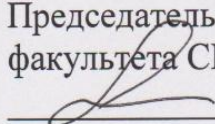


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Курская государственная сельскохозяйственная академия  
имени И.И. Иванова»

СОГЛАСОВАНО

Председатель методической комиссии  
факультета СПО

  
Мезенцева Е.М.  
(подпись, расшифровка подписи)

«28» июня 20 18 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор ФГБОУ ВО Курская ГСХА

Семькин В.А.

(подпись, расшифровка подписи)

«27» августа 20 18 г.



**Аннотации рабочих программ учебных дисциплин  
основной профессиональной образовательной  
программы по специальности  
35.02.06 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции**

**Вид подготовки:** базовая, на базе среднего общего образования

Курск-2018

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Основы философии»**

### **Цель и задачи учебной дисциплины**

**Цель учебной дисциплины:** дать основные знания о возникновении, развитии и современном состоянии философии.

**Задачи учебной дисциплины:**

- способствовать формированию мировоззренческих установок у студентов;
- познакомить с основными проблемами онтологии, гносеологии, диалектики, аксиологии, философской антропологии, социальной философии;
- научить студентов осуществлять философский анализ современных социальных проблем;
- развивать у студентов навыки самостоятельного мышления;
- способствовать воспитанию гражданина и специалиста, умеющего ориентироваться в наиболее общих философских проблемах в контексте философии XX-XXI в.

### **Содержание учебной дисциплины**

Изучаются следующие разделы и темы:

Раздел 1. Возникновение философии, основные направления и этапы её исторического развития.

Тема 1.1 Философия, ее предмет и роль в жизни общества.

Тема 1.2 Философия Древнего мира и Средних веков.

Тема 1.3 Философия эпохи Возрождения, Нового времени, Просвещения.

Немецкая классическая, Марксистская философия.

Тема 1.4 Постклассическая и современная западная философия..

Тема 1.5 Русская философия.

Раздел 2. Основные разделы философии

Тема 2.1 Учение о бытии.

Тема 2.2 Диалектика – учение о всеобщей связи и развитии.

Тема 2.3 Философское учение о познании.

Тема 2.4 Аксиология – учение о ценностях.

Тема 2.5 Философский анализ общества.

Тема 2.6 Философия истории.

Тема 2.7 Философская антропология.

Тема 2.8 Этика и глобальные проблемы современности.

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «История»**

### **Цель и задачи учебной дисциплины**

**Цель учебной дисциплины** - формирование представлений об особенностях развития России на основе осмысления важнейших событий и проблем российской и мировой истории последней четверти XX века - начала XXI века.

### **Задачи учебной дисциплины:**

- 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.

### **Содержание учебной дисциплины**

Изучение следующих разделов и тем.

Раздел 1. Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX-XXI вв)

Тема 1.1 Распад СССР. Формирование ближнего зарубежья.

Тема 1.2 Миссия сверхдержав.

Тема 1.3 Китай: непростой путь от региональной к глобальной державе.

Тема 1.4. Международные отношения в конце XX-XXI века.

Раздел 2. Сущность и причины локальных и региональных межгосударственных конфликтов в конце XX начале XXI вв.

Тема 2.1. Региональные конфликты с глобальными последствиями

Тема 2.2. Иллюзия утраченных угроз.

Тема 2.3. Глобальная безопасность: кто и кому и чем угрожает.

Тема 2.4. Ахиллесовы пяты современной цивилизации.

Тема 2.5. Понятие исламского вызова

Раздел 3. Основные процессы политического развития ведущих государств и регионов мира

Тема 3.1. Признаки новой экономической эпохи.

Тема 3.2. Историческое перепутье России

Тема 3.3. Понятие национальных задач. Спектр национальных задач России

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Иностранный язык»**

### **Цель и задачи учебной дисциплины**

**Цель учебной дисциплины:** сформировать знания, умения и навыки, необходимые для осуществления устной и письменной коммуникации на английском языке в профессиональной, научной и практической деятельности.

#### **Задачи учебной дисциплины:**

- освоить лексику и грамматику английского языка в объеме, установленном ФГОС СПО;
- углубить знания студентов в области страноведения;
- сформировать у студентов умения осуществлять устную коммуникацию с зарубежными партнерами на уровне не ниже разговорного;
- формировать навыки самостоятельной работы с научными текстами на английском языке;
- способствовать воспитанию толерантного отношения студентов к культурному разнообразию мира.

### **Содержание учебной дисциплины**

Изучаются следующие разделы и темы:

2 курс

Раздел 1 Образование

Тема 1.1. «Образование в Великобритании»

Тема 1.2 «Британские университеты»

Тема 1.3 «Известные английские ученые»

Раздел 2 Письма, анкеты

Тема 2.1 «Личное письмо»

Тема 2.2 «Деловое письмо»

Тема 2.3 «Заполнение анкет»

Раздел 3 Экология

Тема 3.1 «Защита природы»

Тема 3.2. «Парниковый эффект»

Тема 3.3 «Глобальное потепление»

Раздел 4 Компьютер

Тема 4.1 «Персональный компьютер»

Тема 4.2 «Составляющие компьютера»

Тема 4.3 «Устройства ввода и вывода информации»

Тема 4.4 «Интернет»

Тема 4.5 «Основы работы в Интернете»

Тема 4.6 «Билл Гейтс»

3 курс

Раздел 1 Еда

Тема 1.1. «Приемы пищи в России, Великобритании, США».

Тема 1.2. «Правильное питание – залог здоровья».

Тема 1.3. «Углеводы. Белки. Жиры».

Тема 1.4. «Мой рацион».

Раздел 2 Виды продовольственных изделий

Тема 2.1. «Хлебобулочные изделия».

Тема 2.2. «Мясная продукция».

Тема 2.3. «Молочная продукция».

Тема 2.4. «Напитки».

Тема 2.5. «Технологический процесс производства продуктов питания».

Раздел 3 «Профессия-технолог»

Тема 3.1. «Технология».

Тема 3.2. «Моя будущая профессия».

4 курс

Раздел 1. Товароведение

Тема 1.1. «Закупки».

Тема 1.2. «Реализация».

Тема 1.3. «Хранение».

Тема 1.4. «Ценообразование. Спрос и предложение»

Раздел 2. «Документация».

Тема 2.1. «Составление деловых писем и их виды. Деловая переписка. Личная переписка».

Тема 2.2. «Устройство на работу. Резюме. Собеседование».

