

## **АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ**

### **МДК.03.01. Технология хранения, транспортировки и реализации продукции растениеводства**

Рабочая программ общепрофессиональной дисциплины МДК.03.01. Технология хранения, транспортировки и реализации продукции растениеводства является частью профессиональной образовательной программы по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Место междисциплинарного курса в структуру ОПОП – профессиональный модуль ПМ.03 Технология хранения, транспортировки и реализации продукции растениеводства.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

***уметь:***

У1 - подготавливать объекты и оборудование для хранения продукции растениеводства к работе;

У2 - определять способы и методы хранения;

анализировать условия хранения продукции растениеводства;

У3 - рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства;

У4 - определять качество зерна, плодоовощной продукции, технических культур в целях их реализации;

У5 - Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций;

***знать:***

З1 – технологии хранения продукции растениеводства;

З2 - требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства;

З3 - характеристики объектов и оборудования для хранения продукции растениеводства;

З4 - условия транспортировки продукции растениеводства;

З5 - нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства  
З6 - Требования к качеству выполнения технологических операций в соответствие с технологическими картами, ГОСТами и регламентами;

З7 - способы технологических регулировок машин и механизмов, используемых для реализации технологических операций.

37 - основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства;

***обладать общими и профессиональными 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.

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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 личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

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

б) обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

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.

## **ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ**

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр	
		7	8

Общая трудоемкость	242	122	120
Аудиторные занятия	42	26	16
Лекции	20	10	10
Практические занятия	22	16	6
Самостоятельная работа	200	96	104
<b>Вид итогового контроля</b>		Итоговая оценка	Экзамен

## **МДК 03.02 СООРУЖЕНИЯ И ОБОРУДОВАНИЕ ПО ХРАНЕНИЮ И ПЕРЕРАБОТКЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ**

Рабочая программ общепрофессиональной дисциплины МДК 03.02 Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Место междисциплинарного курса в структуру ОПОП – профессиональный модуль ПМ.03 Технология хранения, транспортировки и реализации продукции растениеводства.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

У1 - Формировать и оптимизировать гибкие, адаптивные технологии производства сельскохозяйственной продукции с учётом требований экологии;

У2 - Выполнять расчеты технологического оборудования сооружений для хранения сельскохозяйственной продукции;

У3 - Выбирать подбор и эксплуатацию оборудования сооружений для хранения сельскохозяйственной продукции.

**знать:**

З1 - Проблемы эксплуатации и автоматизации технических средств, применяемых при хранении сельскохозяйственной продукции;

З2 - Современное состояние и тенденции развития сооружений для хранения сельскохозяйственной продукции;

З3 - Устройство, принцип работы и основные регулировки машин и технологического оборудования хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;

**обладать общими и профессиональными 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.

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 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.

**ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ**

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр			
		3	4	5	6
Общая трудоемкость	339	73	70	98	98
Аудиторные занятия	35	8	10	7	10
Лекции	20	4	6	4	6
Практические занятия	15	4	4	3	4
Самостоятельная работа	304	65	60	91	88
<b>Вид итогового контроля</b>		Дифф. зачёт	Экзамен	Итоговая оценка	Экзамен

### ОБЪЕМ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Всего – 869 часов, в том числе:

Максимальная учебная нагрузка обучающихся – 581 часов, включая:

Лекционные занятия – 40;

Практические занятия – 37;

Самостоятельная работа обучающихся – 504.

Учебная практика – 144.

Производственная практика – 144.