defender Optimum MB-270 черный;
Системный блок CPU Intel Core i3-9100/Gigabyte H310M H/8Gb/SSDCrucial SSD BX500 480GB/1TB/450W/ATX ; Web – камера Defender G-lens 2694) 1шт
Печатающее устройство Pantum P2200 Принтер лазерный,монохромный 1шт
Ноутбук HP 250 G8 5шт
Проектор ViewSonic pG7O7W DLP 4000Lm (1280x800) 22000:1 ресурс лампы:6000часов 2xHDMI 2шт
Экран Lumien Eco Picture [LEP-100l10] Настенный экран 220x220см (рабочая область 2\4x2|4 см) Matte White 2шт
Радиокласс Сонет-РСМ РМ- 1-1 Заушный индуктор 1шт
Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1шт
Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1шт
Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт
Анализатор качества молока «Термоскан-МИНИ» 1шт
Анализатор молока с термопринтером , с поверкой ECOMILK TOTAL 120 секунд 1шт
Весы лабораторные ВЛТЭ 500 (510 гр.0,01 гр, внешняя калибровка) 1шт
Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1шт
Микроскоп биологический Микромед 1 (2-20inf.) 1шт
Автоклав 1шт
Центрифуга молочная ЦЛМН 1-8 с подогревом TAGLER 1шт

Лабораторный сушильный шкаф СМ 50/360-60ШС 1шт
Анализатор молока с термопринтером , с поверкой ECOMILK TOTAL 120 секунд 1шт
Лабораторный термостат-редуктазник "ЛТР-24" 1шт
Рефрактометр "Компакт" 1шт
Рефрактометр цифровой Milwaukee MA871 1шт
Сепаратор Нептун 1шт
Анализатор влажности в комплекте с колибровочной гирей (высокоточный) "Эвалас-2М" (с гирей) 2шт
Гомогениизатор Stegler S10 1шт
Баня лабораторная БКЛ -М(комбинированная) 1шт
Анализатор соматических клеток в молоке "Соматос-Мини" 1шт
Установка для титрования УТ-1 1шт
Набор лабораторной посуды (бутирометр (жирометр) для молока 1-6*16шт.) колба коническая КН-2-100мм-34*16шт) 1шт
Плита электрическая лабораторная IR-8008 1шт
Весы лабораторные ВЛТЭ 500 (510 гр.0,01 гр, внешняя калибровка) 1шт
pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт
Компьютер с лицензионным программным обеспеч обеспечением (Монитор LCD PHILIPS 23.8" 241V8L (00/01) черный; Клавиатура Гарнизон Клавиатура GK-100, USB; Мышь Defender Optimum MB-270 черный
Системный блок CPU Intel Core i3-9100/Gigabyte H310M H/8Gb/SSDCrucial SSD BX500 80GB/1TB/450W/ATX; Web – камера Defender G-lens 2694) 1шт
Печатающее устройство Pantum P2200 Принтер лазерный, монохромный 1шт
Ноутбук HP 250 G8 5шт
Проектор ViewSonic pG7O7W DLP 4000Lm (1280x800) 22000:1 ресурс лампы:6000часов 2xHDMI 2шт
Экран Lumien Eco Picture [LEP-100l10] Настенный экран 220x220см (рабочая область 2\4x2|4 см) Matte White 2шт
/Радиокласс Сонет-РСМ РМ- 1-1 Заушный индуктор 1шт

Учебно-производственное оборудование

Производство и первичная обработка продукции растениеводства

Мукопросеиватель 1шт
Шкаф расстоечный 1шт
Хлебопекарная печь электрическая 1шт
Планетарная тестомесильная машина 1шт
Тестоотделитель струнный 1шт
Сушка для плодов и овощей 1шт
Соковыжималка шнековая Kitfort KT-1106-2 серебристый металик. 1шт
Стул с металлическими ножками и мягким сидением и спинкой 25 шт
Стол островной СЛЭ-118 8шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Стол-мойка НВ-800 МСП (с сушилкой и полипропиленовой раковиной) 1шт
Стол лабораторный С490 1шт
Сушилка для посуды, пробирок и колб, 48 штерей 1шт
Фаршемешалка электрическая 1шт
Куттер 1шт
Мясорубка ТМ 32М 1шт
Камера термодымовая универсальная КТД-50 1шт
Холодильник двухкамерный POZIS RK FNF-170 1шт
Шприц вакуумный 1шт
Аппарат котлетный 1шт

Пельменный аппарат 1шт
Весы торговые настольные эектронные ВР4900-15-2Д-ДБ 04 1шт
Стол для мяса 1шт
Клипсатор одинарный 1шт
Стул с металлическими ножками и мягким сидением и спинкой 25шт
Стол островной СЛЭ-118 8шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Стол-мойка НВ-800 МСП (с сушилкой и полипропиленовой раковиной) 1шт
Стол лабораторный С490 1шт
Сушилка для посуды, пробирок и колб, 48 штерей 1шт
Йогуртница Redmond RYM-M5401 3шт
Пастеризатор Премиум 12 1шт
Электросыроварня (Тип 1) Maggio 1шт
Сырный пресс винтовой 1шт
Форма для сыра 5шт 10шт
Маслобойка МА 40л 1шт
Фризер мороженого GASTRORAGSCM 1119 ARB 2шт
Холодильник комбинированный лабораторный POZIS ХЛ-340 3шт
Стол лабораторный С401 4шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Стол-мойка НВ-800 МСП (с сушилкой и полипропиленовой раковиной) 1шт
Стол лабораторный С490 1шт
Сушилка для посуды, пробирок и колб, 48 штерей 1шт
Йогуртница Redmond RYM-M5401 3шт
Пастеризатор Премиум 12 1шт
Электросыроварня (Тип 2) MaggioPro с автоматической мешалкой 1шт
Стул с металлическими ножками и мягким сидением и спинкой 25шт
Стол островной СЛЭ-118 8шт

Программное и методическое обеспечения

Автоматизированная программа по планированию и учету на мукомольных предприятих/Автоматизированная программа по планированию и учету на мукомольных предприятих. 1С:Управление мукомольным, крупяным, комбикормовым и масложировым производством. Модуль для 1С:ERP и 1С:КА2. Электронная поставка, 1С: Мукомольное, крупяное, комбикормовое и масложировое производство 2. Клиентская лицензия на 20 р.м. Электронная поставка 1шт
Автоматизированная программа по планированию и учету на молокоперерабатывающих предприятиях/Автоматизированная программа по планированию и учету на молокоперерабатывающих предприятиях. Лицензия на 20 р.м. 1С:Предприятие 8. ERP Управление предприятием 2. Электронная поставка, 1С: Молокозавод. Модуль для 1С:ERP и 1С:КА2. Электронная поставка, 1С:Молокозавод для 1С:ERP и 1С:КА2. Клиентская лицензия на 20 р.м. Электронная поставка 1шт
Комплект программно-учебных модулей и виртуальных практикумов по компетенции "Сельскохозяйственные биотехнологии"/ПУМ: Оборудование и инструменты для выполнения работ по компетенции "Сельскохозяйственные биотехнологии" 1шт
ЭУМК «Основы агрономии» 1шт

Лаборатория сооружения и оборудование сельскохозяйственной продукции

Основное учебное оборудование:
Аквадистиллятор
Водонагреватель
Муфельная печь
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Лаборатория технологий производства продукции животноводства

Основное учебное оборудование :
Весы РН-20Ц139
Весы лабораторные «ВСТ-600/10-0»
Весы ВТ-200
Прибор рефрактометр ИРФ-464
Сепаратор
Прибор Кварц-21М
Центрифуга молочная ЦЛМ 1-12
Термостат ТС-80
Холодильник «Атлант»
Шкаф вытяжной
Весы маслопробные
Термостат суховоздушный ТС-80
Мельница ЛЗМ-1М
Весы ВСТ-1,2к/0,02-1
Миксер план.7,5 л.
Фритюрница Philips
Измеритель деформации клейковины
Хлебопечь LG MB 152CE
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Кабинет товароведения сельскохозяйственной продукции

Основное учебное оборудование:
Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ
Электроплита «Мечта»
LED LCD Телевизор
Стол химический, стол лабораторный
Шкаф лабораторный
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Лаборатория технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Основное учебное оборудование:
Сушильный шкаф ШС-80-01 СПУ
Холодильник «Стинол»
Центрифуга молочная
Весы РН-6Ц13У
Коптильня
pH-метр testo205
Магнитная мешалка ПЭ-6100
Весы CAS-SCL 300
Эксикатор Д-250
Влагомер для пищевых продуктов «Кварц-21М»
Доска интерактивная Complete 78
Наглядные пособия и макеты

Муляжи колбас
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Аудитория для самостоятельной работы

Проектор TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLO SAM-1104 203x203 см, Монитор ASER V 173, Системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020, Принтер HP LaserJet P1102, Персональные компьютеры (монитор ViewSonic VA2407h, системный блок NL-AMD/A320M-HDV) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Аудитория для самостоятельной работы

Персональные компьютеры (Монитор ASER V 173, FLATRON L 1734S LG, PROVIEW SP716KP. Системный блок neos DEPO) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Сканер HP ScanJet 3800 L1945A, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Программное обеспечение:

1. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License
1096-200527-113342-063-1315;
2. Office 365 для образования E1 (преподавательский)
70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420;
3. ВКР ВУЗ
Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021;
4. «Сеть КонсультантПлюс»
Договор об информационной поддержке от 26.08.2016;
5. Windows 7
4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD;
6. Windows xp
QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8;
7. Windows 7 Pro
Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG;
8. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, Advego Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант").
9. Электронная информационно-Образовательная среда Moodle http://ino-rgatu.ru/login/index.php

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Кормопроизводство : учебное пособие для СПО / А. Е. Интизарова, Е. В. Казарина, А. В. Тицкая [и др.]. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2019. — 148 с. — ISBN 978-5-4488-0228-7, 978-5-4497-0031-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/86509.html - **ЭБС IPR-BOOKS**

Дополнительная литература:

1. Михалев, С. С. Кормопроизводство с основами земледелия : учебник / С.С. Михалев, Н.Ф. Хохлов, Н.Н. Лазарев. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 352 с., [16] с. цв. ил. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-010232-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1081627 - **ЭБС Znanim**

Периодические издания:

Кормопроизводство : науч.-производ. журн. / учредитель и изд. : ООО Журнал "Кормопроизводство". – 1966 - . – Москва, 2020 - . – Ежемес. - ISSN 1562-0417. – Текст : непосредственный.

Интернет-ресурсы:

1. Министерство сельского хозяйства РФ – Режим доступа: https://mcx.gov.ru/contacts/
2. Единое окно доступа к образовательным ресурсам – Режим доступа: http://window.edu.ru

Учебно-методические издания:

Методические рекомендации по самостоятельной работе [Электронный ресурс] Жевнин Д.И. Волохов Т.А. - Рязань: РГАТУ, 2022 - ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Методические указания по практическим работам [Электронный ресурс] Жевнин Д.И. - Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Методические указания к занятиям на учебной практике [Электронный ресурс] /Жевнин Д.И. Волохов Т.А..- Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Основная литература:

1. Жевнин Д.И. Производство и первичная обработка продукции животноводства [Электронный ресурс]:уч. пособие для студентов СПО //Жевнин Д.И..- Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Дополнительная литература:

1. Асминкина, Т. Н. Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства : учебное пособие для СПО / Т. Н. Асминкина, И. Ю. Суржанская, С. А. Богатырев. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 190 с. — ISBN 978-5-4486-0383-9, 978-5-4488-0212-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/77005.html- **ЭБС IPR-BOOKS**

2. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/466091 - **ЭБС Юрайт**

2. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, В. М. Зимняков, А. В. Поликанов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 185 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-

534-10397-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/456590 - **ЭБС Юрайт**

Интернет-ресурсы

1. Министерство сельского хозяйства РФ – Режим доступа: https://mcx.gov.ru/contacts/
2. Единое окно доступа к образовательным ресурсам – Режим доступа: http://window.edu.ru

Периодические издания:

Мясная индустрия : производ. и науч.-техн. журн. / учредитель и изд. : ООО Редакция журнала "Мясная индустрия". – 1923 - . – Москва, 2020 - . – Ежемес. - ISSN 0869-3528. - Предыдущее название: Мясная промышленность (до 1995 года). – Текст : непосредственный.

Переработка молока : науч.-практич. журн. / учредитель : ЗАО «Отраслевые ведомости». – 1999. - . – Москва : ИД «Отраслевые ведомости», 2016-2019. – Ежемес. - ISSN 2222-5455. – Текст : непосредственный.

Пищевая промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель ООО «Пищепромиздат». – 1930, июль - . – Москва : Пищевая промышленность, 2016- . – Ежемес. - ISSN 0235-2486. – Текст : непосредственный.

Учебно-методические издания:

Методические рекомендации по самостоятельным работам [Электронный ресурс] Жевнин Д..И. - Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Методические указания по практическим/лабораторным работам [Электронный ресурс] Жевнин Д..И. - Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Методические указания к занятиям на учебной практике [Электронный ресурс] Жевнин Д..И. - Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению данного модуля предшествует изучение дисциплин «Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства», «Инженерная графика», «Техническая механика», «Метрология, стандартизация и сертификация», «Охрана труда», «Процессы и аппараты пищевых производств», изучение ПМ. 01 Производство и первичная обработка продукции растениеводства, ПМ. 02 Производство и первичная обработка продукции животноводства,

Реализация программы модуля предполагает учебную практику с целью получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля и концентрированную производственную практику в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.

Обязательным условием допуска к учебной и производственной практике в рамках ПМ 03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции является освоение МДК 03.01 и МДК 03.02.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих реализацию программы профессионального модуля: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля, и опыта деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководство практикой осуществляют дипломированные специалисты, преподаватели междисциплинарных курсов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Оценка результатов освоения профессионального модуля является интегрированной и формируется на основании результатов по МДК, учебной и производственной практик и собственно квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамена по ПМ 03. Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции состоит из двух частей: теоретический (устный ответ на вопросы) и практической (выполнение практического задания).

Порядок проведения квалификационного экзамена закреплён в Положении о квалификационном экзамене на факультете довузовской подготовки и среднего профессионального образования ФГОБУ ВПО «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева»

Для составных элементов профессионального модуля дополнительно предусмотрена промежуточная аттестация:

МДК – другая форма контроля (контрольная работа в форме тестирования);

учебная практика – дифференцированный зачёт;

производственная практика – дифференцированный зачёт.

Контроль и оценка результатов МДК осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, решения расчётных и ситуационных задач, выполнения контрольных работ, а также проведения промежуточной аттестации.

Контроль и оценка результатов практик осуществляются с использованием следующих форм и методов: наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике, анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (отчёт о практике, аттестационный листа, характеристика учебной и профессиональной деятельности студента).