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Физическая культура»**

### **Цель и задачи учебной дисциплины**

**Цель учебной дисциплины:** является формирование физической культуры личности, способности направленного использования разнообразных средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

#### **Задачи учебной дисциплины:**

- формирование мотивов, необходимых для физического совершенствования и самосовершенствования;
- создание у студентов системного комплекса знаний теоретических основ и практических навыков для реализации их потребностей в двигательной активности с творческим освоением ценностей физической культуры;
- обеспечение разносторонней физической подготовленности;
- повышение умственной работоспособности средствами физической культуры и спорта;
- формирование навыков и потребностей в здоровом образе жизни; снижение заболеваемости;
- приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.

### **Содержание учебной дисциплины**

Изучаются следующие разделы и темы:

Раздел 1. Теоретический.

Тема 1. Введение. Основы здорового образа жизни студентов СПО.

Раздел 2. Легкая атлетика.

Тема 2.1 Основы техники бега на короткие дистанции. Изучение техники высокого и низкого старта.

Тема 2.2 Техника выполнения прыжков в длину с места и с разбега. Техника эстафетного бега.

Тема 2.3 Кроссовый бег.

Раздел 3. Гимнастика.

Тема 3.1 Строевые упражнения

Тема 3.2 Общеразвивающие упражнения

Раздел 4. Спортивные игры. Волейбол

Тема 4.1 Техника приемов и передач мяча снизу, сверху, игра в парах.

Тема 4.2 Техника подачи мяча снизу, сверху, игра в парах через сетку.

Раздел 5. Лыжная подготовка

Тема 5.1 Техника передвижения на лыжах

Тема 5.2 Техника горнолыжной подготовки

Тема 5.3 Прохождение дистанции

## Раздел 6. Спортивные игры. Баскетбол

Тема 6.1 Различные виды передачи мяча, повороты на месте, броски в кольцо после ведения.

Тема 6.2 Техника ведения мяча правой и левой рукой. Броски мяча в кольцо в прыжке.

## Раздел 7. Легкая атлетика

Тема 7.1 Основы техники и тактики кроссового бега. Техника метания гранаты

Тема 7.2 Совершенствование техники бега на короткие дистанции. Совершенствование приёма и передачи эстафетной палочки.

Тема 7.3 Совершенствование техники прыжков в длину с места и с разбега. Техника эстафетного бега.

## Раздел 8. Легкая атлетика

Тема 8.1 Старт. Стартовый разбег. Бег по дистанции, финиширование. Бег по отрезкам.

Тема 8.2 Совершенствование техника эстафетного бега, прыжки в длину с места и с разбега.

Тема 8.3 Совершенствование техники бега на средние дистанции. Бег по пересеченной местности.

## Раздел 9. Гимнастика.

Тема 9.1 Совершенствование техники строевых упражнений.

Тема 9.2 Совершенствование техники общеразвивающих упражнений.

## Раздел 10. Спортивные игры. Волейбол

Тема 10.1 Техника приемов и передач мяча. Совершенствование техники подач мяча. Двухсторонняя игра

Тема 10.2 Совершенствование техники нападающего удара. Тактические действия игроков в зоне.

Тема 10.3 Совершенствование техники нападающего удара, действие игроков после блокирующего удара.

## Раздел 11. Лыжная подготовка

Тема 11.1 Совершенствование техники передвижения на лыжах.

Тема 11.2 Совершенствование техники горнолыжной подготовки.

Тема 11.3 Совершенствование техники прохождения дистанции

## Раздел 12. Общая физическая подготовка

Тема 12.1 Общая физическая подготовка

Тема 12.2 Профессионально-прикладная физическая подготовка студента

## Раздел 13. Спортивные игры. Баскетбол

Тема 13.1 Совершенствование техники обводки соперника и бросков мяча.

Тема 13.2 Совершенствование техники бросков мяча и приемов игры в защите

Тема 13.3 Совершенствование техники бросков мяча одной рукой и приемов игры в защите.

Раздел 14. Легкая атлетика

Тема 14.1 Бег на выносливость

Тема 14.2 Совершенствование техники бега на средние дистанции

Тема 14.3 Совершенствование техники бега на короткие дистанции.

Раздел 15. Легкая атлетика

Тема 15.1 Совершенствование техники бега на короткие дистанции.

Специальные беговые и подводящие упражнения.

Тема 15.2 Совершенствование техники прыжков в длину с места и с разбега. Эстафетный бег.

Раздел 16. Спортивные игры. Волейбол

Тема 16.1 Совершенствование техники нападающего удара. Тактические действия игроков в зоне защиты.

Тема 16.2 Совершенствование тактических действий игроков в зоне защиты и в зоне нападения.

Тема 16.3 Совершенствование техники нападающего удара, действия игроков после блокирующего удара.

Раздел 17. Спортивные игры. Баскетбол

Тема 17.1 Совершенствование техники передач мяча в движении, броски мяча в кольцо

Тема 17.2 Совершенствование тактики игры в нападении и защите.

Тема 17.3 Индивидуальные и групповые действия в нападении и защите

Раздел 18. Легкая атлетика

Тема 18.1 Совершенствование техники кроссового бега.

Тема 18.2 Совершенствование техники эстафетного бега.



## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Математика»**

### **Цель и задачи учебной дисциплины**

**Цель учебной дисциплины:** овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни для изучения смежных естественнонаучных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки.

### **Задачи учебной дисциплины:**

- понимание математики как универсального языка науки, как средства моделирования явлений и процессов;
- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- воспитание 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.

### **Содержание учебной дисциплины**

Изучаются следующие разделы и темы:

Раздел 1. Линейная алгебра

Введение

Тема 1.1. Матрицы и определители

Тема 1.2. Системы линейных уравнений

Раздел 2. Математический анализ

Тема 2.1. Функция

Тема 2.2. Пределы и непрерывность

Раздел 3. Дифференциальное исчисление

Тема 3.1. Производная функции

Тема 3.2. Приложение производной

Раздел 4. Интегральное исчисление

Тема 4.1. Неопределенный интеграл

Тема 4.2. Определенный интеграл

Раздел 5. Комплексные числа

Раздел 6. Теория вероятностей и математическая статистика

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Экологические основы природопользования»**

### **Цель и задачи учебной дисциплины**

**Цель учебной дисциплины:** формирование представлений о современном состоянии природопользования в мире, о месте России в этом процессе, а также развитие познавательного интереса к экологическим проблемам, правовым вопросам экологической безопасности.

