

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Алексеевское профессиональное училище»


УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
по учебной работе
Иванова К.Ф./
(подпись) (Ф.И.О.)
« 24 » 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА
МДК. 02.02. «Технологии хранения и переработки продукции
растениеводства в сельской усадьбе»
Профессия 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы»

п. Авангард, 2018

ОДОБРЕНА
Методической
комиссией специализации
Протокол № 60 от «27» 02 2018 г.
Председатель МК
Жукова Т.Н. / Жукова Т.Н. /
(подпись) (Ф.И.О.)

Автор
Александр / Александров А.
(подпись) (Ф.И.О.)
«27» 02 2018 г.

Эксперт
_____/_____
(подпись) (Ф.И.О.)

(ученая степень или звание, должность,
наименование организации, научное
звание)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

Рабочая программа МДК.02.02. «Технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе» разработана на основе примерной программы «Технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе» для профессий и специальностей СПО, в соответствии с «Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования». Приказ №29625 от 20 августа 2013г. «Об утверждении федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы».

МДК.02.02 «Технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе» изучается как в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии профессиональных образовательных программ по профессии СПО естественнонаучного профиля на базе основного (общего) образования 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы», входящей в состав укрупненной группы профессий 35.00.00 Сельское и рыбное хозяйство.

Организация- разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Алексеевское профессиональное училище», п. Авангард, Алексеевский район, Самарская область.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ МДК.02.02.	4
1.1. Область применения программы МДК.02.02.....	4
1.2. Место в структуре основной профессиональной образовательной программы.....	4
1.3. Планируемые результаты освоения МДК.02.02.	4
1.4. Количество часов на освоение программы МДК.02.02.	5
2. СОДЕРЖАНИЕ И ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ МДК.02.02.	6
2.1. Объем и виды учебной работы МДК.02.02.	6
2.2. Тематический план и содержание МДК.02.02.	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ МДК.02.02.	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК.02.02.	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
МДК.02.02. «Технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе»

1.1 Область применения рабочей программы.

Рабочая программа МДК.02.02. является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО, входящим в состав укрупненной группы профессий 35.00.00 Сельское и рыбное хозяйство, по направлению подготовки 35.01.23 «Хозяйка усадьбы».

Рабочая программа МДК.02.02. может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям: Плодоовощевод.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:
иметь практический опыт: уборки и хранения сельскохозяйственных культур с применением средств механизации;

уметь:

обеспечивать своевременное хранение, переработку и реализацию скоропортящейся плодоовощной и ягодной продукции;

знать:

требования к качеству плодово-ягодной и овощной продукции, закладываемой на хранение и предназначенной для переработки;

процессы, происходящие в плодах, ягодах и овощах при хранении;

технологии хранения и переработки плодов, ягод и овощей.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы

МДК:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 45 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 30 часов;

самостоятельной работы обучающегося 15 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

Результатом освоения междисциплинарного курса является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.4.	Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе.
ПК 2.5.	Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию.
ПК 2.6.	Заготавливать плоды, ягоды, овощи, грибы.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.
ОК 8.	Осуществлять денежные операции.
ОК 9.	Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ МДК.02.02.

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Количество часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	45
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	30
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	15
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Содержание обучения МДК.02.02. «Технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.02.02. Технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе		45	
Раздел 1. Основы хранения плодоовощной продукции.		11	
Тема 1.1. Основные задачи хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.	Содержание учебного материала	2	
	1 Значение хранения и переработки сельскохозяйственной продукции для круглогодичного снабжения населения продовольствием. Пищевая ценность продуктов питания.	2	2
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа: <i>Изучить и описать тему «Минеральные вещества»</i>	1*	2
Тема 1.2. Хранение картофеля, овощей и плодов.	Содержание учебного материала	6	
	1 Теоретические основы хранения, процессы, происходящие при хранении продукции.	2	2
	2 Факторы, определяющие лёжкость картофеля, овощей и плодов.	2	2
	3 Условия хранения, естественная и фактическая убыль плодоовощной продукции при хранении.	1	2
	4 Режимы хранения картофеля, овощей и плодов.	1	2
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа: <i>Изучить и описать тему «Хранилища картофеля, овощей и плодов».</i>	2*	2
Тема 1.3. Требования к сырью для переработки.	Содержание учебного материала	1	
	1 Значение сорта в повышении качества получаемой продукции, влияние степени зрелости сырья на пищевую ценность.	1	2

	Внеаудиторная (самостоятельная) работа: <i>Изучить и описать тему «Вспомогательные продукты, используемые при переработке овощей, плодов и ягод».</i>		3*	2
Тема 1.4. Теоретические основы консервирования плодоовощной продукции.	Содержание учебного материала		2	
	1	Причины порчи овощей и плодов и классификация способов хранения.	1	2
	2	Рубежный контроль	1	2
Раздел 2. Основы консервирования плодоовощной продукции.			19	
Тема 2.1. Виды тары, используемой в консервном производстве.	Содержание учебного материала		2	
	1	Виды и характеристика тары для консервирования.	1	2
	2	Подготовка тары к фасованию продукции. Виды брака и причины порчи консервов.	1	2
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа: <i>Изучить и описать тему «Режимы и сроки хранения консервов».</i>		1*	2
Тема 2.2. Технологии консервирования плодоовощной продукции.	Содержание учебного материала		2	
	1	Доставка, мойка, сортировка, очистка и измельчения сырья.	1	2
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа: <i>Изучить и описать тему «Предварительная тепловая обработка сырья».</i>		1*	2
	2	Обжаривание, укладка продукции в тару, герметизация и стерилизация.	1	2
Тема 2.3. Частные технологии консервирования.	Содержание учебного материала		9	
	1	Маринование овощей.	1	2
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа: <i>Изучить и описать тему «Маринование плодов и ягод».</i>		1*	2
	2	Технология производства натуральных и закусочных овощных консервов.	2	2
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа: <i>Изучить и описать тему «Технология производства овощных салатов».</i>		2*	2
	3	Технология производства томатопродуктов.	1	2
	4	Технология производства плодово-ягодных и овощных соков.	1	2
	5	Технология производства плодово-ягодных компотов и пюре.	2	2
	6	Технология производства плодово-ягодных продуктов, проваренных с сахаром.	2	2
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа: <i>Изучить и описать тему «Техно-</i>		1*	2