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	**Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений**	
	балл (отметка)	**вербальный аналог**
90 - 100	*5*	Отлично
70 - 89	*4*	Хорошо
50 - 69	*3*	Удовлетворительно
менее 50	*2*	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменатором определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями

Результаты (освоенные профессиональные	Основные показатели оценки результата	**Формы и методы контроля и оценки**

компетенции)		
ПК 3.1 Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья	Рациональный выбор технологий хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья Демонстрация знаний нормативной документации по хранению и реализации сельскохозяйственной продукции и сырья; - оценка качества сельскохозяйственной продукции и сырья на разных стадиях производства в соответствии с требованиями; владение методиками выращивания и качественных свойств сырьевого материала для дальнейшего использования в процессе хранения и реализации; демонстрация знаний теоретических основ технологий хранения для последующего выбора и реализации на производство	устный опрос; - письменный опрос (тестирование); - проверка выполнения практических и лабораторных работ, наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике, отчёт о производственной практике .
ПК 3.2 Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения	Соблюдение показателей нормативной документации по контролю сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения; - грамотный расчет убыли сельскохозяйственной продукции и сырья в процессе хранения; контролирование оптимальных соотношений климат-контроля в помещении для хранения сельскохозяйственной продукции и сырья; - правильность выбора форм и методов хранения соответствующего сырья и сельскохозяйственной продукции; - применение теоретических основ по контролю качества и биологическим процессам, происходящих в живой клетке сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения	устный опрос; - письменный опрос (тестирование); - проверка выполнения практических и лабораторных работ, наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике, отчёт о производственной практике
ПК 3.3 Выбирать и реализовывать технологии	Проведение контроля по качественным свойствам и	устный опрос; - письменный опрос

переработки сельскохозяйственной продукции	биологическим особенностям сырьевого материала сельскохозяйственной продукции; - рациональный выбор методов технологии для переработки сельскохозяйственной продукции; - правильный выбор эффективной современной технологии для последующей реализации на предприятие, владеющим необходимым оборудованием и высококвалифицированными специалистами в процессах переработки сельскохозяйственной продукции	(тестирование); - проверка выполнения практических и лабораторных работ, наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике, отчёт о производственной практике
ПК 3.4 Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки	- демонстрация знаний видов контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки; грамотное владение нормативной документацией по методам и оценке качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки; - правильное использование приборов и оборудования для оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки; - демонстрация знаний правильного выбора некачественного сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки	. устный опрос; - письменный опрос (тестирование); - проверка выполнения практических и лабораторных работ, наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике, отчёт о производственной практике
ПК 3.5 Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции	- владение практическими навыками по упаковке и маркировке сельскохозяйственной продукции для ее реализации; -правильное, грамотное составление и оформление договоров с предприятиями по сбыту сельскохозяйственной продукции; - правильное оформление сопроводительных документов для успешной реализации сельскохозяйственной продукции на рынок сбыта в соответствии с нормативными требованиями;	Оценка результатов тестирования, устных опросов, оценка в ходе проведения и защиты практических работ.

	- демонстрация знаний безопасных способов транспортирования для успешной перевозки и реализации сельскохозяйственной продукции	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- объяснение сущности и социальной значимости избранной специальности; - демонстрация активности, интереса при получении профессионального опыта, умений, знаний.	- собеседование; - наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике, анализ документов характеристика учебной и профессиональной деятельности, отчёт о производственной практике)
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; - своевременность сдачи практических заданий, отчетов по практике и рациональность распределения времени при выполнении практических работ с соблюдение норм и правил внутреннего распорядка;	- наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях, учебной и производственной практике - характеристика с места прохождения практики
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;	- оценка применяемых методов и способов при выполнении практических заданий и работ во время учебной практики.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- проверка выполнения практических работ на учебной и производственной практике.

личностного развития		
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- Своевременность решения профессиональных задач на основе самостоятельно найденной информации с использованием ИКТ; - Качество оформления результатов работы с использованием ИКТ; - Результативность использования различных информационных источников с использованием ИКТ	- выполнение практических работ; - выполнение курсовой работы
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- правильность выбора стратегии поведения при организации работы в команде; - демонстрация способности эффективно общаться с преподавателями, студентами, представителями работодателя	- наблюдение и оценка работы в малых группах на практических занятиях - наблюдение за деятельностью студента при выполнении работ на учебной и производственной практике; - характеристика учебной и профессиональной деятельности студента
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	- Правильность выбора стратегии поведения при организации работы в команде	- наблюдение и оценка работы в малых группах на практических занятиях, - экспертное наблюдение за выполнением заданий во время прохождения учебной и производственной практики;
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- проявление интереса к дополнительной информации по специальности, расширению кругозора; - планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня;	- выполнение практических работ; -подготовка презентаций
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	- анализ библиотечного формуляра обучающегося;

профессиональной деятельности	- систематичность в изучении дополнительной, справочной литературы, периодических изданий в области профессиональной деятельности;	- собеседование. - отчет по учебной и производственной практике.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:
Декан технологического факультета
О.В.Черкасов
« 09 » марта 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО
А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.03 ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

МДК.03.01 ТЕХНОЛОГИИ ХРАНЕНИЯ, ТРАНСПОРТИРОВКИ И РЕАЛИЗАЦИИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс 3, 4 **Семестр** 6, 7, 8

Форма контроля: зачёт дифференцированный

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ 5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ 6
4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ 11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ 16
ПРИЛОЖЕНИЯ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре образовательной программы

Учебная практика является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Цель учебной практики – формирование у студентов профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по виду профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Задачами учебной практики являются:

- закрепление и совершенствование первоначальных практических умений;
- обучение первичным трудовым приёмам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерным для соответствующего вида деятельности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности;
- повышение у студентов мотивации к профессиональной деятельности.

С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

иметь практический опыт:

- 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;
- 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 т. ч. некондиционной;

- готовить продукцию к реализации; использовать средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов;
- осуществлять технохимический контроль по всем стадиям технологического процесса;
- выполнять требования нормативных документов к основным видам продукции и процессов;

знать:

- основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства;
- технологии ее хранения;
- 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.

1.3. Количество часов на учебную практику:
Учебная практика проводится концентрированно в несколько этапов

Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час. , нед.)	Сроки проведения
МДК.03.01. Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции	144/4	VI, VII, VIII семестр
ИТОГО:	144/4	VI, VII, VIII семестр

5. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование результатов практики
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей **профессии,** проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые **методы и** способы выполнения профессиональных задач, оценивать их **эффективность** и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных **ситуациях и** нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

профессиональных (ПК) компетенций:

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
ПМ 03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции	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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час., нед.)	Сроки проведения
ОК 1-9; ПК 3.1 –3.5	МДК.03.01. Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции	144/4	VI, VII, VIII семестр

3.2. Содержание практики
МДК.03.01. Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции

Код и наименование ПК, ОК	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинар-ных курсов с указанием конкретных разделов (тем),	Количест-во часов

			обеспечивающих выполнение видов работ	
ОК 1-9; ПК 3.1 ПК 3.2, ПК 3.4	Типы и требования, предъявляемые к зернохранилищам. Правила размещения партий зерна	Биологические, химические, физические и функциональные свойства зерна как объекта хранения	МДК.03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализация сельскохозяйственн ой продукции Тема 1. Нормирование показателей качества растениеводческой продукции Тема 4. Хранение растениеводческой продукции	6
ОК 1-9; ПК 3.1 ПК 3.2, ПК 3.4	Основные режимы и способы хранения зерновых масс. Транспортировка зерна на хранение. Документация, заполняемая при транспортировке зерна (товарно-транспортная накладная)	Биологические, химические, физические и функциональные свойства зерна как объекта хранения Хранение и транспортировка зерна	МДК.03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализация сельскохозяйственно й продукции Тема 3. Общая характеристика зерновой массы, ее физические свойства Тема 4. Хранение растениеводческой продукции	6
ОК 1-9; ПК 3.3	Переработка зерна в муку.	Технология переработки зерна в муку. Хранение и транспортировка муки	МДК.03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализация сельскохозяйственн ой продукции Тема 1. Нормирование показателей качества растениеводческой продукции Тема 4. Хранение растениеводческой продукции	6
ОК 1-9; ПК 3.4	Технохимический контроль качества муки	Биохимические изменения, происходящие в муке при хранении	МДК.03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализация	6

			сельскохозяйственн ой продукции Тема 1. Нормирование показателей качества растениеводческой продукции Тема 4. Хранение растениеводческой продукции	
ОК 1-9; ПК 3.2 ПК 3.4	Физические свойства зерновой массы	Биохимические изменения, происходящие в зерне при хранении	МДК.03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализация сельскохозяйственн ой продукции Тема 3. Общая характеристика зерновой массы, ее физические свойства	6
ОК 1-9; ПК 3.5	Реализация зерна. Расчеты за зерно при продаже.	Подготовка продукции к реализации	МДК.03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализация сельскохозяйственн ой продукции Тема 1. Нормирование показателей качества растениеводческой продукции Тема 4. Хранение растениеводческой продукции	6
Дифференцированный зачет 6 семестр				36
ОК 1-9; ПК 3.2	Изучение морфологического и химического строения тканей мяса	Морфологический и химический состав мяса как объекта хранения	МДК.03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализация сельскохозяйственн ой продукции Тема 10.1 Морфологический состав мяса Тема 10.2 Химический состав	12

			мяса и пищевая ценность различных видов убойных животных	
ОК 1-9; ПК 3.4	Определение пищевой ценности мяса КРС	Морфологический и химический состав мяса как объекта хранения	МДК.03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализация сельскохозяйственн ой продукции Тема 10.2 Химический состав мяса и пищевая ценность различных видов убойных животных	6
ОК 1-9; ПК 3.4	Проведение органолептической оценки мяса КРС, свиней и птицы	Морфологический и химический состав мяса как объекта хранения	МДК.03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализация сельскохозяйственн ой продукции Тема 10.2 Химический состав мяса и пищевая ценность различных видов убойных животных	12
ОК 1-9; ПК 3.2-3.3	Хранение колбас	Хранение и транспортировка отдельных видов мясных продуктов	МДК.03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализация сельскохозяйственн ой продукции Тема 12.1 Технология хранения и транспортировки мясных полуфабрикатов Тема 12.2 Хранение колбас и цельномышечных изделий	6
Дифференцированный зачет 7 семестр				36
ОК 1-9; ПК 3.2-3.3	Хранение полуфабрикатов	Хранение и транспортировка отдельных видов мясных продуктов	МДК.03.01 Технологии хранения, транспортировки и	6

			реализация сельскохозяйственн ой продукции Тема 12.1 Технология хранения и транспортировки мясных полуфабрикатов Тема 12.2 Хранение колбас и цельномышечных изделий	
ОК 1-9; ПК 3.2-3.3	Хранение консервов	Хранение и транспортировка отдельных видов мясных продуктов	МДК.03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализация сельскохозяйственн ой продукции Тема 12.1 Технология хранения и транспортировки мясных полуфабрикатов Тема 12.2 Хранение колбас и цельномышечных изделий	6
ОК 1-9; ПК 3.4	Определение свежести мяса различных видов животных	Морфологический и химический состав мяса как объекта хранения	МДК.03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализация сельскохозяйственн ой продукции Тема 10.2 Химический состав мяса и пищевая ценность различных видов убойных животных	12
ОК 1-9; ПК 3.3-3.4	Определение качества рыбы горячего копчения и пряного посола	Технология хранения гидробионтов	МДК.03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализация сельскохозяйственн ой продукции Тема 13. Технология хранения	12

			гидробионтов	
Дифференцированный зачет 8 семестр				36
ИТОГО:				144

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:
- Положение об учебной и производственной практике студентов, осваивающих основные профессиональны образовательные программы среднего профессионального образования;
- рабочая программа профессионального модуля, прошедшая процедуру согласования с работодателем;
- рабочая программа учебной практики;
- приказ ректора ФГБОУ ВО РГАТУ о прохождении практики;
- календарно-тематический план проведения практики
- комплект заданий для учебной практики;
- методические рекомендации по выполнению заданий;
- отчёт о прохождении практики;
- дневник студента для регистрации выполняемых на практике работ;
- аттестационный лист прохождения практик;
- характеристика учебной и профессиональной деятельности студента

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики

Мастерская по компетенции «Сельскохозяйственные биотехнологии»
Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1 шт
Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1 шт
Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1 шт
Микроскоп биологический Микромед 1 (2-20inf.) 1 шт
Влагомер зерна wile 55 2 шт
Лабораторная мельница ЛЗМ-1 1 шт
Пурка литровая рабочая с падающим грузом ПХ-1МЦ 1 шт
Диафаноскоп ДСЗ-3 1 шт
Устройство для формирования клейковины 1 шт
Прибор определения числа падения ПЧП-3 1шт
Измеритель диформации клейковины ИДК-3М 1 шт
Делитель проб зерна ДПЗ-10 1 шт
Рассев лабораторный РЛ-1 1 шт
Щуп мешочный ЩМ-40 d12 1 шт
Шелушитель зерна лабораторный пленчатых культур У17-ЕШЗ 1 шт
Набор сит для анализа зерна пшеницы(D200.8 сит, поддон, крышка) 1 шт
Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1 шт
Белизномер лабораторный СКИБ-М 1 шт
Прибор Журавлева - Аналог прибора Журавлева "УОП-01" 1 шт
pH-метр/pH-метр pH-150МИ 3 шт
Нитратомер Нитрон-01 3 шт

Поляриметр круговой СМ-3 1 шт
Весы Парова для определения крахмалитости картофеля УКК-5 1 шт
Рефрактометр учебный "Компакт" 1 шт
Весы электронные настольные со стойкой МИДЛ МТ 30 МГЖА (5/10;230х330) "Базар" 2 шт
Доска разборная для зерна 10 шт
Бумага фильтровальная (20*20см), 1кг плот.75, 320 листов в упаковке 1 шт
Щипцы тигельные лабораторные (150мм) 5 шт
Чашка для навесок 3 шт (№1,2,3) (4 набора) 4 шт
Магнит постоянный металлический подковообразный ММ-2165 2 шт
Шпатель №3 20шт
Совочек лабораторный 10шт
Лупа ЛЗ-П-4,5х зерновая без подсветки (d=50мм,без подсветки) 5 шт
Контейнер для хранения образцов зерна КХОЗ-6л 10 шт
Таймер электронный лабораторный TL-303 2шт
pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт
Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт
Компьютер с лицензионным программным обеспечением (Монитор LCD PHILIPS 23.8" 241V8L (00/01)черный;Клавиатура Гарнизон Клавиатура GK-100, USB; Мышь Defender Optimum MB-270 черный;
Системный блок CPU Intel Core i3-9100/Gigabyte H310M H/8Gb/SSDCrucial SSD BX500 480GB/1TB/450W/ATX;Web – камера Defender G-lens 2694) 1шт
Печатающее устройство Pantum P2200 Принтер лазерный, монохромный 1 шт
Ноутбук HP 250 G8 5 шт
Проектор ViewSonic pG7O7W DLP 4000Lm (1280x800) 22000:1 ресурс лампы:6000часов 2xHDMI 2шт
Экран Lumien Eco Picture [LEP-100l10] Настенный экран 220x220см (рабочая область 2\4x2|4 см) Matte White 2шт
Радиокласс Сонет-РСМ РМ- 1-1 Заушный индуктор 1шт
Станция медиа-захвата и трансляции; Видеокамера с системой автонаведения по ИК-метке и позиционером-микрофоном 1шт
Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт
Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1шт
Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1шт
Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт
pH-метр с ножом для мясной продукции pH-150МИ 1шт
Анализатор влажности АВГ-60 1шт
pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт
Весы лабораторные ВЛТЭ 510 (510 гр.0,01 гр, внешняя калибровка) 1шт
pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт
Компьютер с лицензионным программным обеспечением (Монитор LCD PHILIPS 23.8" 241V8L (00/01) черный; Клавиатура Гарнизон Клавиатура GK-100, USB; Мышь Defender Optimum MB-270 черный;
Системный блок CPU Intel Core i3-9100/Gigabyte H310M H/8Gb/SSDCrucial SSD BX500 480GB/1TB/450W/ATX ; Web – камера Defender G-lens 2694) 1шт
Печатающее устройство Pantum P2200 Принтер лазерный,монохромный 1шт
Ноутбук HP 250 G8 5шт
Проектор ViewSonic pG7O7W DLP 4000Lm (1280x800) 22000:1 ресурс лампы:6000часов 2xHDMI 2шт