### **Задачи учебной дисциплины:**

- ознакомить учащихся с основами экологии, экологическими факторами, средами жизни, популяциями, биоценозами и экосистемами;
- дать знания о природных ресурсах, их классификации и рациональным природопользованием;
- дать знания об основных загрязнителях природных ресурсов в России и мире и их классификации;
- ознакомить с правовыми, организационными и экономическими вопросами экологической безопасности, экологическим мониторингом;
- показать учащимся взаимосвязь природы и общества.

### **Содержание учебной дисциплины**

Изучаются следующие разделы и темы:

Раздел 1. Основы экологии

Тема 1. Основные понятия экологии. Экологические факторы и закономерности их действия.

Тема 2. Популяция: структура, динамика, взаимоотношения.

Тема 3. Биологические факторы в сообществе.

Тема 4. Основные среды жизни.

Тема 5. Экосистема.

Тема 6. Биосфера как глобальная экосистема.

Раздел 2. Взаимодействие человека и природы. Городские промышленные экосистемы.

Тема 7. Природа и общество.

Тема 8. Загрязнение окружающей среды токсичными и радиоактивными веществами.

Тема 9. Народонаселение. Городские и промышленные экосистемы

Раздел 3. Рациональное природопользование

Тема 10. Принципы рационального природопользования.

Тема 11. Охрана окружающей среды.

Тема 12. Государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу.

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Основы агрономии»**

### **Цель и задачи учебной дисциплины**

**Цель учебной дисциплины**– формирование знаний сельскохозяйственных культур, условий и технологий их возделывания.

#### **Задачи учебной дисциплины:**

- способствовать формированию понятийного аппарата при рассмотрении биологии, происхождения и агротехнологий культурных растений;
- стимулировать усвоение знаний на основе наглядного материала;
- дать учащимся представление о современных технологиях возделывания сельскохозяйственных культур;
- обеспечить понимание взаимосвязи данной учебной дисциплины с другими смежными с ней дисциплинами.

### **Содержание учебной дисциплины**

Изучаются следующие разделы и темы:

Раздел 1 Основы почвоведения

Тема 1.1 Понятие о почве, ее значение, задачи

Тема 1.2 Схема почвообразовательного процесса. Плодородие почв

Раздел 2 Основы земледелия

Тема 2.1. Сорные растения

Тема 2.2. Севообороты

Тема 2.3 Обработка почвы

Раздел 3 Основы агрохимии

Тема 3.1 Задачи предмета агрохимии. Минеральные удобрения

Раздел 4 Системы земледелия

Тема 4.1 Сущность систем земледелия

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Основы зоотехнии»**

### **Цель и задачи учебной дисциплины**

**Цель учебной дисциплины:** дать студентам необходимый объем знаний, умений, навыков в освоении вопросов технологии производства и переработки молока, говядины, свинины, продукции овцеводства, птицеводства и других отраслей животноводства в разных типах сельскохозяйственных предприятий.

А также сформировать у будущих специалистов АПК навыки практической реализации теоретически приобретённых знаний и умений в условиях конкретных производственных ситуаций, при поиске оптимальных решений тех или иных проблем в рамках организации животноводства в хозяйствах различной мощности и разных форм собственности.

### **Задачи учебной дисциплины:**

- изучить основные технологии производства продукции животноводства, включая вопросы кормления, содержания, воспроизводства и производственного использования различных видов сельскохозяйственных животных;
- изучить основные требования к качеству сырья животного происхождения, а также к качеству готовой продукции;
- научить определять потребность и экономическую целесообразность производства различных видов продукции в конкретных хозяйственных условиях в рамках рыночной экономики.

### **Содержание учебной дисциплины**

Изучаются следующие разделы и темы:

- Раздел 1. Разведение сельскохозяйственных животных
  - Тема 1.1 Введение. Конституция, экстерьер и интерьер сельскохозяйственных животных.
  - Тема 1.2 Индивидуальное развитие животных.
  - Тема 1.3 Продуктивность сельскохозяйственных животных.
  - Тема 1.4. Отбор и подбор
  - Тема 1.5 Породообразование и методы разведения сельскохозяйственных животных.
- Раздел 2 Кормление сельскохозяйственных животных
  - Тема 2.1 Химический состав и питательность кормов.
  - Тема 2.2 Классификация, характеристика и использование кормов
  - Тема 2.3 Основы и принципы нормированного кормления сельскохозяйственных животных.
- Раздел 3 Частная зоотехния

Тема 3.1. Скотоводство и технология производства молока и говядины

Тема 3.2. Свиноводство и технология производства свинины

Тема 3.3. Овцеводство и технология производства шерсти и баранины

Тема 3.4. Птицеводство и технология производства яиц и мяса птицы

Тема 3.5. Коневодство и технология производства продукции

коневодства

Тема 3.6 Основы прудового рыбоводства

Тема 3.7 Основы пчеловодства.

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Основы механизации, электрификации и механизации сельского хозяйства»**

### **Цель и задачи учебной дисциплины**

**Цель учебной дисциплины**- получение студентами прочных знаний по комплексной механизации и автоматизации основных производственных процессов, системам машин и оборудования, используемых в растениеводстве и животноводстве, особенностям применения механизированных и автоматизированных технологий в коллективных и крестьянских хозяйствах, самостоятельного освоения новых машин и предвидение перспектив их развития.

### **Задачи учебной дисциплины:**

- дать знания по технологии и техническим средствам выполнения сельскохозяйственных работ в соответствии с агротехническими требованиями;
- дать знания по устройству тракторов и автомобилей, принципам работы их узлов и агрегатов;
- способствовать изучению общих вопросов использования электрических машин и электропривода в сельскохозяйственном производстве;
- дать знания по технологии использования электрической энергии в сельском хозяйстве;
- научить особенностям эксплуатации, обеспечивающим наиболее эффективное использование технических средств.

### **Содержание учебной дисциплины**

Изучаются следующие разделы и темы:

Раздел 1 .Тракторы и автомобили.

Тема 1.1 Основные сведения о тракторах и автомобилях

Тема 1.2 Устройство двигателей внутреннего сгорания.

Тема 1.3 Система смазки двигателей.

Тема 1.4 Системы охлаждения двигателей.

Тема 1.5 Трансмиссия и ходовая часть тракторов.

Раздел 2.Механизация производственных процессов в растениеводстве.