	<i>логия производства плодово-ягодных цукатов».</i>			
Тема 2.4. Квашение, соление и мочение плодов и овощей.	Содержание учебного материала		1	
	1	Квашение капусты, соление огурцов, томатов, зелени.	1	2
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа: Изучить и описать тему «Технология производства моченых, яблок, груш, слив, брусники».		2*	2
Тема 2.5. Сушка и заморозка растительного сырья.	Содержание учебного материала		5	
	1	Сушка плодов и ягод.	1	2
	2	Сушка овощей и картофеля.	1	2
	3	Замораживание плодовоовощного сырья.	1	2
	4	Ресурсосберегающая технология переработки плодов и овощей.	1	2
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа: Изучить и описать тему «Санитарное состояние производства».		1*	2
	5	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	1	2
Итого: обязательная аудиторная нагрузка			30	
внеаудиторная (самостоятельная) работа			15	
ВСЕГО:			45	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ МДК.02.02.

3.1. Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного

кабинета - «Агрономия»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Рабочее место преподавателя;

Столы для учащихся (на 25 рабочих мест)

Натуральные образцы (овощей, плодов; коллекции семян плодовых и овощных культур; гербарии);

Плакаты;

Стенды;

Схемы;

Справочные таблицы;

Макеты.

Лаборатория технологии производства продукции растениеводства

Оборудование лаборатории (на 15 рабочих мест):

Весы лабораторные;

Термостат;

Сушильный шкаф;

Посуда для проращивания (растельни, чашки Петри);

Рассадопосадочные ящики;

Лабораторные совки.

Лаборатория технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Оборудование лаборатории:

Столы сортировальные;

Решета калибровальные;

Тара герметичная и негерметичная;

Мойка;

Сушильный шкаф.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Третьяков Н.Н. Основы агрономии: Учебник для нач. проф. образования. - 2-е изд., стер. - М.: Изд. «Академия», 2015. 464с.
2. Поморцева Т.И. Технология хранения и переработка плодоовощной продукции: Учебник для нач. проф. образования. - 2-е изд., стер. М.: Изд. «Академия», 2013. -136с.
3. Самощенко Е.Г. Плодоводство: Учебник для нач. проф. образования. -2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2003. - 320с.
4. Андреев Ю.М. Овощеводство: Учебник для нач. проф. образования. -2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2013. - 256с.:ил.
5. Гриценко В.В., Третьяков Н.Н., Стройков Ю.М. Вредители и болезни с/х культур. Учебное пособие для нач. проф. образования. - 2е изд. Стер. - М.: Изд. «Академия», 2010. - 224с.

Дополнительные источники:

1. Колпаков Н. Чернышов Н. Практикум по овощеводству: Учебное пособие. Высшее образование. - Изд. ИНФРА - М, Изд. Дом «Форум», 2007.
2. Трунов Ю.В., Родионова В.К., Скрипников Ю.Г. и др. Плодоводство и овощеводство: Учебник и учебное пособие для сред. проф. образования. - Изд.: «Колос», «КОЛОС». - 2014.
3. Исачкин А.В. Сортовой каталог плодовых, ягодных и овощных культур России. -М.: Издательство «АСТ», 2013. -552с.
4. Попов А.С. Справочник пловода: учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования. - М.: «Академия», 2015. -288с.
5. Скорина В.В. Козлова Н.А. Гордеева А.П. Плодоовощеводство: Производственное обучение: Учебное пособие. -Изд. «Ураджай», 2002
6. Мухин В.Д. Технология производства овощей в открытом грунте: Учебник для сред. проф. образования. - М.: Изд. «Мир», 2014.
7. Колобов С.В., Пахбухчианц О.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей: Учебное пособие. - М.: Изд. «Дашков И.К.», 2010.
8. Трунов Ю.В., Ульянищев А.С., Гладышева Н.П. и др. Практикум по плодководству. - Издательство; «КОЛОС», 2015.
9. Мухин В.Д. Ранние овощи. Изд.: Ниола-Пресс ЮНИОН- паблик, 2007. - 176с.
10. Осипова Г.С. Овощеводство защищённого грунта: учеб. пособие для студ. агр. спец. вузов. - Издательство: «Перспектив Науки», 2010. -288с.

Интернет-ресурсы: Российская государственная библиотека www.rsl.ru

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК

Контроль и оценка результатов освоения МДК осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися домашних заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
обеспечивать своевременное хранение, переработку и реализацию скоропортящейся плодоовощной и ягодной продукции.	Тестирование, контрольные работы, практические занятия, карточки-задания, домашние задания
Знать:	
- требования к качеству плодово-ягодной и овощной продукции, закладываемой на хранение и предназначенной для переработки; - процессы, происходящие в плодах, ягодах и овощах при хранении; - технологию хранения и переработки плодов, ягод и овощей.	Тестирование, контрольные работы, практические занятия, карточки-задания, домашние задания