Экран Lumien Eco Picture [LEP-100l10] Настенный экран 220x220см (рабочая область 2\4x2|4 см) Matte White 2шт
Радиокласс Сонет-РСМ РМ- 1-1 Заушный индуктор 1шт
Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1шт
Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1шт
Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт
Анализатор качества молока «Термоскан-МИНИ» 1шт
Анализатор молока с термопринтером , с поверкой ECOMILK TOTAL 120 секунд 1шт
Весы лабораторные ВЛТЭ 500 (510 гр.0,01 гр, внешняя калибровка) 1шт
Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1шт
Микроскоп биологический Микромед 1 (2-20inf.) 1шт
Автоклав 1шт
Центрифуга молочная ЦЛМН 1-8 с подогревом TAGLER 1шт
Лабораторный сушильный шкаф СМ 50/360-60ШС 1шт
Анализатор молока с термопринтером , с поверкой ECOMILK TOTAL 120 секунд 1шт
Лабораторный термостат-редуктазник "ЛТР-24" 1шт
Рефрактометр "Компакт" 1шт
Рефрактометр цифровой Milwaukee MA871 1шт
Сепаратор Нептун 1шт
Анализатор влажности в комплекте с колибровочной гирей (высокоточный) "Эвалас-2М" (с гирей) 2шт
Гомогениизатор Stegler S10 1шт
Баня лабораторная БКЛ -М(комбинированная) 1шт
Анализатор соматических клеток в молоке "Соматос-Мини" 1шт
Установка для титрования УТ-1 1шт
Набор лабораторной посуды (бутирометр (жирометр) для молока 1-6*16шт.) колба коническая КН-2-100мм-34*16шт) 1шт
Плита электрическая лабораторная IR-8008 1шт
Весы лабораторные ВЛТЭ 500 (510 гр.0,01 гр, внешняя калибровка) 1шт
pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт
Компьютер с лицензионным программным обеспеч обеспечением (Монитор LCD PHILIPS 23.8" 241V8L (00/01) черный; Клавиатура Гарнизон Клавиатура GK-100, USB; Мышь Defender Optimum MB-270 черный
Системный блок CPU Intel Core i3-9100/Gigabyte H310M H/8Gb/SSDCrucial SSD BX500 80GB/1TB/450W/ATX; Web – камера Defender G-lens 2694) 1шт
Печатающее устройство Pantum P2200 Принтер лазерный, монохромный 1шт
Ноутбук HP 250 G8 5шт
Проектор ViewSonic pG7O7W DLP 4000Lm (1280x800) 22000:1 ресурс лампы:6000часов 2xHDMI 2шт
Экран Lumien Eco Picture [LEP-100l10] Настенный экран 220x220см (рабочая область 2\4x2|4 см) Matte White 2шт
/Радиокласс Сонет-РСМ РМ- 1-1 Заушный индуктор 1шт
Учебно-производственное оборудование
Производство и первичная обработка продукции растениеводства
Мукопросеиватель 1шт
Шкаф расстоечный 1шт
Хлебопекарная печь электрическая 1шт
Планетарная тестомесильная машина 1шт
Тестоотделитель струнный 1шт
Сушка для плодов и овощей 1шт

Соковыжималка шнековая Kitfort KT-1106-2 серебристый металик. 1шт
Стул с металлическими ножками и мягким сидением и спинкой 25 шт
Стол островной СЛЭ-118 8шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Стол-мойка НВ-800 МСП (с сушилкой и полипропиленовой раковиной) 1шт
Стол лабораторный С490 1шт
Сушилка для посуды, пробирок и колб, 48 штерей 1шт
Фаршемешалка электрическая 1шт
Куттер 1шт
Мясорубка ТМ 32М 1шт
Камера термодымовая универсальная КТД-50 1шт
Холодильник двухкамерный POZIS RK FNF-170 1шт
Шприц вакуумный 1шт
Аппарат котлетный 1шт
Пельменный аппарат 1шт
Весы торговые настольные эектронные ВР4900-15-2Д-ДБ 04 1шт
Стол для мяса 1шт
Клипсатор одинарный 1шт
Стул с металлическими ножками и мягким сидением и спинкой 25шт
Стол островной СЛЭ-118 8шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Стол-мойка НВ-800 МСП (с сушилкой и полипропиленовой раковиной) 1шт
Стол лабораторный С490 1шт
Сушилка для посуды, пробирок и колб, 48 штерей 1шт
Йогуртница Redmond RYM-M5401 3шт
Пастеризатор Премиум 12 1шт
Электросыроварня (Тип 1) Maggio 1шт
Сырный пресс винтовой 1шт
Форма для сыра 5шт 10шт
Маслобойка МА 40л 1шт
Фризер мороженого GASTRORAGSCM 1119 ARB 2шт
Холодильник комбинированный лабораторный POZIS ХЛ-340 3шт
Стол лабораторный С401 4шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Стол-мойка НВ-800 МСП (с сушилкой и полипропиленовой раковиной) 1шт
Стол лабораторный С490 1шт
Сушилка для посуды, пробирок и колб, 48 штерей 1шт
Йогуртница Redmond RYM-M5401 3шт
Пастеризатор Премиум 12 1шт
Электросыроварня (Тип 2) MaggioPro с автоматической мешалкой 1шт
Стул с металлическими ножками и мягким сидением и спинкой 25шт
Стол островной СЛЭ-118 8шт
Программное и методическое обеспечения
Автоматизированная программа по планированию и учету на мукомольных предприятих/Автоматизированная программа по планированию и учету на мукомольных предприятих. 1С:Управление мукомольным, крупяным, комбикормовым и масложировым производством. Модуль для 1С:ERP и 1С:КА2. Электронная поставка, 1С: Мукомольное, крупяное, комбикормовое и масложировое производство 2. Клиентская лицензия на 20 р.м. Электронная поставка 1шт

Автоматизированная программа по планированию и учету на молокоперерабатывающих предприятиях/Автоматизированная программа по планированию и учету на молокоперерабатывающих предприятиях. Лицензия на 20 р.м. 1С:Предприятие 8. ERP Управление предприятием 2. Электронная поставка, 1С: Молокозавод. Модуль для 1С:ERP и 1С:КА2. Электронная поставка, 1С:Молокозавод для 1С:ERP и 1С:КА2. Клиентская лицензия на 20 р.м. Электронная поставка 1шт
Комплект программно-учебных модулей и виртуальных практикумов по компетенции "Сельскохозяйственные биотехнологии"/ПУМ: Оборудование и инструменты для выполнения работ по компетенции "Сельскохозяйственные биотехнологии" 1шт
ЭУМК «Основы агрономии» 1шт
Лаборатория сооружений и оборудования сельскохозяйственной продукции
Аквадистиллятор
Водонагреватель
Муфельная печь
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Лаборатория сооружения и оборудование сельскохозяйственной продукции
новное учебное оборудование:
Аквадистиллятор
Водонагреватель
Муфельная печь
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Лаборатория технологий производства продукции животноводства
Основное учебное оборудование :
Весы РН-20Ц139
Весы лабораторные «ВСТ-600/10-0»
Весы ВТ-200
Прибор рефрактометр ИРФ-464
Сепаратор
Прибор Кварц-21М
Центрифуга молочная ЦЛМ 1-12
Термостат ТС-80
Холодильник «Атлант»
Шкаф вытяжной
Весы маслопробные
Термостат суховоздушный ТС-80
Мельница ЛЗМ-1М
Весы ВСТ-1,2к/0,02-1
Миксер план.7,5 л.
Фритюрница Philips
Измеритель деформации клейковины
Хлебопечь LG MB 152CE
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Кабинет товароведения сельскохозяйственной продукции
Основное учебное оборудование:
Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ
Электроплита «Мечта»
LED LCD Телевизор
Стол химический, стол лабораторный
Шкаф лабораторный
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Лаборатория технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.
Основное учебное оборудование:
Сушильный шкаф ШС-80-01 СПУ
Холодильник «Стинол»
Центрифуга молочная
Весы РН-6Ц13У
Коптильня
pH-метр testo205
Магнитная мешалка ПЭ-6100
Весы CAS-SCL 300
Эксикатор Д-250
Влагомер для пищевых продуктов «Кварц-21М»
Доска интерактивная Complete 78
Наглядные пособия и макеты

Муляжи колбас
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Аудитория для самостоятельной работы

Проектор TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLO SAM-1104 203x203 см, Монитор ASER V 173, Системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020, Принтер HP LaserJet P1102, Персональные компьютеры (монитор ViewSonic VA2407h, системный блок NL-AMD/A320M-HDV) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Аудитория для самостоятельной работы

Персональные компьютеры (Монитор ASER V 173, FLATRON L 1734S LG, PROVIEW SP716KP. Системный блок neos DEPO) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Сканер HP ScanJet 3800 L1945A, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Программное обеспечение:

1. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License
1096-200527-113342-063-1315;
2. Office 365 для образования E1 (преподавательский)
70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420;
3. ВКР ВУЗ
Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021;
4. «Сеть КонсультантПлюс»
Договор об информационной поддержке от 26.08.2016;
5. Windows 7
4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD;
6. Windows xp
QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8;
7. Windows 7 Pro
Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG;
8. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, Advego Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант").
9. Электронная информационно-Образовательная среда Moodle http://ino-rgatu.ru/login/index.php

4.3. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Жевнин Д.И.Технология хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс]::уч. пособие для студентов СПО/Жевнин Д.И. - Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Дополнительная литература:

1. Асминкина, Т. Н. Технологии хранения сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для СПО / Т. Н. Асминкина, И. Ю. Суржанская, С. А. Богатырев. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 166 c. — ISBN 978-5-4488-0309-3, 978-5-4497-0190-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/90004.html - **ЭБС IPR-BOOKS**

2. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства : учебное пособие / В. И. Манжесов, И. А. Попов, И. В. Максимов [и др.] ; под общей редакцией В. И. Манжесова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-5282-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/139272 – **ЭБС Лань**

Интернет-ресурсы

1. Министерство сельского хозяйства РФ – Режим доступа: https://mcx.gov.ru/contacts/
2. Единое окно доступа к образовательным ресурсам – Режим доступа: http://window.edu.ru

Периодические издания:

Хранение и переработка сельхозсырья : науч.-теоретич. журн. / учредитель : Московский государственный университет пищевых производств. – 1993 - . – Москва : Пищевая промышленность, 2019. – Ежекварт. – ISSN 2072-9669. - Текст : непосредственный.

Учебно-методические издания:

Методические рекомендации по самостоятельным работам при изучении МДК.03.01 [Электронный ресурс] Жевнин Д..И. - Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Методические указания к практическим/лабораторным работам изучении МДК.03.01 [Электронный ресурс] Жевнин Д..И. - Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Методические указания к занятиям на учебной практике [Электронный ресурс] Жевнин Д.И. - Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

4.4. Требования к руководителям практики

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: дипломированные специалисты, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере является обязательным, прохождение стажировки в профильных организациях не реже оного раза в 3 года.

Руководитель практики

- разрабатывает тематику заданий для студентов;
- проводит занятия в ходе практики;
- оценивает работу студента во время практики.

4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Студенты в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие в учебном заведении правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Учебная практика завершается дифференцированным зачётом.

При оценке итогов работы студента учитывается качество выполнения им программы практики, освоение практических навыков, а также качество оформления отчёта по практике.

Отчёт по учебной практике представляет собой комплект материалов, включающий в себя:

-титульный лист
- аттестационный лист
- характеристика учебной и профессиональной деятельности студента
- дневник
- содержание;
- основную часть, содержащую описание выполненных работ и выводы;
- список литературы;
- приложения.

Объем отчета 15-20 страниц.

Все необходимые материалы по практике комплектуются студентом в папку-скоросшиватель.

Критерии оценивания:

«отлично» (5) – заслуживает студент, свободно владеющий умениями и навыками, предусмотренными программой учебной практики, обнаруживший глубокие знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания правильно и в полном объём; правильно и аккуратно оформивший отчёт;

«хорошо» (4) – заслуживает студент владеющий умениями и навыками, предусмотренными программой учебной практики, обнаруживший знания, необходимые для дальнейшей профессиональной деятельности, при выполнении заданий допустивший небольшие ошибки, но обладающий необходимыми знаниями для их выполнения; правильно и аккуратно оформивший отчёт;

«удовлетворительно» (3) – заслуживает студент, справляющийся с профессиональными умениями и навыками, предусмотренными программой учебной практики, обнаруживший знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания с ошибками, но устранивший их с помощью преподавателя, также допустивший ошибки и небрежность в оформлении отчёта по практике;

«неудовлетворительно» (2) – выставляется студенту, не владеющему умениями и навыками в достаточном объёме, допустившему принципиальные ошибки и не обладающему достаточными знаниями для их устранения; неправильно или небрежно оформивший отчёт.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:
Декан технологического факультета
О.В.Черкасов
« 09 » марта 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО
А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

МДК.05.01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧИХ 17282 ПРИЕМЩИК СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Форма обучения очная
Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения
Курс 3 **Семестр** 5, 6
Форма контроля: **профессиональный модуль -** экзамен квалификационный
МДК - другая форма контроля
учебная практика – зачёт дифференцированный
производственная практика - зачёт дифференцированный

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 6

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7

4 .УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 16

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) 20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД)Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК5.1. Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ.

ПК 5.2. Создавать условия хранения принятой продукции и сырья.

ПК 5.3. Оформлять сопроводительную документацию.

Общих компетенций (ОК):

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент 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 стандартам или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, состояние дефектности;
-правильно хранить принятую сельскохозяйственную 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.

Вариативная часть направлена на углубление подготовки специалиста определяемой содержанием обязательной части и дополнительно:

уметь:

-производить качественные и количественные измерения сельскохозяйственной продукции и сырья;

-подготовить транспортные средства и транспортную накладную для реализации сельскохозяйственной продукции и сырья;

знать:

- системы перевода единиц измерения;

- факторы, влияющие на качество и хранение закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;

- способы и единицы измерения количества закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;

-правила определения качества сдаваемой и принимаемой сельскохозяйственной продукции;

-методы взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья;

- способы устранения дефектов и причины и их возникновения;

- способы хранения сельскохозяйственных продуктов и сырья;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

всего – 388 часа, в том числе:
максимальной учебной нагрузки –208 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 148 часов (из них 38 часов – теоретического обучения, 110 часов–практических занятий)
самостоятельная работа – 60 часов.
учебной практики – 72 часа;
производственной практики – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности Выполнение работ по одной или нескольким профессия рабочих, должностям служащих**,** в том числе профессиональными (ПК)

Код	Наименование результата обучения
ПК5.1	Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ.
ПК5.2	Создавать условия хранения принятой продукции и сырья.
ПК5.3	Оформлять сопроводительную документацию

и общими (ОК) компетенциями:

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуляПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля***	**Всего часов** *(макс. учебная нагрузка и практики)*	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)**					**Практика**	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			**Самостоятельная работа обучающегося**		**Учебная,** часов	**Производственная (по профилю специальности),** часов *(если предусмотрена рассредоточенная практика)*
			Всего, Часов	**в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов	**в т.ч., курсовая работа (проект),** часов	**Всего,** часов	**в т.ч., курсовая работа (проект),** часов		
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
ПК 5.1-ПК 5.3 ОК1-9	МДК 05.01. Выполнение работ по профессии рабочих 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	**280**	**148.**	**110**	**---**	**60.**	**---**	**72.**	**---**
ПК 5.1-ПК 5.3 ОК1-9	Производственная практика (по профилю специальности), часов	**108**	**---**	**---**					**108**
	Всего:	**388**	**148.**	**110**	**-**	**60.**	**--**	**72.**	**108.**

3.1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	208
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	148
в том числе:	
теоретическое занятие	38
в т.ч. в активной и интерактивной формах	8*
лабораторные занятия	-
практические занятия	110
в т.ч. в активной и интерактивной формах	16*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	60
в том числе:	
подготовка рефератов по темам	60
в том числе в активной и интерактивной формах	60*
Форма контроля: экзамен - семестр 6	

****активные и интерактивные формы проведения занятий***

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ 05)