Тема 2.1 Механизация технологических процессов обработки почвы и посадки.

Раздел 3. Механизация производственных процессов в животноводстве.

Тема 3.1. Механизация и автоматизация обработки, приготовления, раздачи кормов и водоснабжения животноводческих ферм.

Тема 3.2. Механизация и автоматизация доения коров и первичной обработки молока.

Тема 3.3 Механизация удаления навоза.

Раздел 4. Электрификация сельского хозяйства.

Тема 4.1. Электрические установки для освещения и облучения.

Тема 4.2. Электропривод сельскохозяйственных машин и оборудования.

Тема 4.3. Электрификация защищенного грунта в овощеводстве.

Раздел 5. Автоматизация технологических процессов сельскохозяйственного производства.

Тема 5.1. Автоматизация сельскохозяйственного производства.

Тема 5.2. Классификация измерительных преобразователей систем автоматизированного управления технологическими процессами.

Тема 5.3. Исполнительные механизмы систем управления технологическими процессами.

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Инженерная графика»**

### **Цель и задачи учебной дисциплины**

**Цель учебной дисциплины:** формирование комплекса устойчивых знаний, умений и навыков, определяющих графическую подготовку, необходимых и достаточных для осуществления всех видов профессиональной деятельности, предусмотренной образовательным стандартом, формирование основ инженерного интеллекта будущего специалиста на базе развития пространственного и логического мышления.

#### **Задачи учебной дисциплины:**

- ознакомление студентов с теоретическими основами изображения пространственных объектов на плоскости и основами построения чертежей;
- формирование умения представлять всевозможные сочетания геометрических форм в пространстве,
- формирование умения излагать проектный замысел с помощью чертежей и технического рисунка;
- формирование навыков составления, оформления и чтения чертежей.

### **Содержание учебной дисциплины**

Изучаются следующие разделы и темы:

Введение

Раздел 1 Компьютерная графика

Тема 1.1. Основные сведения о графических редакторах. Знакомство с программой КОМПАС.

Тема 1.2. Построение чертежей. Редактирование. Нанесение размеров.

Раздел 2 Геометрическое черчение

Тема 2.1. Геометрические построения

Тема 2.2. Правила вычерчивания контуров технических деталей.

Простановка размеров на чертеже

Раздел 3. Машиностроительное черчение.

Тема 3.1. Правила разработки и оформления конструкторской документации

Тема 3.2. Изображения – виды разрезы, сечения

Тема 3.3. Аксонометрические проекции.

Тема 3.4. Разъемные и неразъемные соединения деталей.

Тема 3.5. Эскизы деталей и рабочие чертеж



Тема 3.6. Чертежи общего вида и сборочные чертежи. Спецификация.  
Тема 3.7. Чтение и детализирование чертежей  
Раздел 4. Чертежи и схемы по специальности  
Тема 4.1. Правила выполнения и оформления схем

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Техническая механика»**

### **Цель и задачи учебной дисциплины**

**Цель учебной дисциплины**- изучение законов механического взаимодействия материальных тел, методов расчетов элементов конструкций с учетом их напряженного и деформированного состояния, а также основ механики машин и механизмов для успешного выполнения профессиональных задач, связанных с проектированием и эксплуатацией техники.

### **Задачи учебной дисциплины:**

- способствовать формированию понятийного аппарата при рассмотрении вопросов технического обеспечения перерабатывающих производств;
- дать учащимся навыки расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость;
- обеспечить понимание принципов строения механизмов и тенденций совершенствования их конструкций.

### **Содержание учебной дисциплины**

Изучаются следующие разделы и темы:

Раздел 1. Теоретическая механика

Тема 1.1 Статика

Тема 1.2 Кинематика

Тема 1.3 Динамика

Раздел 2. Основы сопротивления материалов

Раздел 3. Детали и механизмы машин

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Материаловедение»**

### **Цель и задачи учебной дисциплины**

**Цель учебной дисциплины «Материаловедение»** - научить студентов обоснованно выбирать материалы, форму изделия с учетом требования технологичности и высокого эксплуатационного качества, а также методов упрочнения деталей для наиболее эффективного использования в технике.

#### **Задачи учебной дисциплины:**

- изучение сущности явлений, происходящих в материалах при воздействии на них различных факторов в условиях производства и эксплуатации;

- изучение зависимости между составом, строением и свойствами материалов, теории и практики упрочнения материалов;

- изучение основных групп металлических и неметаллических материалов, области применения, поведения материалов при эксплуатации;

- изучение принципов устройства типового оборудования, инструментов и приспособлений для получения материалов, заготовок, деталей и узлов, а также технико-экономических и экологических характеристик технологических процессов и оборудования.

### **Содержание учебной дисциплины**

Изучаются следующие разделы и темы:

Тема 1. Основные виды, свойства и области применения конструкционных металлических и неметаллических материалов

Тема 2. Классификация, свойства, маркировка и область применения конструкционных материалов.

Тема 3. Основные сведения о назначении и свойствах металлов и сплавов, о технологии их производства

Тема 4. Особенности строения металлов и их сплавов, закономерности процессов кристаллизации и структурообразования.

Тема 5. Сущность технологических процессов литья, сварки, обработки металлов давлением и резанием

Тема 6. Основы термообработки металлов

Тема 7. Требования к качеству обработки деталей

Тема 8. Виды износа деталей и узлов.

Тема 9. Особенности строения, назначения и свойства различных групп неметаллических материалов

Тема 10. Характеристики топливных, смазочных, абразивных материалов и специальных жидкостей.

Тема 11. Классификация и марка масел.

Тема 12. Эксплуатационные свойства различных видов топлива

Тема 13. Правила хранения топлива, смазочных материалов и специальных жидкостей.

Тема 14. Классификация и способы получения композиционных материалов.

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Основы аналитической химии»**

### **Цель и задачи учебной дисциплины**

**Цель учебной дисциплины**- формирование представлений об аналитической химии, основах качественного и количественного химического анализа осуществляемого на различных стадиях производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

### **Задачи учебной дисциплины:**

- способствовать формированию понятийного аппарата аналитической химии;
- стимулировать усвоение учебного материала на основе наглядного сравнительного анализа явлений и процессов качественного и количественного анализа;
- дать учащимся представление о современном уровне инструментальной аналитической химии;
- обеспечить понимание химических и физико-химических процессов лежащих в основе анализа.