Наименование знаний, умений, компетенций (У, З, ОК, ПК)	Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	**2**	**3**		**4**	5
ПМ .05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих				**388**	
МДК 05.01. Выполнение работ по профессии рабочих 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья				**148**	
Раздел 1. Сырье и продукты растениеводства.					
ПК 5.1-5.3 ОК 1-9	Тема 1.1 Приемка зерномучных продуктов и сырья.	**Практическое занятие**		**16**	
		1.	Определение показателей свежести натурной массы зерна, стекловидной массы зерна: количества и качества сырой клейковины, зараженности зерна и поврежденности вредителями хлебных запасов. Химический состав и физиологические свойства зерновой массы. Применяемое оборудование при оценки качества зерна: микроскоп биологический МИКРОМЕД 1, влагомер зерна ВИЛЕ 55, делитель проб зерна ДПЗ 10, щуп мешочный ЩМ-40 д12, набор сит для анализа зерна пшеницы Д200, рН метр-150МИ, лупа зерновая без подсветки ЛЗ-П-4,5.	4 (в т.ч. 2*)	2
		2.	Определение условий хранениязерна.Оформление сопроводительных документов.	4 (в т.ч. 2*)	
		3.	Оценка качества муки (показатели качества муки пшеничной хлебопекарной). Применяемое оборудование при определении качества муки: микроскоп биологический МИКРОМЕД 1, лабораторная мельница ЛЗМ 1, устройство для формирования клейковины, измеритель деформации клейковины ИДК-3М, белизномер лабораторный СКИБ-М, Аналог прибора Журавлева УОП-01, Нитромер	4	

			Нитрон-01.		
		4.	Определение условий хранения муки. Оформление сопроводительных документов	4	
ПК 5.1-5.3 ОК 1-9	Тема 1.2 Приемка плодоовощных продуктов и сырья.	**Практическое занятие**		**24**	2
		1.	Оценка качества картофеля свежего продовольственного с использованием весов Парова для определения крахмалистости картофеля УКК-5.	4	
		2.	Определение условий хранения картофеля свежего продовольственного. Оформление сопроводительных документов.	4	
		3.	Оценка качества свеклы столовой.	4	
		4.	Определение условий хранения свеклы столовой. Оформление сопроводительных документов.	4	
		5.	Оценка качества яблок свежих.	4	
		6.	Определение условий хранения яблок свежих. Оформление сопроводительных документов.	4	
Раздел 2. Сырье и продукты животноводства.					
ПК 5.1-5.3 ОК 1-9	Тема 2.1.Правила приемки молока коровьего сырого	**Содержание:**		**2**	**1**
		1	Изучение состава и свойств молока. Виды и методы контроля качества молока на предприятиях молочной промышленности. Организация приемки и контроля качества молока-сырья, требование к качеству. Транспортирование и хранение.	2*	
		Практическое занятие		**8**	**2**
		1.	Освоение методов анализа по определению качества молока и молочных продуктов Экспресс-метод на приборе Анализатор молока с термопринтером ЭКОМИЛК ТОТАЛ и Анализатор качества молока ТЕРМОСКАН МИНИ.Оценка потребительских свойств молока по микробиологическим показателям при помощи Анализатора соматических клеток в молоке СОМАТОС-МИНИ,	4 (в т.ч. 2*)	
		2.	Оформление сопроводительных документов	4	
ПК 5.1-5.2 ОК 1-9	Тема 2.2.Основные виды убойных животных,	**Содержание**		**4**	1
		1	Основные виды убойных животных.Общие положения о проведении закупок скота, птицы и кроликов.	2	

	правила транспортировки скота, птицы и кроликов.	2.	Порядок подготовки скота в хозяйстве к отправке на мясоперерабатывающие предприятия.Способы транспортировки скота, птицы и кроликов.	2	
		Практическое занятие		**4**	
		1.	Изучение технологической инструкции по приемке ипредубойнойподготовке скота.	4	2
ПК 5.1-5.3 ОК 1-9	Тема 2.3 Порядок сдачи и приемки убойных животных на предприятие.	**Содержание**		**4**	1
		1.	Организация и порядок сдачи-приемки скота и птицы на мясокомбинат. Сдача-приемка скота по живой массе.	2*	
		2.	Освоение методов анализа по определению качества мяса .Приемка скота по количеству и качеству мяса.Подготовка животных к убою.	2	
		Практическое занятие		**6**	
		1.	Расчет общей живой массы животных. Нормы выхода.	4	2
		2.	Оформление документов при приеме и сдаче скота на мясокомбинат.	2*	
ПК 5.1-5.2 ОК 1-9	Тема 2.4. Первичная переработка убойных животных.	**Содержание**		**4**	1
		1.	Оглушение и убой животных.Обескровливание животного и съемка шкуры	2	
		2.	Удаление внутренних органов. Разделка и зачистка туш.	2	
		Практическое занятие		**4**	**2**
		1.	Конвейерная линия убоя КРС.	2	
		2	Конвейерная линия убоя свиней.	2	
ПК 5.1-5.2 ОК 1-9	Тема 2.5 Определение упитанности КРС, свиней, птицы.	**Содержание**		**4**	**1**
		1.	Требования ГОСТ Р54315-2011 по определению упитанности КРС. Требования ГОСТ 31476-2012. по определению упитанности свиней. Требования ГОСТ Р 18292-2012 по упитанности птицы.	4	
		Практическое занятие		**12**	**2**
		1	Определение упитанности КРС. Составление характеристики КРС	4 (в т.ч. 2*)	
		2	Определение упитанности свиней. Составление характеристики свиней	4 (в т.ч. 2*)	

		3	Определение упитанности птицы. Составление характеристики птицы.	4 (в т.ч. 2*)	
ПК 5.1-5.2 ОК 1-9	Тема 2.6.Разделка полутуш КРС, свиней на отрубы и птицы	**Содержание**		**4**	1
		1.	Порядок разделки говяжьих полутуш на отрубы по ГОСТ 31797-2012. Порядок разделки свинины на отрубы поГОСТ 31778-2012. Порядок разделки птицы по ГОСТ Р 52703-2006 «Мясо кур торговые описания.Технические условия»	4	
		Практическое занятие		**12**	
		1.	Разделкаговяжьих полутуш на отрубы в соответствии с ГОСТ 31797-2012.	4 (в т.ч. 2*)	**2**
		2.	Разделкасвинины на отрубы в соответствии с ГОСТ 31778-2012	4 (в т.ч. 2*)	
		3.	Разделкаптицы в соответствии с ГОСТ Р 52703-2006 «Мясо кур торговые описания». Технические условия».	4 (в т.ч. 2*)	
ПК 5.1-5.2 ОК 1-9	Тема 2.7 Мясо больных животных и пути его использования.	**Содержание**		**6**	**1**
		1.	Условно годное мясо.Пути использования мяса от больных животных.Пути использования мяса от животных с инвазионными болезнями.	2	
		Практическое занятие		**4**	**2**
		1.	Оценка качества мяса на свежесть с помощью pH метра с ножом для мясной продукции pH-150МИ, освоение методов анализа по определению качества мяса.	4	
ПК 5.1-5.2 ОК 1-9	Тема 2.8 Значение маркировки для идентификации мяса и мясных продуктов	**Содержание**		**2**	
		1.	Критерии идентификации мяса и мясных продуктов. Ветеринарное клеймение мяса. Маркировка мяса	2	**1**
		Практическое занятие		**4**	**2**
		1.	Идентификация мяса и мясопродуктов.	2	
		2.	Клеймение мяса.	2	
ПК 5.1-5.2 ОК 1-9	Тема 2.9 Субпродукты	**Содержание**		**2**	
		1.	Классификация субпродуктов.Правила приемки субпродуктов. Требования к качеству.Упаковка, хранение, транспортировка мяса и субпродуктов.	2	**1**

		Практическое занятие		**2**	**2**
		1.	Оценка качества субпродуктов.	2	
ПК 5.3 ОК 1-9	Тема 2.10 Оформление первичной документации по учету сельскохозяйственной продукции и сырья.	**Содержание**		**2**	**1**
		1.	Порядок заполнения документов по учету движения животных.	2	
		Практическое занятие		**2**	**2**
		1.	Оформление документов по учету движения животных	2	
ПК 5.1-5.2 ОК 1-9	Тема 2.11 Холодильная обработка мяса	**Содержание**		**4**	**1**
		1.	Виды охлаждения мяса. Охлаждение мяса. Способы замораживания. Их преимущества и сроки хранения.	2	
		2.	Характеристики холодильного мяса и их значение.	2	
		Практическое занятие		**4**	**2**
		1	Определение температуры охлажденного и замороженного мяса.	4	
ПК 5.1-5.2 ОК 1-9	Тема 2.12 Яйца куриные пищевые	**Содержание**		**2**	**1**
		1.	Классификация. Правила приемки яиц по ГОСТ 31654-2012. Требование к качеству.Упаковка, маркировка, транспортировка яиц.	2	
		Практическое занятие		**4**	**2**
		1	Определение свежести яиц.	4	
ПК 5.1-5.2 ОК 1-9	Тема 2.13 Мед натуральный	**Содержание**		**2**	
		1.	Правила приемки и требования к качеству меда натурального. Дефекты меда и методы их устранения.Маркировка, упаковка, транспортировка и хранение.	2	**1**
		Практическое занятие		**4**	**2**
		1	Оценка качества и натуральности меда.	4	
Самостоятельная работа при изучении Раздела ПМ 05.				**60**	

Работа с конспектом лекций и учебной литературой, Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала Решение ситуационныхзадач. Самостоятельное изучение нормативных документов. Подготовка к практическим занятиям и оформление результатов практических работ. Подготовка докладов, рефератов и презентаций.		
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы. **Раздел 2. Сырье продукты животноводства.** **Тема 2.1 Правила приемки молока коровьего сырого**. Приемка молока на предприятии Оценка качества молока на молочном заводе Транспортировка и хранение молока **Тема 2.2 Основные виды убойных животных, правила транспортировки скота, птицы и кроликов.** Породы КРС Породы свиней Породы птицы Транспортировка убойных животных **Тема 2.3 Порядок сдачи и приемки убойных животных на предприятие.** Сдача-приемка скота по живой массе Приемка скота по количеству и качеству мяса **Тема 2.4 Первичная переработка убойных животных.** Убой и переработка птицы Убой и переработка кроликов Убой и переработка свиней Убой и переработка КРС **Тема 2.5 Определение упитанности КРС свиней и птицы** Определение упитанности КРС. Определение упитанности свиней Определение упитанности птицы **Тема 2.6 Разделка говяжьих, свиных полутуш на отрубы и птицы** Клеймение говядины Клеймение свинины. Клеймение мяса ягнят. **Тема 2.7 Мясо больных животных и пути его использования.**		

Условно годное мясо и пути его использования **Тема 2.9. Субпродукты.** Мясокостные субпродукты Мясные субпродукты Шерстные субпродукты Слизистые субпродукты **Тема 2.11 Холодильная обработка мяса** Охлаждение мяса Замораживание мяса **Тема 2.12 Яйца куриные пищевые.** Строение куриного яйца Дефекты куриных яиц при хранении **Тема 2.13 Мед натуральный** Дефекты меда Виды и качество меда		
Учебная практика **Виды работ:** Приёмка продуктов растениеводства Организация хранения продуктов растениеводства. Оформление сопроводительных документов. Приемка и транспортировка сельскохозяйственных животных и продукции. Определение упитанности сельскохозяйственных животных. Определение качества сырья и продуктов животноводства органолептическим и физико-химическим методом. Определение способов хранения животноводческой продукции и сырья Оформление сопроводительных документов.	**72**	
Производственная практика **Виды работ:** Участие в организации приема и сортировки зерна. Взвешивание зерна. Подготовка оборудования для отбора точечных проб. Осуществление отбора точечных проб. Формированиеобъединенной, средней и среднесуточной проб. Выделение навесок для анализа. Осуществление взвешивания и приемки муки, крупы. Определение качества зерна, муки и крупы. Организация и проведение приемки и сортировки плодов и овощей. Оценка качества принимаемых плодов и овощной продукции в соответствии с требованиями. Взвешивание сырья.	**108**	

Организация и проведение приемки и оценка качества продуктов переработки технических культур. Организация и проведение приема молока в соответствии с требованиями к качеству молока. Определение плотности, массовой доли жира. Определение органолептических физико-химических свойств молока, расчет с поставщиками. Прием и сортировка молока для маслоделия и сыроделия в соответствии с требованиями, предъявляемыми к сырью, согласно государственным стандартам и техническим условиям Организация и проведение приема, сортировки яиц и оформление установленной документации. Оценка качества яйцепродуктов. Организация закладки и режимов хранения зерна в соответствии с его качеством. Определение температуры, влажности, аэрации зерновой массы как основных условий, определяющие её сохранность. Оформление и заполнение документов о качестве зерна и продуктов его переработки. Организация закладки и режима хранения плодови овощей, в соответствие с требованиями к их качеству. Оформление установленной учетно-отчетной документации Организация хранения молока и молочных продуктов в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья. Определение дефектов и пороков молока и молочных продуктов. Оформление установленной учетно-отчетной документации. Организация режимов хранения мяса и мясопродуктов. Организация ветеринарно-санитарного контроля за мясом и мясопродуктами. Оформление установленной учетно-отчетной документации. Технология хранения яиц. Микробиологические процессы, протекающие при хранении яиц и яйцепродуктов. Определение степени свежести яиц.		

активные и интерактивные формы проведения занятий

4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

5 Мастерская по компетенции «Сельскохозяйственные биотехнологии»

6 Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1 шт
7 Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1 шт
8 Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1 шт
9 Микроскоп биологический Микромед 1 (2-20inf.) 1 шт
10 Влагомер зерна wile 55 2 шт
11 Лабораторная мельница ЛЗМ-1 1 шт
12 Пурка литровая рабочая с падающим грузом ПХ-1МЦ 1 шт
13 Диафаноскоп ДСЗ-3 1 шт
14 Устройство для формирования клейковины 1 шт
15 Прибор определения числа падения ПЧП-3 1шт
16 Измеритель диформации клейковины ИДК-3М 1 шт
17 Делитель проб зерна ДПЗ-10 1 шт
18 Рассев лабораторный РЛ-1 1 шт
19 Щуп мешочный ЩМ-40 d12 1 шт
20 Шелушитель зерна лабораторный пленчатых культур У17-ЕШЗ 1 шт
21 Набор сит для анализа зерна пшеницы(D200.8 сит, поддон, крышка) 1 шт
22 Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1 шт
23 Белизномер лабораторный СКИБ-М 1 шт
24 Прибор Журавлева - Аналог прибора Журавлева "УОП-01" 1 шт
25 pH-метр/pH-метр pH-150МИ 3 шт
26 Нитратомер Нитрон-01 3 шт
27 Поляриметр круговой СМ-3 1 шт
28 Весы Парова для определения крахмалитости картофеля УКК-5 1 шт
29 Рефрактометр учебный "Компакт" 1 шт
30 Весы электронные настольные со стойкой МИДЛ МТ 30 МГЖА (5/10;230х330) "Базар" 2 шт
31 Доска разборная для зерна 10 шт
32 Бумага фильтровальная (20*20см), 1кг плот.75, 320 листов в упаковке 1 шт
33 Щипцы тигельные лабораторные (150мм) 5 шт
34 Чашка для навесок 3 шт (№1,2,3) (4 набора) 4 шт
35 Магнит постоянный металлический подковообразный ММ-2165 2 шт
36 Шпатель №3 20шт
37 Совочек лабораторный 10шт
38 Лупа ЛЗ-П-4,5х зерновая без подсветки (d=50мм,без подсветки) 5 шт
39 Контейнер для хранения образцов зерна КХОЗ-6л 10 шт
40 Таймер электронный лабораторный TL-303 2шт
41 pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт
42 Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт
43 Компьютер с лицензионным программным обеспечением (Монитор LCD PHILIPS 23.8" 241V8L (00/01)черный;Клавиатура Гарнизон Клавиатура GK-100, USB; Мышь Defender Optimum MB-270 черный;

44 Системный блок CPU Intel Core i3-9100/Gigabyte H310M H/8Gb/SSDCrucial SSD BX500 480GB/1TB/450W/ATX;Web – камера Defender G-lens 2694) 1шт
45 Печатающее устройство Pantum P2200 Принтер лазерный, монохромный 1 шт
46 Ноутбук HP 250 G8 5 шт
47 Проектор ViewSonic pG7O7W DLP 4000Lm (1280x800) 22000:1 ресурс лампы:6000часов 2xHDMI 2шт
48 Экран Lumien Eco Picture [LEP-100l10] Настенный экран 220x220см (рабочая область 2\4x2|4 см) Matte White 2шт
49 Радиокласс Сонет-РСМ РМ- 1-1 Заушный индуктор 1шт
50 Станция медиа-захвата и трансляции; Видеокамера с системой автонаведения по ИК-метке и позиционером-микрофоном 1шт
51 Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт
52 Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1шт
53 Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1шт
54 Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт
55 pH-метр с ножом для мясной продукции pH-150МИ 1шт
56 Анализатор влажности АВГ-60 1шт
57 pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт
58 Весы лабораторные ВЛТЭ 510 (510 гр.0,01 гр, внешняя калибровка) 1шт
59 pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт
60 Компьютер с лицензионным программным обеспечением (Монитор LCD PHILIPS 23.8" 241V8L (00/01) черный; Клавиатура Гарнизон Клавиатура GK-100, USB; Мышь Defender Optimum MB-270 черный;
61 Системный блок CPU Intel Core i3-9100/Gigabyte H310M H/8Gb/SSDCrucial SSD BX500 480GB/1TB/450W/ATX ; Web – камера Defender G-lens 2694) 1шт
62 Печатающее устройство Pantum P2200 Принтер лазерный,монохромный 1шт
63 Ноутбук HP 250 G8 5шт
64 Проектор ViewSonic pG7O7W DLP 4000Lm (1280x800) 22000:1 ресурс лампы:6000часов 2xHDMI 2шт
65 Экран Lumien Eco Picture [LEP-100l10] Настенный экран 220x220см (рабочая область 2\4x2|4 см) Matte White 2шт
66 Радиокласс Сонет-РСМ РМ- 1-1 Заушный индуктор 1шт
67 Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1шт
68 Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1шт
69 Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт
70 Анализатор качества молока «Термоскан-МИНИ» 1шт
71 Анализатор молока с термопринтером , с поверкой ECOMILK TOTAL 120 секунд 1шт
72 Весы лабораторные ВЛТЭ 500 (510 гр.0,01 гр, внешняя калибровка) 1шт
73 Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1шт
74 Микроскоп биологический Микромед 1 (2-20inf.) 1шт
75 Автоклав 1шт
76 Центрифуга молочная ЦЛМН 1-8 с подогревом TAGLER 1шт
77 Лабораторный сушильный шкаф СМ 50/360-60ШС 1шт
78 Анализатор молока с термопринтером , с поверкой ECOMILK TOTAL 120 секунд 1шт
79 Лабораторный термостат-редуктазник "ЛТР-24" 1шт

80 Рефрактометр "Компакт" 1шт
81 Рефрактометр цифровой Milwaukee MA871 1шт
82 Сепаратор Нептун 1шт
83 Анализатор влажности в комплекте с колибровочной гирей (высокоточный) "Эвалас-2М" (с гирей) 2шт
84 Гомогениизатор Stegler S10 1шт
85 Баня лабораторная БКЛ -М(комбинированная) 1шт
86 Анализатор соматических клеток в молоке "Соматос-Мини" 1шт
87 Установка для титрования УТ-1 1шт
88 Набор лабораторной посуды (бутирометр (жирометр) для молока 1-6*16шт.) колба коническая КН-2-100мм-34*16шт) 1шт
89 Плита электрическая лабораторная IR-8008 1шт
90 Весы лабораторные ВЛТЭ 500 (510 гр.0,01 гр, внешняя калибровка) 1шт
91 pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт
92 Компьютер с лицензионным программным обеспеч обеспечением (Монитор LCD PHILIPS 23.8" 241V8L (00/01) черный; Клавиатура Гарнизон Клавиатура GK-100, USB; Мышь Defender Optimum MB-270 черный
93 Системный блок CPU Intel Core i3-9100/Gigabyte H310M H/8Gb/SSDCrucial SSD BX500 80GB/1TB/450W/ATX; Web – камера Defender G-lens 2694) 1шт
94 Печатающее устройство Pantum P2200 Принтер лазерный, монохромный 1шт
95 Ноутбук HP 250 G8 5шт
96 Проектор ViewSonic pG7O7W DLP 4000Lm (1280x800) 22000:1 ресурс лампы:6000часов 2xHDMI 2шт
97 Экран Lumien Eco Picture [LEP-100l10] Настенный экран 220x220см (рабочая область 2\4x2|4 см) Matte White 2шт
98 /Радиокласс Сонет-РСМ РМ- 1-1 Заушный индуктор 1шт
99 Учебно-производственное оборудование
100 Производство и первичная обработка продукции растениеводства
101Мукопросеиватель 1шт
102Шкаф расстоечный 1шт
103Хлебопекарная печь электрическая 1шт
104Планетарная тестомесильная машина 1шт
105Тестоотделитель струнный 1шт
106Сушка для плодов и овощей 1шт
107Соковыжималка шнековая Kitfort KT-1106-2 серебристый металик. 1шт
108Стул с металлическими ножками и мягким сидением и спинкой 25 шт
109Стол островной СЛЭ-118 8шт
110Шкаф металлический двухсекционный 1шт
111Шкаф металлический двухсекционный 1шт
112Стол-мойка НВ-800 МСП (с сушилкой и полипропиленовой раковиной) 1шт
113Стол лабораторный С490 1шт
114Сушилка для посуды, пробирок и колб, 48 штерей 1шт
115Фаршемешалка электрическая 1шт
116Куттер 1шт
117Мясорубка ТМ 32М 1шт
118Камера термодымовая универсальная КТД-50 1шт
119Холодильник двухкамерный POZIS RK FNF-170 1шт
120Шприц вакуумный 1шт
121Аппарат котлетный 1шт
122Пельменный аппарат 1шт
123Весы торговые настольные эектронные ВР4900-15-2Д-ДБ 04 1шт
124Стол для мяса 1шт

125Клипсатор одинарный 1шт
126Стул с металлическими ножками и мягким сидением и спинкой 25шт
127Стол островной СЛЭ-118 8шт
128Шкаф металлический двухсекционный 1шт
129Шкаф металлический двухсекционный 1шт
130Стол-мойка НВ-800 МСП (с сушилкой и полипропиленовой раковиной) 1шт
131Стол лабораторный С490 1шт
132Сушилка для посуды, пробирок и колб, 48 штерей 1шт
133Йогуртница Redmond RYM-M5401 3шт
134Пастеризатор Премиум 12 1шт
135Электросыроварня (Тип 1) Maggio 1шт
136Сырный пресс винтовой 1шт
137Форма для сыра 5шт 10шт
138Маслобойка МА 40л 1шт
139Фризер мороженого GASTRORAGSCM 1119 ARB 2шт
140Холодильник комбинированный лабораторный POZIS ХЛ-340 3шт
141Стол лабораторный С401 4шт
142Шкаф металлический двухсекционный 1шт
143Шкаф металлический двухсекционный 1шт
144Стол-мойка НВ-800 МСП (с сушилкой и полипропиленовой раковиной) 1шт
145Стол лабораторный С490 1шт
146Сушилка для посуды, пробирок и колб, 48 штерей 1шт
147Йогуртница Redmond RYM-M5401 3шт
148Пастеризатор Премиум 12 1шт
149Электросыроварня (Тип 2) MaggioPro с автоматической мешалкой 1шт
150Стул с металлическими ножками и мягким сидением и спинкой 25шт
151Стол островной СЛЭ-118 8шт
152Программное и методическое обеспечения
153Автоматизированная программа по планированию и учету на мукомольных предприятих/Автоматизированная программа по планированию и учету на мукомольных предприятих. 1С:Управление мукомольным, крупяным, комбикормовым и масложировым производством. Модуль для 1С:ERP и 1С:КА2. Электронная поставка, 1С: Мукомольное, крупяное, комбикормовое и масложировое производство 2. Клиентская лицензия на 20 р.м. Электронная поставка 1шт
154Автоматизированная программа по планированию и учету на молокоперерабатывающих предприятиях/Автоматизированная программа по планированию и учету на молокоперерабатывающих предприятиях. Лицензия на 20 р.м. 1С:Предприятие 8. ERP Управление предприятием 2. Электронная поставка, 1С: Молокозавод. Модуль для 1С:ERP и 1С:КА2. Электронная поставка, 1С:Молокозавод для 1С:ERP и 1С:КА2. Клиентская лицензия на 20 р.м. Электронная поставка 1шт
155Комплект программно-учебных модулей и виртуальных практикумов по компетенции "Сельскохозяйственные биотехнологии"/ПУМ: Оборудование и инструменты для выполнения работ по компетенции "Сельскохозяйственные биотехнологии" 1шт
156ЭУМК «Основы агрономии» 1шт
Кабинет агрономии
Основное учебное оборудование:
Весы ВЛКТ-500
Микроскоп «Биолам»
Ноутбук Dell
Проектор BenQ
Термостат ТМ1/80
Влагомер зерновой

Стенды настенные обучающие
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Лаборатория кормопроизводства
Основное учебное оборудование:
Весы
НоутбукLenovo
ПроекторNecProjectorNP 215 G
Влагомер зерновой
Стенды настенные обучающие
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Кабинет товароведения сельскохозяйственной продукции
Основное учебное оборудование:
Мельница ЛЗМ-1М
Весы ВСТ-1,2к/0,02-1
Миксер план.7,5 л.
Фритюрница Philips
Измеритель деформации клейковины
Хлебопечь LG MB 152CE
Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ
Электроплита «Мечта»
LED LCD Телевизор
Стол химический
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Учебно-производственная мастерская
Основное учебное оборудование:
Стол лабораторный
Шкаф лабораторный
Холодильник Атлант
Ноутбук Dell
Проектор BenQ
Экран на треноге
Ванна ИПКС-072-02 (АН)
Весы ПВ-30
Витрина морозильная
Волчок
Клипсатор КН-21
КТОМИ 300м
Кутер
Тележка для КТОМИ -300
Льдогенератор
Насос центробежный ИПКС-017
Печь для копчения мясопродуктов КТОМИ
Тележка-чан на 200л
Холодильный агрегат МСМ 342 «Интерколд»
Центрифуга «Ока»
Шпигорезка ШР250

Шприц вакуумный ШВ-1М (вакуумный одношнековый)
Миницех «Молоконт -700» по переработке молока
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (Х3, Х8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Учебно-производственное хозяйство (УНИЦ «Агротехнопарк» посёлок « Учхоз .Стенькино»390044,Рязанская область, Рязанский район, пос. Учхоз Стенькино
Основное учебное оборудование:
Зернометатель ЗМЭ-90-04-110
Зерноуборочный комбайн РСМ-152
Картофелесажалка КСМ-4
Культиватор, плуг ПГ-4,5
Сеялка КА 3,6
Телега тракторная с надставными бортами
Транспортер ТШ-150/1У-6
Комбайн КЗС -1218-29 «Полесье-1218»
Фреза почвенная

Аудитория для самостоятельной работы
Проектор TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLO SAM-1104 203x203 см, Монитор ASER V 173, Системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020, Принтер HP LaserJet P1102, Персональные компьютеры (монитор ViewSonic VA2407h, системный блок NL-AMD/A320M-HDV) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (Х3, Х8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Аудитория для самостоятельной работы
Персональные компьютеры (Монитор ASER V 173, FLATRON L 1734S LG, PROVIEW SP716KP.Системный блок neos DEPO) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Сканер HP ScanJet 3800 L1945A, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (Х3, Х8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Программное обеспечение:
1. KasperskyEndpointSecurityдлябизнеса - СтандартныйRussianEdition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License
1096-200527-113342-063-1315;
2. Office 365 дляобразования E1 (преподавательский)
70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420;
3. ВКРВУЗ
Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021;
4. «Сеть КонсультантПлюс»
Договор об информационной поддержке от 26.08.2016;
5. Windows 7
4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD;
6. Windows xp
QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8;
7. Windows 7 Pro
Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-

YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG;
8. Свободнораспространяемоепрограммноеобеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, AdvegoPlagiatus, Edubuntu 16, eTXTАнтиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, АльтОбразование 9, Справочно-правоваясистема "Гарант").
9. Электронная информационно-Образовательная среда Moodle http://ino-rgatu.ru/login/index.php

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основная литература:

а) нормативные документы:

1. ГОСТ 9353-2016 Пшеница. Технические условия
2. ГОСТ Р 51808-2001. Картофель свежий продовольственный, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия.
3.ГОСТ Р 32285-2013 Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия
4. ГОСТ 34314-2017 Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия, ТУ.
5. ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия
6. ГОСТ 31449-2013. Молоко коровье сырое.
7. ГОСТ 34120-2017 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия
8. ГОСТ 31476-2012 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия
9. ГОСТ Р 18292-2012 Птица сельскохозяйственная для убоя. Технические условия.
10. ГОСТ 31797-2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия
11. ГОСТ 31778-2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия
12. ГОСТ Р 52703-2006 Мясо кур. Торговые описания. Технические условия.
13. ГОСТ Р 32244 -2013 Субпродуктымясные обработанные. Технические условия
14. ГОСТ 31654-2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия
15. ГОСТ 19792-2017 Мёд натуральный. Технические условия

Основная литература:

1. Жевнин Д.И. Организация работ по `приёмке сельскохозяйственных продуктов и сырья [Электронный ресурс]: уч. пособие для студентов СПО /Жевнин Д.И.- Рязань: РГАТУ, 2020 - ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Дополнительная литература:

1. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130579 - **ЭБС Лань**

Интернет-ресурсы

1. Министерство сельского хозяйства РФ – Режим доступа: https://mcx.gov.ru/contacts/
2. Единое окно доступа к образовательным ресурсам – Режим доступа: http://window.edu.ru

Периодические издания:
Хранение и переработка сельхозсырья : науч.-теоретич. журн. / учредитель : Московский государственный университет пищевых производств. – 1993 - . – Москва : Пищевая промышленность, 2019. – Ежекварт. – ISSN 2072-9669. - Текст : непосредственный.

Учебно-методические издания:
Методические рекомендации по самостоятельной работе [Электронный ресурс] Жевнин Д.И.- Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
Методические указания к практическим/лабораторным работам изучении МДК.05.01 [Электронный ресурс] Жевнин Д..И. - Рязань: РГАТУ, 2022-ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
Методические указания по выполнению заданий на учебной практике при изучении МДК.05.01 [Электронный ресурс] Жевнин Д..И. - Рязань: РГАТУ, 2022-ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация программы модуля предполагает концентрированную учебную практику с целью получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля и концентрированную производственную практику в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.

Обязательным условием допуска к производственной и учебной практике в рамках профессионального модуля ПМ. 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих является освоение МДК 05.01 Выполнение работ по профессии рабочих 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

После освоения программы профессионального модуля проводится квалификационный экзамен, который проверяет готовность обучающихся к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у них профессиональных и общих компетенций.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Обязательным требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих освоение ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, является наличие высшего образования, соответствующего профилю модуля, и опыта деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Руководство практикой осуществляют дипломированные специалисты, преподаватели междисциплинарного курса.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Оценка результатов освоения профессионального модуля является интегрированной и формируется на основании результатов по МДК, учебной и производственной практик и собственно квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен по ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих состоит из двух частей: теоретической (устного ответа на вопросы) и практической (выполнение практического задания)

Для составных элементов профессионального модуля дополнительно предусмотрена промежуточная аттестация:

МДК – другая форма контроля (контрольная работа в форме теста);

учебная практика – дифференцированный зачёт;

производственная практика – дифференцированный зачёт.

Контроль и оценка результатов МДК осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, лабораторных работ, решения расчётных и ситуационных задач, выполнения контрольных работ, тестовых заданий, а также проведения промежуточной аттестации в форме тестирования.

Контроль и оценка результатов практик осуществляются с использованием следующих форм и методов: наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике, анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (отчёт о практике, аттестационный листа, характеристика учебной и профессиональной деятельности студента).