### **Содержание учебной дисциплины**

Изучаются следующие разделы и темы:

- Раздел №1 Предмет аналитическая химия. Химическое равновесие
- Тема 1.1 Теоретические основы аналитической химии
- Тема 1.2 Химическое равновесие в гомогенных и гетерогенных системах
- Тема 1.3 Окислительно-восстановительные реакции в химическом анализе
- Тема 1.4 Комплексные соединения в химическом анализе
- Раздел №2 Аналитические методы анализа
- Тема 2.1 Частные реакции и ход анализа смеси катионов и анионов
- Тема 2.2 Гравиметрический анализ
- Тема 2.3 Титриметрический анализ
- Тема 2.4 Электрохимические методы анализа
- Тема 2.5 Спектроскопические методы анализа

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена»**

### **Цель и задачи учебной дисциплины**

**Цель учебной дисциплины**– формирование научного мировоззрения о многообразии мира микроорганизмов, их распространении, влиянии на здоровье человека, материалы, сырье, промышленные изделия, формирование санитарной культуры у обучающихся.

#### **Задачи учебной дисциплины:**

- ознакомиться с терминологией и понятиями учебной дисциплины;
- изучить принципы систематики, морфологии, физиологии и распространения микроорганизмов в природе;
- ознакомиться с влияниями факторов внешней среды на микроорганизмы;
- изучить экологию микроорганизмов: микрофлоры почвы, воды, воздуха, животного организма;
- научиться готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.

### **Содержание учебной дисциплины**

Изучаются следующие разделы и темы:

Раздел 1. Основы микробиологии.

Тема 1.1 Введение.

Тема 1.2. Морфология микроорганизмов

Тема 1.3 Физиология микробов. Факторы внешней среды, влияющие на развитие микроорганизмов.

Тема 1.4 Мир микроорганизмов в природе

Тема 1.5 Пищевые заболевания, их профилактика

Раздел 2. Гигиена и санитария предприятий

Тема 2.1. Личная гигиена работников предприятий. Гигиена пищевых продуктов

Тема 2.2. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Метрология, стандартизация и подтверждение качества»**

### **Цель и задачи учебной дисциплины**

**Цель учебной дисциплины**- получение студентами основных научно-практических знаний в области метрологии, стандартизации и подтверждения качества, необходимых для решения практических задач.

#### **Задачи учебной дисциплины:**

- дать студентам знания и умения, необходимые для решения задач по обеспечению единства измерений и контролю качества продукции (услуг);
- сформировать навыки по метрологическому и нормативному обеспечению разработки, производства, испытаний, эксплуатации и утилизации продукции, планированию и выполнению работ по стандартизации и сертификации продукции и процессов разработки и внедрения систем управления качеством;
- научить студентов выполнению метрологической и нормативной экспертиз, использованию современных информационных технологий при проектировании и применении средств и технологий управления качеством.

### **Содержание учебной дисциплины**

Изучаются следующие разделы и темы:

#### Раздел 1. Метрология

Тема 1.1 Введение. Общие вопросы метрологии, стандартизации и подтверждения качества.

Тема 1.2 Понятия метрологического обеспечения

Тема 1.3 Единицы величин, их эталоны и классификация

Тема 1.4. Качество измерений и способы его достижения

Тема 1.5. Правовые основы обеспечения единства измерений.

Тема 1.6. Структура и функции метрологической службы предприятия, организации, учреждения, являющихся юридическими лицами.

Тема 1.7. Государственный метрологический надзор и контроль.

#### Раздел 2. Стандартизация

Тема 2.1 Исторические основы развития стандартизации

Тема 2.2 Стандартизация, её роль в повышении качества.

Тема 2.3 Правовые основы стандартизации

Тема 2.4 Организация стандартизации в РФ

Тема 2.5 Основные положения государственной системы стандартизации ГСС. Содержание ЕСКД, ЕСТД, ЕСТП, ГСИ

Тема 2.6 Научная база стандартизации

#### Раздел 3. Подтверждение качества

Тема 3.1 Основные цели и объекты сертификации. Термины и определения в области сертификации

Тема 3.2 Качество продукции и защита прав потребителей. Правовые основы сертификации

Тема 3.3 Схемы и системы сертификации. Сертификационные испытания. Сертификация продукции, услуг и систем качества

Тема 3.4 Аккредитация органов по сертификации и испытательных (измерительных) лабораторий



## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»**

### **Цель и задачи учебной дисциплины**

**Цель учебной дисциплины**– изучение теоретических основ экономики, менеджмента и маркетинга и формирование навыков практического их применения при решении конкретных задач эффективного развития производства АПК, возникающих в процессе профессиональной деятельности.

#### **Задачи учебной дисциплины:**

- ознакомить студентов с сущностью и методологической базой экономики, менеджмента и маркетинга;
- ознакомить студентов с условиями рыночного ведения хозяйства;
- способствовать формированию у студентов навыков и умений в вопросах формирования и реализации товарной и ценовой политики предприятия; эффективного сбыта сельскохозяйственной продукции, продвижения её на новые рынки; навыков успешной конкурентной борьбы;
- научить студентов способам и методам рыночного ведения хозяйства, управления персоналом предприятия, качеством труда и продукции при осуществлении профессиональной деятельности;
- сформировать у студентов управленческое мышление при решении вопросов профессиональной компетенции.

### **Содержание учебной дисциплины**

Изучаются следующие разделы и темы:

- Раздел 1. Основы экономики
  - Тема 1.1. Сущность экономики и история ее развития
  - Тема 1.2. Производство и экономика
  - Тема 1.3. Принципы рыночной экономики
  - Тема 1.4 Экономика сельского хозяйства
- Раздел 2. Основы менеджмента
  - Тема 2.1 Сущность современного менеджмента
  - Тема 2.2 Функции менеджмента. Управленческий цикл.
  - Тема 2.3 Система методов и стилей менеджмента
  - Тема 2.4 Коммуникации и деловое общение в менеджменте
- Раздел 3. Основы маркетинга
  - Тема 3.1. Маркетинг как концепция управления производственно-сбытовой деятельностью предприятия
  - Тема 3.2 Маркетинговые исследования рынка
  - Тема 3.3 Стратегия и тактика маркетинга

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности»**

### **Цель и задачи учебной дисциплины**

**Цель учебной дисциплины**- получение обучающимися специальных знаний и представлений, необходимых для работы в профессиональной деятельности.