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:
Декан технологического факультета
О.В.Черкасов
« 09 » марта 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО
А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

МДК.05.01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧИХ 17282 ПРИЕМЩИК СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс 3 **Семестр** 5, 6

Форма контроля: зачёт дифференцированный

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Место учебной практики в структуре образовательной программы

Учебная практика является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности СПО 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в части освоения основного вида профессиональной деятельности Выполнение работ по одной или несколь- ким профессиям рабочих, должностям служащих

Цели и задачи учебной практики

Цель учебной практики – формирование у студентов профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основному виду профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Задачами учебной практики являются:

- закрепление и совершенствование первоначальных практических умений;
- обучение первичным трудовым приёмам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерным для соответствующего вида деятельности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности;
- повышение у студентов мотивации к профессиональной деятельности.

С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе данного вида прак- тики 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).

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.

уметь:

- определять качество сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартам и или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, состояние дефектности;

-правильно хранить принятую сельскохозяйственной продукцию, сырье и отпускать ее по-

лучателям;

- 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.

Количество часов на учебную практику:

Всего 2 недели, 72 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение общих компетенций:

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

профессиональных компетенций:

	Код	Наименование результатов обучения
ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, рабочих должностям служащих.	ПК 5.1.	Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ.
	ПК 5.2.	Создавать условия хранения принятой продукции и сырья
	ПК 5.3.	Оформлять сопроводительную документацию

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час., нед.)	Сроки проведения
ОК 1-9; ПК 5.1 –5.3	ПМ. 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.	36/1	5 семестр
ОК 1-9; ПК 5.1 –5.3	ПМ. 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.	36/1	6 семестр

Содержание практики

Код и наименование ПК, ОК	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (дней)
ОК 1-9 ПК 5.1 – 5.3	Практическая работа № 1. Оценка качества зерна. (определение показателей свежести натурной массы зерна, стекловидной массы зерна: количества и качества сырой клейковины, зараженности зерна и поврежденности вредителями хлебных запасов. Химический состав и физиологические свойства зерновой массы; - определение вида сырья, его сорта, состояния дефектности; -проведение качественных и количественных измерений	Правила приёмки и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья; правила определения качества сдаваемой и принимаемой продукции; гос. стандарты и технические условия на сельскохозяйственную продукцию	ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. МДК.05.01 Выполнение работ по профессии рабочих 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья Тема 1.1. Приемка зерномучных продуктов и сырья. Тема 1.1.1.Оценка качества зерна. Тема 1.1.2 Определение условий хранения зерна. Оформление сопроводительных документов.	6/1

	сельскохозяйственной продукции и сырья; - - сортировка по установленным признакам)			
ОК 1-9 ПК 5.1 – 5.3	Практическая работа №2. Оценка качества муки (показатели качества муки пшеничной хлебопекарной), определение качества сдаваемой продукции и сырья; - определение вида сырья, его сорта, состояния дефектности; -проведение качественных и количественных измерений сельскохозяйственной продукции и сырья; - - сортировка по установленным признакам)	Правила приёмки и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья; правила определения качества сдаваемой и принимаемой продукции; гос. стандарты и технические условия на сельскохозяйственную продукцию	Тема 1.1. Приемка зерномучных продуктов и сырья. Тема 1.1.3 Оценка качества муки. Тема 1.1.4 Определение условий хранения муки. Оформление сопроводительных документов.	6/1

ОК 1-9 ПК 5.1 – 5.3	Практическая работа №3. Оценка качества картофеля свежего продовольственного (определение качества сдаваемой продукции и сырья; - определение вида сырья, его сорта, состояния дефектности; -проведение качественных и количественных измерений сельскохозяйственной продукции и сырья; - сортировка по установленным признакам)	Правила приёмки и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья; правила определения качества сдаваемой и принимаемой продукции; гос. стандарты и технические условия на сельскохозяйственную продукцию	Тема 1.2.Приемка плодоовощных продуктов и сырья. Тема 1.2.1 Оценка качества картофеля свежего продовольственного. Тема 1.2.2 Определение условий хранения картофеля свежего продовольственного. Оформление сопроводительных документов.	6/1
ОК 1-9 ПК 5.1 – 5.3	Практическая работа №4. Оценка качества свеклы столовой	Правила приёмки и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья; правила определения качества сдаваемой и	Тема 1.2.Приемка плодоовощных продуктов и сырья. Тема 1.2.3 Оценка качества свек-	6/1
		принимаемой продукции; гос. стандарты и технические условия на сельскохозяйственную продукцию	лы столовой Тема 1.2.4 Определение условий хранения свеклы столовой. Оформление сопроводительных документов.	

ОК 1-9 ПК 5.1 – 5.3	Практическая работа №5. Оценка качества яблок свежих	Правила приёмки и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья; правила определения качества сдаваемой и принимаемой продукции; гос. стандарты и технические условия на сельскохозяйственную продукцию	Тема 1.2. Приемка плодоовощных продуктов и сырья. Тема 1.2.5. Оценка качества яблок свежих. Тема 1.2.6. Определение условий хранения яблок свежих. Оформление сопроводительных документов.	6/1
ОК 1-9 ПК 5.3	Практическая работа №6 Оформление сопроводительных документов.	Правила оформление документов установленного образца при приёмке и сдаче сельскохозяйственной продукции и сырья.	Тема 1.1.2. Оформление сопроводительных документов. Тема 1.1.4. Оформление сопроводительных документов. Тема 1.2.2. Оформление сопроводительных документов. Тема 1.2.4. Оформление сопроводительных документов. Тема 1.2.6 Оформление сопроводительных документов.	6/1
ИТОГО :				36/6
ОК 1-9; ПК 5.1, 5.3	**Раздел 2. Сырье и продукты животноводства.** Практическая работа №7. Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающее предприятие*.	Правила приёмки и сдачи убойных животных, правила транспортировки скота, птицы и кроликов	Тема 2.2. Основные виды убойных животных, правила транспортировки скота, птицы и кроликов. Тема 2.3 Порядок сдачи и приемки убойных животных на предприятие.	6/1

ОК 1-9; ПК 5.1, 5.3	Практическая работа №8. Расчет общей живой массы животных. Нормы выхода. Оформление документов при приеме и сдаче скота на мясокомбинат. Решение задач	гос. стандарты и технические условия на сельскохозяйственную продукцию; правила определения качества сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартами и техническими условиями;	Тема 2.3. Порядок сдачи и приемки убойных животных на предприятии	6/1
ОК 1-9; ПК 5.1-5.2	Практическая работа №9. Холодильная обработка мяса	гос. стандарты и технические условия на сельскохозяйственную продукцию; правила определения качества сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартами и техническими условиями;	Тема 2.11 Холодильная обработка мяса	6/1
ОК1-9; ПК 5.1 ПК 5.2	Практическая работа №10 Оценка качества мяса. Определение качества сырья и продуктов животноводства органолептическим и физико-химическим методом.	гос. стандарты и технические условия на сельскохозяйственную продукцию; правила определения качества сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартами и техническими условиями;	Тема 2.7 Мясо больных животных и пути его использования. Тема 2.8.1Оценка качества мяса. Тема 2.10. Субпродукты мясные обработанные.	6/1
ОК1-9; ПК 5.1 ПК 5.2	Практическая работа № 11 Определение свежести яиц	гос. стандарты и технические условия на сельскохозяйственную продукцию; правила определения качества сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартами и техническими условиями;	Тема 2.12 Яйца куриные пищевые	6/1

ОК1-9; ПК 5.1 ПК 5.2	Практическая работа № 12 Оценка качества и натуральности меда	гос. стандарты и технические условия на сельскохозяйственную продукцию; правила определения качества сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартами и техническими условиями;	Тема 2.13 Мед натуральный	6/1
ИТОГО:				36/6
ВСЕГО:				**72/12**

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Требования к документации, необходимой для проведения практики.

Для проведения учебной практики необходим следующий комплект документов**:**

- положение об учебной практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;
- рабочая программа профессионального модуля;
- рабочая программа учебной практики;
- методические рекомендации по прохождению учебной практики;
- приказ ректора ФГБОУ ВО РГАТУ о прохождении практики;
- график прохождения практики;
- дневник студента для регистрации выполняемых на практике работ;
- аттестационный лист прохождения практик.

Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы практики проходит на базе университета.

Мастерская по компетенции «Сельскохозяйственные биотехнологии»

Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1 шт
Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1 шт
Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1 шт
Микроскоп биологический Микромед 1 (2-20inf.) 1 шт
Влагомер зерна wile 55 2 шт
Лабораторная мельница ЛЗМ-1 1 шт
Пурка литровая рабочая с падающим грузом ПХ-1МЦ 1 шт
Диафаноскоп ДСЗ-3 1 шт
Устройство для формирования клейковины 1 шт
Прибор определения числа падения ПЧП-3 1шт
Измеритель диформации клейковины ИДК-3М 1 шт
Делитель проб зерна ДПЗ-10 1 шт
Рассев лабораторный РЛ-1 1 шт
Щуп мешочный ЩМ-40 d12 1 шт
Шелушитель зерна лабораторный пленчатых культур У17-ЕШЗ 1 шт
Набор сит для анализа зерна пшеницы(D200.8 сит, поддон, крышка) 1 шт
Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1 шт
Белизномер лабораторный СКИБ-М 1 шт

Прибор Журавлева - Аналог прибора Журавлева "УОП-01" 1 шт
pH-метр/pH-метр pH-150МИ 3 шт
Нитратомер Нитрон-01 3 шт
Поляриметр круговой СМ-3 1 шт
Весы Парова для определения крахмалитости картофеля УКК-5 1 шт
Рефрактометр учебный "Компакт" 1 шт
Весы электронные настольные со стойкой МИДЛ МТ 30 МГЖА (5/10;230x330) "Базар" 2 шт
Доска разборная для зерна 10 шт
Бумага фильтровальная (20*20см), 1кг плот.75, 320 листов в упаковке 1 шт
Щипцы тигельные лабораторные (150мм) 5 шт
Чашка для навесок 3 шт (№1,2,3) (4 набора) 4 шт
Магнит постоянный металлический подковообразный ММ-2165 2 шт
Шпатель №3 20шт
Совочек лабораторный 10шт
Лупа ЛЗ-П-4,5х зерновая без подсветки (d=50мм,без подсветки) 5 шт
Контейнер для хранения образцов зерна КХОЗ-6л 10 шт
Таймер электронный лабораторный TL-303 2шт
pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт
Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт
Компьютер с лицензионным программным обеспечением (Монитор LCD PHILIPS 23.8" 241V8L (00/01)черный;Клавиатура Гарнизон Клавиатура GK-100, USB; Мышь Defender Optimum MB-270 черный;
Системный блок CPU Intel Core i3-9100/Gigabyte H310M H/8Gb/SSDCrucial SSD BX500 480GB/1TB/450W/ATX;Web – камера Defender G-lens 2694) 1шт
Печатающее устройство Pantum P2200 Принтер лазерный, монохромный 1 шт
Ноутбук HP 250 G8 5 шт
Проектор ViewSonic pG7O7W DLP 4000Lm (1280x800) 22000:1 ресурс лампы:6000часов 2xHDMI 2шт
Экран Lumien Eco Picture [LEP-100l10] Настенный экран 220x220см (рабочая область 2\4x2|4 см) Matte White 2шт
Радиокласс Сонет-РСМ РМ- 1-1 Заушный индуктор 1шт
Станция медиа-захвата и трансляции; Видеокамера с системой автонаведения по ИК-метке и позиционером-микрофоном 1шт
Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт
Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1шт
Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1шт
Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт
pH-метр с ножом для мясной продукции pH-150МИ 1шт
Анализатор влажности АВГ-60 1шт
pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт
Весы лабораторные ВЛТЭ 510 (510 гр.0,01 гр, внешняя калибровка) 1шт
pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт
Компьютер с лицензионным программным обеспечением (Монитор LCD PHILIPS 23.8" 241V8L (00/01) черный; Клавиатура Гарнизон Клавиатура GK-100, USB; Мышь Defender Optimum MB-270 черный;
Системный блок CPU Intel Core i3-9100/Gigabyte H310M H/8Gb/SSDCrucial SSD BX500 480GB/1TB/450W/ATX ; Web – камера Defender G-lens 2694) 1шт
Печатающее устройство Pantum P2200 Принтер лазерный,монохромный 1шт
Ноутбук HP 250 G8 5шт
Проектор ViewSonic pG7O7W DLP 4000Lm (1280x800) 22000:1 ресурс лампы:6000часов 2xHDMI 2шт

Экран Lumien Eco Picture [LEP-100l10] Настенный экран 220x220см (рабочая область 2\4x2|4 см) Matte White 2шт
Радиокласс Сонет-РСМ РМ- 1-1 Заушный индуктор 1шт
Стерилизатор воздушный настольный с программным управлением циклами стерилизации, дезинфекции и сушки, и системой принудительного охлаждения ГП-40-Ох-ПЗ 1шт
Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1шт
Шкаф вытяжной с НВ-1200 ШВ-Б в комплекте с блоком вытяжным встраиваемым БВУ-1 1шт
Анализатор качества молока «Термоскан-МИНИ» 1шт
Анализатор молока с термопринтером , с поверкой ECOMILK TOTAL 120 секунд 1шт
Весы лабораторные ВЛТЭ 500 (510 гр.0,01 гр, внешняя калибровка) 1шт
Аквадистиллятор для инъекций АЭ-5, ТЭНный 1шт
Микроскоп биологический Микромед 1 (2-20inf.) 1шт
Автоклав 1шт
Центрифуга молочная ЦЛМН 1-8 с подогревом TAGLER 1шт
Лабораторный сушильный шкаф СМ 50/360-60ШС 1шт
Анализатор молока с термопринтером , с поверкой ECOMILK TOTAL 120 секунд 1шт
Лабораторный термостат-редуктазник "ЛТР-24" 1шт
Рефрактометр "Компакт" 1шт
Рефрактометр цифровой Milwaukee MA871 1шт
Сепаратор Нептун 1шт
Анализатор влажности в комплекте с колибровочной гирей (высокоточный) "Эвалас-2М" (с гирей) 2шт
Гомогениизатор Stegler S10 1шт
Баня лабораторная БКЛ -М(комбинированная) 1шт
Анализатор соматических клеток в молоке "Соматос-Мини" 1шт
Установка для титрования УТ-1 1шт
Набор лабораторной посуды (бутирометр (жирометр) для молока 1-6*16шт.) колба коническая КН-2-100мм-34*16шт) 1шт
Плита электрическая лабораторная IR-8008 1шт
Весы лабораторные ВЛТЭ 500 (510 гр.0,01 гр, внешняя калибровка) 1шт
pH-метр HANNA HI198103 Checher 1 (0..14 pH, карманный) 1шт
Компьютер с лицензионным программным обеспеч обеспечением (Монитор LCD PHILIPS 23.8" 241V8L (00/01) черный; Клавиатура Гарнизон Клавиатура GK-100, USB; Мышь Defender Optimum MB-270 черный
Системный блок CPU Intel Core i3-9100/Gigabyte H310M H/8Gb/SSDCrucial SSD BX500 80GB/1TB/450W/ATX; Web – камера Defender G-lens 2694) 1шт
Печатающее устройство Pantum P2200 Принтер лазерный, монохромный 1шт
Ноутбук HP 250 G8 5шт
Проектор ViewSonic pG7O7W DLP 4000Lm (1280x800) 22000:1 ресурс лампы:6000часов 2xHDMI 2шт
Экран Lumien Eco Picture [LEP-100l10] Настенный экран 220x220см (рабочая область 2\4x2|4 см) Matte White 2шт
/Радиокласс Сонет-РСМ РМ- 1-1 Заушный индуктор 1шт

Учебно-производственное оборудование

Производство и первичная обработка продукции растениеводства

Мукопросеиватель 1шт
Шкаф расстоечный 1шт
Хлебопекарная печь электрическая 1шт
Планетарная тестомесильная машина 1шт
Тестоотделитель струнный 1шт
Сушка для плодов и овощей 1шт
Соковыжималка шнековая Kitfort KT-1106-2 серебристый металик. 1шт
Стул с металлическими ножками и мягким сидением и спинкой 25 шт