#### **Задачи учебной дисциплины:**

- обеспечить обучающихся необходимыми знаниями о правовом положении субъектов правоотношений в сфере хозяйственной деятельности;
- способствовать приобретению обучающимися знаний, опыта в области прав и свобод человека и гражданина в сфере профессиональной деятельности;
- способствовать развитию у обучающихся, а в будущем – практиков навыков работы с нормативно-правовыми актами.

### **Содержание учебной дисциплины**

Изучаются следующие разделы и темы:

Раздел 1. Право и законодательство

Тема 1.1 Государство и право в жизни общества

Тема 1.2 Правомерное поведение. Правонарушение и юридическая ответственность

Тема 1.3 Основы конституционного строя РФ

Тема 1.4 Основы правового статуса личности в Российской Федерации.

Раздел 2. Право и экономика

Тема 2.1 Правовое регулирование экономических отношений

Тема 2.2. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности.

Тема 2.3. Договорное право.

Раздел 3. Правовое регулирование трудовых отношений

Тема 3.1. Трудовое право как отрасль права.

Тема 3.2. Правовое регулирование занятости и трудоустройства.

Тема 3.3. Трудовые споры.

Раздел 4. Административное право

Тема 4.1 Виды административных правонарушений и административной ответственности

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Охрана труда»**

### **Цель и задачи учебной дисциплины**

**Цель учебной дисциплины**- сохранение жизни и здоровья работника в процессе трудовой деятельности, обеспечение здоровых и безопасных условий труда, обучение безопасным приемам труда.

#### **Задачи учебной дисциплины:**

- способствовать формированию понятий об охране труда, производственной санитарии и технике безопасности, условиях труда;
- стимулировать усвоение учебного материала на основе наглядного обеспечения плакатами, макетами, приборами, средствами защиты;
- дать учащимся представление о современном уровне аттестации рабочих мест по условиям труда и сертификации работ по охране труда;
- обеспечить понимание неразрывного единства выполнения своих обязанностей по охране труда с жизнью и здоровьем работников.

### **Содержание учебной дисциплины**

Изучаются следующие разделы и темы:

Раздел 1. Правовые и организационные вопросы

Тема 1.1. Законодательство по охране труда.

Тема 1.2. Организация охраны труда.

Тема 1.3. Социальное страхование от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний.

Тема 1.4. Расследование несчастных случаев на производстве.

Раздел 2. Производственная санитария

Тема 2.1. Вредные производственные факторы и меры их ограничения.

Тема 2.2. Санитарные требования к производству.

Тема 2.3. Аттестация рабочих мест по условиям труда.

Тема 2.4. Средства коллективной и индивидуальной защиты от вредных производственных факторов.

Раздел 3. Техника безопасности

Тема 3.5. Общие вопросы техники безопасности.

Тема 3.6. Требования безопасности в механизированном растениеводстве и животноводстве.

Тема 3.7. Требования безопасности при первичной обработке и переработке сельскохозяйственной продукции.

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»**

### **Цель и задачи учебной дисциплины**

**Цель учебной дисциплины**– формирование представления о защите человека в техносфере от негативных воздействий антропогенного и естественного происхождения и достижения комфортных условий жизнедеятельности.

#### **Задачи учебной дисциплины:**

- идентификация (распознавание и количественная оценка) негативных воздействий среды обитания;
- защита от опасностей или предупреждение воздействия тех или иных негативных факторов на человека;
- ликвидация отрицательных последствий воздействия опасных и вредных факторов;
- создание нормального, т. е. комфортного состояния среды обитания человека.

### **Содержание учебной дисциплины**

Изучаются следующие разделы и темы:

Раздел 1. Чрезвычайные ситуации

Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени.

Тема 1.2. Организация защиты населения и территорий в условиях чрезвычайных ситуаций.

Раздел 2. Основы военной службы

Тема 2.1. Национальная и военная безопасность.

Тема 2.2. Вооружённые силы России на современном этапе.

Тема 2.3. Военная служба-особый вид федеральной государственной службы.

Тема 2.4. Огневая подготовка.

Тема 2.5. Военно-патриотическое воспитание.

Тема 2.6. Военно-медицинская подготовка. Первая (доврачебная) помощь.

Тема 2.7. Строевая подготовка.

Раздел 3. Здоровый образ жизни

Тема 3.1. Здоровье человека и здоровый образ жизни.

Тема 3.2. Факторы риска для здоровья.

## **Аннотация профессионального модуля «Производство и первичная обработка продукции растениеводства»**

### **Цель и задачи профессионального модуля**

**Цель профессионального модуля:** формирование в сознании студентов образа специалиста, грамотно и компетентно решающего поставленные перед ним задачи его профессиональной деятельности, связанной с технологиями производства и первичной переработки растениеводческой продукции.

### **Задачи профессионального модуля:**

- привить студентам необходимые навыки для решения задач в области их профессиональной деятельности в сфере сельскохозяйственного производства;
- научить студентов планировать свою деятельность на различных уровнях сельскохозяйственного производства;
- закрепить теоретические знания учащихся в ходе выполнения практических и производственных заданий междисциплинарного курса ТППР, решения производственных ситуаций;
- научить поиску взаимосвязей между современными технологиями в растениеводстве и смежными сельскохозяйственными дисциплинами (земледелие, почвоведение, агрохимия, защита растений, экология, экономика АПК, организация сельскохозяйственного производства) с целью использования интегрированных знаний в процессе будущей профессиональной деятельности.

### **Содержание профессионального модуля**

Изучаются следующие разделы и темы:

- Раздел 1. Современные технологии возделывания полевых культур
  - Тема 1.1 Зерновые и зернобобовые культуры
  - Тема 1.2 Кормовые и технические культуры
  - Тема 1.3 Семеноведение
- Раздел 2. Защита растений
  - Тема 2.1 Внешнее строение тела насекомых
  - Тема 2.2 Биоэкология насекомых
  - Тема 2.3 Основные группы возбудителей неинфекционных и инфекционных болезней
  - Тема 2.4 Вредители и болезни полевых культур
  - Тема 2.5 Вредители и болезни овощных культур и меры борьбы с ними
  - Тема 2.6 Вредители и болезни плодовых и ягодных культур и меры борьбы с ними
  - Тема 2.7 Вредители продуктов при хранении и меры борьбы с ними
- Раздел 3. Технологические машины в сельском хозяйстве