Стол островной СЛЭ-118 8шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Стол-мойка НВ-800 МСП (с сушилкой и полипропиленовой раковиной) 1шт
Стол лабораторный С490 1шт
Сушилка для посуды, пробирок и колб, 48 штерей 1шт
Фаршемешалка электрическая 1шт
Куттер 1шт
Мясорубка ТМ 32М 1шт
Камера термодымовая универсальная КТД-50 1шт
Холодильник двухкамерный POZIS RK FNF-170 1шт
Шприц вакуумный 1шт
Аппарат котлетный 1шт
Пельменный аппарат 1шт
Весы торговые настольные эектронные ВР4900-15-2Д-ДБ 04 1шт
Стол для мяса 1шт
Клипсатор одинарный 1шт
Стул с металлическими ножками и мягким сидением и спинкой 25шт
Стол островной СЛЭ-118 8шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Стол-мойка НВ-800 МСП (с сушилкой и полипропиленовой раковиной) 1шт
Стол лабораторный С490 1шт
Сушилка для посуды, пробирок и колб, 48 штерей 1шт
Йогуртница Redmond RYM-M5401 3шт
Пастеризатор Премиум 12 1шт
Электросыроварня (Тип 1) Maggio 1шт
Сырный пресс винтовой 1шт
Форма для сыра 5шт 10шт
Маслобойка МА 40л 1шт
Фризер мороженого GASTRORAGSCM 1119 ARB 2шт
Холодильник комбинированный лабораторный POZIS ХЛ-340 3шт
Стол лабораторный С401 4шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Шкаф металлический двухсекционный 1шт
Стол-мойка НВ-800 МСП (с сушилкой и полипропиленовой раковиной) 1шт
Стол лабораторный С490 1шт
Сушилка для посуды, пробирок и колб, 48 штерей 1шт
Йогуртница Redmond RYM-M5401 3шт
Пастеризатор Премиум 12 1шт
Электросыроварня (Тип 2) MaggioPro с автоматической мешалкой 1шт
Стул с металлическими ножками и мягким сидением и спинкой 25шт
Стол островной СЛЭ-118 8шт

Программное и методическое обеспечения

Автоматизированная программа по планированию и учету на мукомольных предприятих/Автоматизированная программа по планированию и учету на мукомольных предприятих. 1С:Управление мукомольным, крупяным, комбикормовым и масложировым производством. Модуль для 1С:ERP и 1С:КА2. Электронная поставка, 1С: Мукомольное, крупяное, комбикормовое и масложировое производство 2. Клиентская лицензия на 20 р.м. Электронная поставка 1шт

Автоматизированная программа по планированию и учету на молокоперерабатывающих предприятиях/Автоматизированная программа по планированию и учету на молокоперерабатывающих предприятиях. Лицензия на 20 р.м. 1С:Предприятие 8. ERP Управление

предприятием 2. Электронная поставка, 1С: Молокозавод. Модуль для 1С:ERP и 1С:КА2. Электронная поставка, 1С:Молокозавод для 1С:ERP и 1С:КА2. Клиентская лицензия на 20 р.м. Электронная поставка 1шт
Комплект программно-учебных модулей и виртуальных практикумов по компетенции "Сельскохозяйственные биотехнологии"/ПУМ: Оборудование и инструменты для выполнения работ по компетенции "Сельскохозяйственные биотехнологии" 1шт
ЭУМК «Основы агрономии» 1шт

Кабинет агрономии.

Основное учебное оборудование:
Весы ВЛКТ-500
Микроскоп «Биолам»
Ноутбук Dell Проектор
BenQ
Термостат ТМ1/80
Влагомер зерновой
Стенды настенные обучающие
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Лаборатория кормопроизводства

Основное учебное оборудование:
Весы
НоутбукLenovo
ПроекторNecProjectorNP 215 G
Влагомер зерновой
Стенды настенные обучающие
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Кабинет товароведения сельскохозяйственной продукции

Основное учебное оборудование:
Мельница ЛЗМ-1М
Весы ВСТ-1,2к/0,02-1
Миксер план.7,5 л.
Фритюрница Philips
Измеритель деформации клейковины
Хлебопечь LG MB 152CE
Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ
Электроплита «Мечта»
LED LCD Телевизор
Стол химический
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Учебно-производственная мастерская

Основное учебное оборудование:
Стол лабораторный
Шкаф лабораторный
Холодильник Атлант
Ноутбук Dell Проектор
BenQ Экран на треноге
Ванна ИПКС-072-02 (АН)

Весы ПВ-30
Витрина морозильная
Волчок
Клипсатор КН-21
КТОМИ 300м
Кутер
Тележка для КТОМИ -300
Льдогенератор
Насос центробежный ИПКС-017
Печь для копчения мясопродуктов КТОМИ
Тележка-чан на 200л
Холодильный агрегат МСМ 342 «Интерколд»
Центрифуга «Ока»
Шпигорезка ШР250
Шприц вакуумный ШВ-1М (вакуумный одношнековый)
Миницех «Молоконт -700» по переработке молока
Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Учебно-производственное хозяйство (УНИЦ «Агротехнопарк» посёлок « Учхоз .Стенькино»390044,Рязанская область, Рязанский район, пос. Учхоз Стенькино
Основное учебное оборудование:
Зернометатель ЗМЭ-90-04-110
Зерноуборочный комбайн РСМ-152
Картофелесажалка КСМ-4 Культиватор,
плуг ПГ-4,5
Сеялка КА 3,6
Телега тракторная с надставными бортами
Транспортер ТШ-150/1У-6
Комбайн КЗС -1218-29 «Полесье-1218»
Фреза почвенная

Аудитория для самостоятельной работы

Проектор TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLO SAM-1104 203x203 см, Монитор ASER V 173, Системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020, Принтер HP LaserJet P1102, Персональные компьютеры (монитор ViewSonic VA2407h, системный блок NL-AMD/A320M-HDV) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Радиокласс "Со- нет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бескон- тактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Аудитория для самостоятельной работы

Персональные компьютеры (Монитор ASER V 173, FLATRON L 1734S LG, PROVIEW SP716KP. Системный блок neos DEPO) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Сканер HP ScanJet 3800 L1945A, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Berrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Программное обеспечение:

1. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License
1096-200527-113342-063-1315;
2. Office 365 для образования E1 (преподавательский)
70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420;

3. ВКР ВУЗ
Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021;
4. «Сеть КонсультантПлюс»
Договор об информационной поддержке от 26.08.2016;
5. Windows 7
4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD;
6. Windows xp
QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8;
7. Windows 7 Pro
Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3- YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR- 3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG;
8. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, Advego Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант").
9.Электронная информационно-Образовательная среда Moodle http://ino-rgatu.ru/login/index.php

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основная литература:

а) нормативные документы:

1. ГОСТ 9353-2016 Пшеница. Технические условия
2. ГОСТ Р 51808-2001. Картофель свежий продовольственный, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия.
3. ГОСТ Р 32285-2013 Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия
4. ГОСТ 34314-2017 Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия, ТУ.
5. ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия
6. ГОСТ 31449-2013. Молоко коровье сырое. ТУ.
7. ГОСТ 34120-2017 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полуту- шах и четвертинах. Технические условия
8. ГОСТ 31476-2012 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия
9. ГОСТ Р 18292-2012 Птица сельскохозяйственная для убоя. Технические условия.
10. ГОСТ 31797-2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия
11. ГОСТ 31778-2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия
12. ГОСТ Р 52703-2006 Мясо кур. Торговые описания. Технические условия.
13. ГОСТ Р 32244 -2013 Субпродукты мясные обработанные. Технические условия
14. ГОСТ 31654-2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия
15. ГОСТ 19792-2017 Мёд натуральный. Технические условия

б) учебная литература.

Основная литература:

1. Жевнин Д.И. Организация работ по `приёмке сельскохозяйственных продуктов и сырья [Электронный ресурс]: уч. пособие для студентов СПО /Жевнин Д.И.- Рязань: РГАТУ, 2020 - ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Дополнительная литература:

1. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130579 - **ЭБС Лань**

Интернет-ресурсы

1. Министерство сельского хозяйства РФ – Режим доступа: https://mcx.gov.ru/contacts/
2. Единое окно доступа к образовательным ресурсам – Режим доступа: http://window.edu.ru

Периодические издания:

Хранение и переработка сельхозсырья : науч.-теоретич. журн. / учредитель : Московский государственный университет пищевых производств. – 1993 - . – Москва : Пищевая промышленность, 2019. – Ежекварт. – ISSN 2072-9669. - Текст : непосредственный.

Учебно-методические издания:

Методические рекомендации по самостоятельной работе [Электронный ресурс] Жевнин Д.И.- Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp Методические указания к практическим/лабораторным работам изучении МДК.05.01 [Элек- тронный ресурс] Жевнин Д..И. - Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp Методические указания по выполнению заданий на учебной практике при изучении МДК.05.01 [Электронный ресурс] Жевнин Д..И. - Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Требования к руководителям практики

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой – дипломированные специалисты, имеющие высшее образование, соответствую- щее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в соответствующей профессио- нальной сфере является обязательным, прохождение стажировки в профильных организаци- ях не реже оного раза в 3 года.

Руководитель практики

- разрабатывает тематику заданий для студентов;
- проводит занятия в ходе практики;
- оценивает работу студента во время практики.

Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Студенты в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие в учебном заведении правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

По окончании учебной практики в рамках профессионального модуля студент проходит промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачёта.

Контроль и оценка результатов учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения студентами различных видов практических работ. Результаты фиксируются преподавателем в аттестационном ли- сте и характеристике учебной и профессиональной деятельности. При оценке итогов работы студента учитывается объём выполненных работ, качество выполнения, освоение практиче- ских умений и навыков, а также качество оформления отчёта по практике.

Отчёт по учебной практике должен содержать описание выполненных работ. В заключительной части отчёта студент должен в краткой форме изложить основные результаты практики (чему он научился за время практики, какую пользу она принесла ему в усвоении теоретического материала). Объём отчёта – 15-20 страниц.

Все необходимые материалы по практике комплектуются студентом в папку скоросшиватель в следующем порядке:

№ п/п	Материалы, входящие в состав отчёта	Примечание
1	Титульный лист (приложение 1)	Оформляется студентом
2	Аттестационный лист (приложение 2)	заполняется руководителем практики
3	Дневник практики (приложение 4)	заполняется студентом, содержит краткое описание выполненных работ, подписывается руководителем практики
4	Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента (приложение 3)	заполняется руководителем практики
4	Содержание отчёта	содержит темы заданий, описание выполненных заданий и выводы (какие умения освоены)
5	Использованная литература	основная, дополнительная, Интернет-ресурсы
6	Приложение	заполненные бланки, таблицы, графики, технологические карты и т.д.

Критерии оценивания практических умений на учебной практике

«отлично» (5) – заслуживает студент, свободно владеющий умениями и навыками, предусмотренными программой учебной практики, обнаруживший глубокие знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания правильно и в полном объём; правильно и аккуратно оформивший отчёт;

«хорошо» (4) – заслуживает студент владеющий умениями и навыками, предусмотренными программой учебной практики, обнаруживший знания, необходимые для дальней- шей профессиональной деятельности, при выполнении заданий допустивший небольшие ошибки, но обладающий необходимыми знаниями для их выполнения; правильно и акку- ратно оформивший отчёт;

«удовлетворительно» (3) – заслуживает студент, справляющийся с профессиональ- ными умениями и навыками, предусмотренными программой учебной практики, обнару- живший знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания с ошибками, но устранивший их с помощью преподавателя, также допустивший ошибки и небрежность в оформлении отчёта по практике;

«неудовлетворительно» (2) – выставляется студенту, не владеющему умениями и навыками в достаточном объёме, допустившему принципиальные ошибки и не обладающему достаточными знаниями для их устранения; неправильно или небрежно оформивший отчёт.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:
Декан технологического факультета
О.В.Черкасов
« 09 » марта 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:
Декан ФДП и СПО
А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

МДК.05.01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧИХ 17282 ПРИЕМЩИК СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс 3 **Семестр** 6

Форма контроля: зачёт дифференцированный

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ 6

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ 8

4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ 11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ
14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Место производственной практики в структуре образовательной программы

Программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в части освоения основного вида профессиональной деятельности Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Цели и задачи производственной практики

Цель производственной практики – освоение студентами вида профессиональной деятельности, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретения опыта практической работы.

Основными задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретè нных в процессе обучения профессиональных умений;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- приобретение практического опыта, адаптация студентов к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

иметь практический опыт:

- проведения оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и про- дукции;
- 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 стандартам и или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, состояние де- фектности;
- правильно хранить принятую сельскохозяйственной продукцию, сырье и отпускать ее получателям;
- производить качественные и количественные измерения сельскохозяйственной продукции и сырья;
- подготовить транспортные средства и транспортную накладную для реализации сельскохо- зяйственной продукции и сырья;
- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу на холодильниках.

знать:

- правила приема и ортировки 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.

Количество часов на производственную практику: Всего 3 недели, 108 часов (6 семестр)

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом производственной практики является освоение общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование результатов практики
ОК 1	Понимать сущности социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективно- го выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного разви- тия
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональ- ной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинѐ нных), за ре- зультат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологии в профессиональной деятельности.

профессиональных (ПК) компетенций:

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 5.1.	Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ.
	ПК 5.2.	Создавать условия хранения принятой продукции и сырья
	ПК 5.3.	Оформлять сопроводительную документацию.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час./нед.)	Сроки проведения
ОК 1-.9 ПК5.1 - 5.3	ПМ 05Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК.05.01 Выполнение работ по профессии рабочих 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья.	108/3	VI семестр

2. Содержание производственной практики

Производственная практика после освоения МДК.05.01 Выполнение работ по профессии рабочих 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья.