Тема 3.1 Классификация и эксплуатационные свойства машинно-тракторных агрегатов. Комплектование машинно-тракторных агрегатов

Тема 3.2 Операционные технологии подготовки и внесения минеральных и органических удобрений

Тема 3. 3 Операционные технологии основной и предпосевной обработки почвы

Тема 3 .4 Операционные технологии посева зерновых и зернобобовых культур

Тема 3.5 Операционные технологии посева и посадки пропашных культур

Тема 3. 6 Операционные технологии ухода за зерновыми и пропашными культурами

Тема 3.7 Операционные технологии уборки зерновых и зернобобовых культур

Тема 3.8 Операционные технологии уборки пропашных культур

## **Аннотация профессионального модуля «Производство и первичная обработка продукции животноводства»**

### **Цель и задачи профессионального модуля**

**Цель профессионального модуля:** формирование в сознании студентов образа специалиста, грамотно и компетентно решающего поставленные перед ним задачи в его профессиональной деятельности, дать студентам необходимый объём знаний, умений и практический опыт в освоении технологий производства и первичной обработки продукции животноводства.

### **Задачи профессионального модуля:**

- привить студентам необходимые навыки для решения задач в области профессиональной деятельности;
- дать знания студентам по современным технологиям кормления сельскохозяйственных животных и птицы, производству и приготовлению кормов;
- дать студентам всесторонние знания по технологиям производства, первичной переработки и хранению продукции животноводства;
- научить студентов осуществлять контроль за соблюдением основных требований к качеству животноводческого сырья и готовому продукту;
- научить студентов определять социальную необходимость и экономическую целесообразность производства конкретной продукции в условиях рыночных отношений;
- дать рекомендации по выбору и реализации технологий производства и первичной обработки продукции животноводства.

### **Содержание профессионального модуля**

Изучаются следующие разделы и темы:

Раздел 1. Разведение животных и зоогигиена

Тема 1.1 Введение.

Происхождение сельскохозяйственных животных. Порода и её структура

Тема 1.2 Конституция, экстерьер и интерьер животных

Тема 1.3 Индивидуальное развитие животных

Тема 1.4 Продуктивность сельскохозяйственных животных

Тема 1.5 Отбор и подбор животных

Тема 1.6 Методы разведения сельскохозяйственных животных

Тема 1.7 Значение зоогигиены в повышении продуктивности животных. Микроклимат животноводческих и птицеводческих помещений

Раздел 2. Содержание, кормление и уход за сельскохозяйственными животными, их воспроизводство

- Тема 2.1 Народнохозяйственное значение животноводства
- Тема 2.2 Хозяйственно-биологические особенности крупного рогатого скота
- Тема 2.3 Молочная продуктивность крупного рогатого скота
- Тема 2.4 Системы и способы содержания крупного рогатого скота
- Тема 2.5 Производство говядины на промышленной основе
- Тема 2.6 Производство свинины на промышленной основе
- Тема 2.7 Происхождение и биологические особенности овец
- Тема 2.8 Продукция овцеводства: овчины, смушки, молоко и баранина
- Тема 2.9 Технология производства яиц и мяса птицы.
- Тема 2.10 Основные направления в коневодстве
- Тема 2.11 Основы звероводства
- Тема 2.12 Основы пчеловодства
- Тема 2.12 Введение. Предмет, цели и задачи зоогигиены
- Тема 2.13 Микроклимат животноводческих и птицеводческих помещений
- Тема 2.14 Гигиена воды и кормов, поения и кормления животных
- Тема 2.15 Гигиена крупного рогатого скота
- Тема 2.16 Гигиена содержания свиней
- Тема 2.17 Гигиена содержания птицы
- Раздел 3. Технология первичной переработки продукции животноводства
- Тема 3.1 Технология продуктов убоя животных и птиц
- Тема 3.2 Технология консервирования мяса и мясных продуктов
- Тема 3.3 Технология первичной обработки побочных продуктов убоя
- Тема 3.4 Основы технологии производства и хранения колбасных и ветчинных продуктов
- Тема 3.5 Технология молока и молочных продуктов
- Тема 3.6 Технология переработки продуктов птицеводства
- Тема 3.7 Понятия о мёде и продуктах пчеловодства.
- Тема 3.8 Рыба и ее первичная переработка
- Тема 3.9 Стандартизация и сертификация продуктов животноводства
- Раздел 4. «Современные технологии кормления сельскохозяйственных животных и птицы»
- Тема 4.1. Классификация кормов. Состав и питательность кормов, техника и нормы их скармливания животным. Требования ГОСТа к качеству и питательности кормов
- Тема 4.2 Научные основы полноценного питания животных. Протеиновая, углеводная, липидная, минеральная, витаминная питательность кормов. Комплексная оценка питательности кормов и рационов
- Тема 4.3 Обоснование потребности с.-х. животных в питательных веществах. Системы нормированного кормления с.-х. животных
- Тема 4.4 Современные технологии кормления крупного рогатого скота
- Тема 4.5 Современные технологии кормления овец и коз



Тема 4.6 Современные технологии кормления свиней.

Тема 4.7 Современные технологии нормированного кормления птицы

Раздел 5. Кормопроизводство

Тема 5.1. Растения сенокосов и пастбищ

Биолого-экологическая и хозяйственная характеристика кормовых растений

Тема 5.2 Кормовые угодья России. Классификация и инвентаризация кормовых угодий

Тема 5.3 Системы улучшения кормовых угодий

Создание сеянных кормовых угодий.

Тема 5.4 Сеяные кормовые травы

Тема 5.5 Технологии приготовления кормов

## **Аннотация профессионального модуля «Хранения, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции»**

### **Цель и задачи профессионального модуля**

**Цель профессионального модуля:** формирование в сознании студентов образа специалиста, грамотно и компетентно решающего поставленные перед ним задачи его профессиональной деятельности.