Код и наименование ПК, ОК	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов/ дней
ОК 1-9 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3	Знакомство с предприятием, инструктаж по технике безопасности Участие в организации сортировки зерна. Взвешивание зерна. Подготовка оборудования для отбора точечных проб. Осуществление отбора точечных проб.	Изучение организационно-хозяйственной характеристики организации — базы практики. - правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья; - методика проведения контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции;	ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Тема 1.1. Приемка зерномучных продуктов	24/4

	Формирование объединенной, средней и среднесуточной проб. Выделение навесок для анализа. Осуществление взвешивания и приемки муки, крупы. Определение качества зерна, муки и крупы.	-правила взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья; - государственные стандарты и технические условия на сельскохозяйственную продукцию; - способы устранения дефектов и причины и их возникновения		
ОК 1-9 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3	Организация закладки и соблюдение режимов хранения зерна в соответствии с его качеством. Определение температуры, влажности, зерновой массы как основных условий, определяющие еѐ сохранность. Оформление и заполнение документов о качестве зерна и продуктов его переработки.	- правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья; - методика проведения контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции; -правила взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья; - государственные стандарты и технические условия на сельскохозяйственную продукцию; - способы устранения дефектов и причины и их возникновения	ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Тема 1.1.2. Определение условий хранения зерна. Оформление сопроводительных документов.	12/2

ОК 1-9 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3	Организация и проведение приемки и сортировки плодов и овощей. Оценка качества принимаемых плодов и овощной продукции в соответствии с требованиями. Взвешивание сырья. Организация закладки и режима хранения плодов и овощей, в соответствие с требованиями к их качеству. Оформление установленной учетно-отчетной документации.	- правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья; - методика проведения контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции; -правила взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья; - государственные стандарты и технические условия на сельскохозяйственную продукцию; - способы устранения дефектов и причины и их возникновения	Тема 1.3. Приемка плодоовощных продуктов и сырья.	18/3

ОК 1-9 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3	Организация и проведение приема молока в соответствии с требованиями к качеству молока. Определение плотности, массовой доли жира. Определение органолептических, физико-химических свойств молока.	Изучение организационно-хозяйственной характеристики организации — базы практики. - правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья; - методика проведения контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции; -правила взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья; - государственные стандарты и технические условия на сельскохозяйственную продукцию; - способы устранения дефектов и причины и их возникновения	Тема 2.1 Правила приемки молока натурального коровьего сырого в соответствии с ГОСТ 31449-2013. ТУ. Тема 2.1.1 Оценка качества молока коровьего сырого.	18/3
ОК 1-9 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3	Организация хранения молока и молочных продуктов в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья. Определение дефектов и пороков молока и молочных продуктов. Оформление установленной учетно-отчетной документации.	- условия хранения молока и молочных продуктов; - дефекты и пороки молока; - правила оформления установленной учетно-отчетной документации	Тема 2.1.3 Транспортирование и хранение молока коровьего сырого.	12/2

ОК 1-9 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3	Организация режимов хранения мяса и мясопродуктов. Организация ветеринарно-санитарного контроля за мясом и мясопродуктами. Оформление установленной учетно-отчетной документации Защита отчета	- условия хранения сельскохозяйственных продуктов и сырья; - оценка качества мяса; - правила оформления установленной учетно-отчетной документации	Тема 2.12. Холодильная обработка мяса. Тема 2.8. Значение маркировки для идентификации мяса и мясных продуктов Тема 2.7.1 Оценка качества мяса.	24/4
ИТОГО:				108/21

Задание на практику

ПК, ОК	Задания на практику	Результат должен найти отражение
ПК 5.1, ОК 1-9 ПК 5.2 ОК 1-9 ПК 5.3 ОК 1-9	Изучить и принять участие в организации приема сельскохозяйственной продукции и сырья. Изучить и провести оценку контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции. Принять участие в организации закладки и установлении режима хранения сельскохозяйственной продукции и сырья. Принять участие в оформлении сопроводительных документов.	отчет по производственной практике; характеристика учебной и профессиональной деятельности студента;

Примерный перечень документов/материалов, прилагаемых в качестве приложений к отчету по практике

1. Инструкции по технике безопасности при выполнении работ.
2. Образцы или копии документов, нормативно – техническая документация(НТД) на сырье и готовую продукцию. Фотографии на цифровых носителях. Ксерокопии учетно – отчетной документации.

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙПРАКТИКИ

Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- положение об учебной и производственной практике студентов, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки;
- программа производственной практики, прошедшая процедуру согласования с работодате- лем;
- рабочая программа профессионального модуля, прошедшая процедуру согласования с ра- ботодателем;
- приказ ректора ФГБОУ ВО РГАТУ о прохождении практики с распределением студентов по местам практик;
- направление на практику;
- договоры с организациями о проведении производственных практик;
- форма дневника студентов для регистрации выполняемых на производственной практике работ (приложение 4);
- аттестационный лист прохождения производственной практике (приложение 2);
- характеристика учебной и профессиональной деятельности студента (приложение 3);
- отчѐ т о практике.

Требования к условиям проведения производственной практики

Учебно-производственное хозяйство (УНИЦ «Агротехнорарк» поселок «Учхоз.Стенькино»)

Реализация программы предполагает проведение производственной практики на базе предприятий, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся и с которыми имеются прямые договоры:

Материальная база предприятий по профилю деятельности на основе заключенных долгосрочных и краткосрочных договоров:

Договор №109-10/1 от 13.01.2021г г. с СПК «Новоселки» 391133, Рязанская область, Рыбновский район, с. Новоселки, улица Новая, д. 6

Договор №84-10/1С от 23.05.2019г. с ООО «АПК Русь» 391123, Рязанская область, Рыбновский район, село Житово, Садовая улица, 26

Договор №70-10/1 от 12.01.2021г. с ООО «им. Крупской» 391184, Рязанская область, Старожиловский район, д. Аристово, улица Центральная, д. 1А

Договор №32-10/1 от 22.12.2020г. с АО «Павловское» 390518, Рязанская область, Рязанский район, с. Вышетравино

Договор №6-10/1 от 07.12.2020г с СПК «Красный маяк» 391091, Рязанская область, Спасский район, с. Перкино

Договор №1-10/1 от 01.12.2020 с ООО "Авангард" 390535, Рязанская область, Рязанский район, д. Хирино, ул. Центральная, д.2А

Договор №138-04/1 от 24.12.2015 г. с ООО «Вакинское Агро» 391102, Рязанская область, Рыбновский район, село Вакино, здание 15

Договор №63-10/1 от 12.01.2020 с ООО "Ряжская МТС" 391984, Рязанская область, Ряжский район, поселок Свет

Договор №211-10/1 от 26.02.2021 с ООО "Тумский двор" 391011, Рязанская область, Клепиковский район, с. Спирино, здание 41А

Договор №248-10/1 от 05.03.2021 С ООО "Пронское мясо" 391140, Рязанская обл, Пронский р-н, рпПронск, улица К.Г.Маничкина, 80

Учебно-производственное хозяйство (УНИЦ «Агротехнопарк» посѐ лок « Учхоз .Стенькино») 390044,Рязанская область, Рязанский район, пос. Учхоз Стенькино

а также на базе самостоятельно выбранных обучающимися организаций, направление дея-

тельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Студенты в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие на предприятии правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

Организация и руководство практикой

Производственная практика по ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащихсоставляет 3 недели (108 часов).

Руководство производственной практикой осуществляет преподаватель дисциплины профессионального цикла, а также работники предприятий (организаций), закреплѐнные за обучающимися.

Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в три года.

Перед началом практики проводится организационное собрание. Посещение организационного собрания и консультаций по практике – обязательное условие еѐ прохождения.

Организационное собрание проводится с целью ознакомления студентов с приказом, сроками практики, порядком организации работы во время практики в организации, оформлением необходимой документации, правилами техники безопасности, распорядком дня, видами и сроками отчетности и т.п.

Основные обязанности студента в период прохождения практики

Перед началом практики студент должен:

- принять участие в организационном собрании по практике;
- получить направление на практику;
- получить задание на практику.

В процессе прохождения практики студент должен:

- соблюдать трудовую дисциплину, правила техники безопасности, пожарной безопасности, производственной санитарии, выполнять требования внутреннего распорядка предприятия;
- выполнить задания, предусмотренные программой практики;
- вести записи в дневнике практики;
- принимать участие в групповых или индивидуальных консультациях с руководителем практики от образовательного учреждения;
- составить отчѐт по результатам практики.

По завершению практики студент должен:

- получить аттестационный лист и характеристику (*руководителя практики от предприятия*);
- представить отчет по практике руководителю от университета.

С момента зачисления практикантов на рабочие места на них распространяются правила охраны труда и внутреннего распорядка, действующие на предприятии!

Обязанности руководителя практики от университета:

провести организационное собрание студентов перед началом практики;

- установить связь с руководителем практики от организации, согласовать и уточнить с ним индивидуальный план практики, исходя из особенностей предприятия;
- обеспечить контроль своевременного начала практики, прибытия и нормативов работы студентов на предприятии;
- посетить предприятие, в котором студент проходит практику, встретиться с руководителями базовых предприятий с целью обеспечения качества прохождения практики студентами;
- обеспечить контроль соблюдения сроков практики и ее содержания;
- оказывать методическую помощь студентам при сборе материалов и выполнении отчетов;

выставить итоговую оценку по практике на основании анализа отчѐта по практике, характеристики и оценки, поставленной руководителем практики от предприятия.

Обязанности руководителя практики от предприятия

Ответственность за организацию и проведение практики в соответствии с договором об организации прохождения практики возлагается на руководителя подразделения, в котором студенты проходят практику.

Руководитель практики:

- знакомится с содержанием заданий на практику и способствует их выполнению на рабочем месте;
- знакомит практиканта с правилами внутреннего распорядка;
- предоставляет максимально возможную информацию, необходимую для выполнения зада- ний практики;
- в случае необходимости вносит коррективы в содержание и процесс организации практики студентов;
- по окончании практики дает характеристику (таблица 2 в аттестационном листе-характеристике) о работе студента-практиканта;
- оценивает работу практиканта во время практики.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основная литература:

а) нормативные документы:

1. ГОСТ 9353-2016 Пшеница. Технические условия
2. ГОСТ Р 51808-2001. Картофель свежий продовольственный, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия.
3. ГОСТ Р 32285-2013 Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия
4. ГОСТ 34314-2017 Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия, ТУ.
5. ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия
6. ГОСТ 31449-2013. Молоко коровье сырое. ТУ.
7. ГОСТ 34120-2017 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия
8. ГОСТ 31476-2012 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия
9. ГОСТ Р 18292-2012 Птица сельскохозяйственная для убоя. Технические условия.
10. ГОСТ 31797-2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия
11. ГОСТ 31778-2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия
12. ГОСТ Р 52703-2006 Мясо кур. Торговые описания. Технические условия.
13. ГОСТ Р 32244 -2013 Субпродукты мясные обработанные. Технические условия
14. ГОСТ 31654-2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия
15. ГОСТ 19792-2017 Мѐд натуральный. Технические условия

б) учебная литература.

Основная литература:

1. Жевнин Д.И. Организация работ по `приѐмке сельскохозяйственных продуктов и сырья [Электронный ресурс]: уч. пособие для студентов СПО /Жевнин Д.И.- Рязань: РГАТУ, 2020 - ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Дополнительная литература:

1. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130579 - **ЭБС Лань**

Интернет-ресурсы

1. Министерство сельского хозяйства РФ – Режим доступа: https://mcx.gov.ru/contacts/
2. Единое окно доступа к образовательным ресурсам – Режим доступа: http://window.edu.ru

Периодические издания:

Хранение и переработка сельхозсырья : науч.-теоретич. журн. / учредитель : Московский государственный университет пищевых производств. – 1993 - . – Москва : Пищевая промышленность, 2019. – Ежекварт. – ISSN 2072-9669. - Текст : непосредственный.

Учебно-методические издания:

Методические рекомендации по самостоятельной работе [Электронный ресурс] Жевнин Д.И.- Рязань: РГАТУ, 2022- ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
Методические указания к практическим/лабораторным работам изучении МДК.05.01 [Электронный ресурс] Жевнин Д..И. - Рязань: РГАТУ, 2022-ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
Методические указания по выполнению заданий на учебной практике при изучении МДК.05.01 [Электронный ресурс] Жевнин Д..И. - Рязань: РГАТУ, 2022-ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Аттестация производственной практики проводится в форме дифференцированного зачѐта. К дифференцированному зачѐту допускаются студенты, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчѐтных документов:

- дневник практики;
- отчет о практике;
- аттестационный лист;
- характеристику учебной и профессиональной деятельности.

Структура отчета и порядок его составления

Отчѐт о производственной практике представляет собой комплект материалов, включающий в себя:

-титульный лист;
- аттестационный лист;
- дневник;
- характеристику профессиональной деятельности студентf
- содержание;
- основную часть, содержащую описание выполненных работ и выводы;
- список литературы;
- приложения.

Объем отчета 25-30 страниц печатного текста.

Все необходимые материалы по практике комплектуются студентом в папку-скоросшиватель в следующем порядке:

№ п/п	Расположение материалов в отчете	Примечание
1.	Титульный лист	Заполняется и подписывается руководителем практики от организации
2.	Аттестационный лист	Заполняется и подписывается руководителем

№ п/п	Расположение материалов в отчете	Примечание
		практики от организации
3.	Характеристика на практиканта	Подписывается руководителем практики от предприятия и заверяется печатью.
4.	Дневник по практике	Заполняется ежедневно.
5.	Отчет о выполнении заданий по производственной практике	Пишется студентом. Отчет является ответом на каждый пункт задания на практику, которое сопровождается ссылками на приложения.

6.	Приложения	Приложения представляют собой материал, подтверждающий выполнение заданий на практике. Приложения имеют сквозную нумерацию. Номера страниц приложений допускается ставить вручную.

Отчет обучающегося о прохождении практики должен иметь четкое построение, логическую последовательность и конкретность изложения материала, доказательность выводов и обоснованность предложений.

Содержание отчета – это перечень заголовков разделов (частей и других структурных единиц) с указанием страниц, на которых размещается каждый их них. Заголовки содержания должны точно повторять заголовки в тексте.

Введение – это вводная часть отчета, в которой излагаются основные цели и задачи практики, дается и общая характеристика предприятия.

Основная часть отчета содержит подробное описание видов работ, выполненных студентом на практике.

Содержание практики определяется заданиями, установленными студенту (или группе студентов) руководителями практики от образовательного учреждения и предприятия. Отчет обязательно должен содержать не только информацию о выполнении заданий программы практики, но и анализ этой информации, выводы и рекомендации, разработанные каждым студентом самостоятельно.

В выводах и предложениях кратко, но аргументировано излагаются основные выводы, полученные в ходе прохождения практики и вносятся предложения по улучшению работы по данному направлению.

Список литературы, которым пользовался обучающийся при написании отчета (7-10 источников), должен подбираться в соответствии с рекомендациями ФГОС. Приложения к отчету включают таблицы, схемы, планы, инструкции и другие документы, не представляющие из себя коммерческую тайну предприятия, а также дневник прохождения практики на предприятии.

Характеристика руководителя практики от предприятия (организации) о выполнении обучающимся своих обязанностей должна быть заверена печатью предприятия (организации).

Отчет оформляется на белой стандартной бумаге (формат А4).

Требования к оформлению текста отчета

Отчет пишется:

- от 1-го лица в повествовательной форме;
- оформляется на компьютере шрифтом TimesNewRoman;
- размер шрифта – 14;
- межстрочный интервал – 1,5;
- поля документа: верхнее – 2 см, нижнее – 2 см, левое – 3 см, правое – 1,0 см;
- отступ первой строки – 1,25 см;
- расположение номера страниц – снизу справа;
- номер страницы на первом листе (титульном) не ставится;

Отчет начинается с заголовка и подзаголовка, выровненных по левому краю.

Каждый отчет выполняется индивидуально.

Содержание отчета предполагает раскрытие поставленных перед студентов вопросов согласно тематике задания на производственную практику

Отчет формируется в скоросшивателе (папке для файлов).

Сдача и защита отчетов происходит согласно графику защиты и сдачи отчетов.

Порядок подведения итогов практики

Оформленный отчет представляется студентом в сроки, определенные графиком учебного процесса, но не позже срока окончания практики.

При выставлении оценки за практику учитывается характеристика, представленная на студента руководителем практики от организации, и оценка, полученная по месту прохождения практики.

Положительная оценка при дифференцированном зачете выставляется при условии положительного аттестационного листа по практике, положительной характеристики организации на студента, качества оформления отчета, полноты и своевременности представления материалов по практике .

Студенты, не выполнившие без уважительной причины требования программы практики или получившие неудовлетворительную оценку, считаются имеющими академическую задолженность.

В случае уважительной причины студент направляется на практику вторично в свободное от учебы время.

Критерии оценивания:

«отлично» (5) – заслуживает студент, выполнивший программу практики, обнаруживший глубокие знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания в полном объеме и правильно; проявивший при выполнении заданий самостоятельность, интерес к выбранной профессии, правильно и в соответствии с требованиями оформивший отчет;

«хорошо» (4) – заслуживает студент, выполнивший программу практики в полном объеме, проявивший самостоятельность, интерес к профессии, обнаруживающий знания, не- обходимые для дальнейшей профессиональной деятельности, при выполнении заданий до пустивший ошибки, но обладающий необходимыми знаниями для их выполнения; офор- мивший отчет в соответствии с требованиями;

«удовлетворительно» (3) – заслуживает студент, справляющийся с профессиональными умениями, предусмотренными программой практики, обнаруживающий знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания с ошибками и устранивший их с помощью руководителя практики, также допустивший ошибки и небрежность в оформлении отчета по практике;

«неудовлетворительно» (2) – выставляется студенту, не выполнившему программу практики, не владеющему в полном объеме умениями и навыками для выполнения видов работ, допустившему принципиальные ошибки и не обладающему достаточными знаниями для их устранения; неправильно и небрежно оформивший отчет.