#### **Задачи профессионального модуля:**

- привить необходимые навыки для решения задач в области их профессиональной деятельности, умея выделять главное в поставленной проблеме и решать её путем разбиения на более мелкие и простые подзадачи;
- научить планировать свою деятельность на различных уровнях (оперативном, среднесрочном и стратегическом), для того, чтобы видеть дальнейший горизонт своих действий;
- научить готовить документацию по хранению, транспортировке и реализации сельскохозяйственной продукции;
- научить определять основные характеристики и свойства состава сырья, материалов и готовой продукции;
- научить использовать современные технологии хранения и переработки продуктов животноводства;
- научить использовать новейшие средства и методики технокимического контроля производства;
- научить анализировать мероприятия, направленные на повышение объемов производства и качества выпускаемой продукции;
- научить осуществлять технологические процессы, характеризующиеся безотходной технологией и сохранением состояния окружающей среды;
- научить анализировать условия хранения продукции растениеводства и животноводства;
- привить навыки в области стандартизации продукции животноводства;
- научить рассчитывать для разных типов площади хранилищ для сельскохозяйственной продукции;
- научить составлять план размещения продукции;
- научить подбирать и рассчитывать количество необходимого оборудования при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции;
- научить обслуживать оборудование и средства автоматизации.

### **Содержание профессионального модуля**

Изучаются следующие разделы и темы:

Раздел 1. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства

Тема 1.1 Состав и оценка качества молока как сырья для переработки

- Тема 1.2 Технология молока и молочных продуктов
- Тема 1.3 Технология переработки мяса
- Тема 1.4 Стандартизация продуктов животноводства
- Раздел 2. Технология хранения, транспортировка и реализация продукции растениеводства
  - Тема 2.1 Нормирование и определение качества растениеводческой продукции
  - Тема 2.2 Технология приемки, транспортировки и хранения зерна основных злаковых культур
  - Тема 2.3 Брожение, обработка, разделка теста и выпечка хлеба.
  - Тема 2.4 Качество хлебобулочных изделий. Дефекты и болезни хлеба
  - Тема 2.5 Производство отдельных видов хлеба и хлебобулочных изделий
  - Тема 2.6 Картофель, овощи и плоды как объект хранения
  - Тема 2.7 Факторы и режимы хранения картофеля, плодов и овощей
  - Тема 2.8 Переработка картофеля, овощей и плодов
  - Тема 2.9 Оценка качества плодов и овощей
  - Тема 2.10 Технология хранения масличных культур
  - Тема 2.11 Технология транспортировки, хранения и реализации плодово-овощной продукции
- Раздел 3 Состояние и тенденция развития сооружений и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
  - Тема 3.1 Классификация сооружений и используемое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
- Раздел 4. Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства
  - Тема 4.1 Зернохранилища
  - Тема 4.2 Хранилища для картофеля, овощей и плодов
- Раздел 5. Сооружения и оборудование для переработки продукции растениеводства
  - Тема 5.1 Предприятия и оборудование для переработки зерна и масличных семян
  - Тема 5.2 Предприятия и оборудование для переработки картофеля, плодов и овощей
- Раздел 6. Сооружения и оборудование для хранения и переработки продукции животноводства
  - Тема 6.1 Промышленные здания и сооружения мясомолочной отрасли
  - Тема 6.2 Оборудование предприятий молочной промышленности
  - Тема 6.3 Оборудование предприятий мясной промышленности

**Аннотация профессионального модуля  
«Управление работами по производству и переработке продукции  
растениеводства и животноводства»**

**Цель и задачи профессионального модуля**

**Цель профессионального модуля:** формирование в сознании студентов образа специалиста, грамотно и компетентно решающего поставленные перед ним задачи его профессиональной деятельности.

**Задачи профессионального модуля:**

- привить студентам необходимые навыки для решения задач в области их профессиональной деятельности, умея выделять главное в поставленной проблеме и решать её путем разбиения на более мелкие и простые подзадачи;
- изучить основные закономерности производству и переработке продукции сельского хозяйства;
- изучить методы решения управления агротехнологиями продукции растениеводства и животноводства;
- изучить способы управления технологиями производства и переработки продукции растениеводства и животноводства;

**Содержание профессионального модуля**

Изучаются следующие разделы и темы:

Раздел 1. Основы управления структурным подразделением.

Тема 1.1 Управление как вид профессиональной деятельности.

Тема 1.2 Методологические основы управления.

Тема 1.3 Функции управления.

Тема 1.4 Технология принятия рационального управленческого решения.

Раздел 2 Психология управления.

Тема 2.1. Коммуникационные процессы.

Тема 2.2 Управление трудовыми коллективами.

Тема 2.3 Личность в системе управления.

Тема 2.4 Власть и лидерство в управлении.

Тема 2.5 Управление конфликтами.

Раздел 3 Особенности организации структурного подразделения.

Тема 3.1 Понятие структурного подразделения и его место в организационной структуре управления предприятия.

Тема 3.2 Организация деятельности структурного подразделения предприятия.

Тема 3.3 Основные производственные показатели работы организации отрасли и его структурных подразделений.

**Аннотация профессионального модуля  
«Выполнение работ по одной или несколькими профессиям рабочих,  
должностям служащих (Приемщик сельскохозяйственных продуктов и  
сырья)»**

**Цель и задачи профессионального модуля**

**Цель профессионального модуля:** формирование теоретических знаний и практических навыков в области приемки и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья.

**Задачи профессионального модуля:**

- изучение потребительских свойств товара, качества товара;
- формирование знаний, умений, навыков в области приемки и сохранения качества товара, проведение оценки, контроля, сертификации, выявление дефектов;
- освоение ассортимента и воздействие на его расширение и улучшение качества.
- способствовать изучению требований стандартов к растительному сырью при приемке сельскохозяйственных продуктов и сырья.

**Содержание учебной дисциплины**

Изучаются следующие разделы и темы:

Раздел 1. Технологический процесс приемки растительного сырья и готовой продукции

Тема 1.1 Технология приемки и хранения и зерна

Тема 1.2 Элеваторная промышленность РФ

Тема 1.3 Зерновая масса как объект обработки и хранения

Тема 1.4 Технология приемки и первичной обработки зерна

Тема 1.5 Технология приемки плодоовощной продукции

Тема 1.6. Основы хранения плодоовощной продукции

Тема 1.7. Общая характеристика плодоовощной продукции как объекта хранения

Тема 2 Задачи и содержание курса

Тема 3. Сахарная свекла как сырье для производства сахара и объект хранения

Тема 4. Технологические качества сахарной свеклы

Тема 5. Теоретические основы хранения сахарной свеклы

Раздел 2. Технологический процесс приемки мяса и молока

Тема 2.1. Оценка качества мяса и мясных продуктов

Тема 2.2 Оценка качества молока и молочных продуктов

Тема 2.3 Оценка качества яиц

Тема 2.4 Оценка качества рыбы и рыбных продуктов

Тема 2.5 Оценка качества меда и других продуктов пчеловодства.