

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области

«Алексеевское профессиональное училище»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

**МДК. 02.02. «Технологии хранения и переработки продукции
растениеводства в сельской усадьбе»**

Профессия 35.01.23 «Хозяйка усадьбы»

п. Авангард, 2016

ОДОБРЕНА
Методической
комиссией методический
Протокол № от «25» 03 2016 г.
Председатель МК
Жукова Т.Н. / Жукова Т.Н. /
(подпись) (Ф.И.О.)

Автор
Моргунова Н.С. / Моргунова Н.С. /
(подпись) (Ф.И.О.)
«25» 03 2016 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 учебной дисциплины «Технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе» для профессий 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 2013 «Об утверждении федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по профессии 35.01.23 «Хозяйка усадьбы».

«Технология производства 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 усадьбы», входящей в состав укрупненной группы профессий 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство.

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы МДК	4
2. Результаты освоения МДК	6
3. Структура и примерное содержание МДК	7
4. Условия реализации МДК	10
5. Контроль и оценка результатов освоения МДК	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 учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО, входящим в состав укрупненной группы профессий 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство, по направлению подготовки 35.01.23 «Хозяйка усадьбы»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по квалификации: Плодоовщевод.

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен: **иметь практический опыт:** возделывания, 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;

- технологию 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.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ МДК

3.1 Объём 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 зачета	

3.2. Содержание обучения учебной дисциплины «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 работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
МДК.02.02. Технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе		30		
Тема 2.1. Основные задачи хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.	Содержание учебного материала		3	
	1	Значение хранения и переработки сельскохозяйственной продукции для круглогодичного снабжения населения продовольствием. Пищевая ценность продуктов питания.	2	2
	2	Уборка урожая овощей, плодов и ягод.	1	2
	Самостоятельная работа: Описать технологию уборки картофеля.		3	2
Тема 2.2. Подготовка продукции растениеводства к хранению	Содержание учебного материала		6	
	1	Послеуборочная доработка продукции растениеводства	2	2
	2	Временное хранение собранного урожая.	2	2
	3	Упаковка и транспортировка продукции растениеводства.	2	2
Самостоятельная работа: Определение качества выращенного лука, моркови, картофеля, свеклы для закладки на хранение		3	2	
Тема 2.3. Хранение растениеводческой продукции.	Содержание учебного материала		2	
	1	Временные и постоянные хранилища сельскохозяйственной продукции.	2	2
	Самостоятельная работа: Записать условия и продолжительность хранения плодов и овощей		3	2
Тема 2.4.	Содержание учебного материала	2		

Подготовка тары и сырья к переработке	1	Подготовка тары и сырья к переработке растениеводческой продукции	2	2
	Самостоятельная работа: Изучить способы и приемы нарезки овощей и фруктов для переработки		2	2
Тема 1.5. Виды переработки растениеводческой продукции	Содержание учебного материала		13	
	1	Соление, квашение, маринование овощей.	2	2
	2	Сушка и заморозка фруктов и ягод.	2	2
	3	Переработка томата в пюре, пасту, соус, сок.	2	2
	4	Приготовление осветленных соков и соков с мякотью.	2	2
	5	Приготовление повидла и варенья.	2	2
	6	Консервирование овощей стерилизацией в герметичной таре.	2	2
	Самостоятельная работа: Составление технологических карт по темам «Соление томатов», «Маринование огурцов», «Квашение капусты» и другие.		2	2
7	Контрольная работа (Рубежная).	1	2	
Тема 1.6. Организация пунктов первичной переработки продукции растениеводства	Содержание учебного материала		4	
	1	Оборудование для переработки продукции растениеводства.	1	2
	2	Соблюдение требований к качеству сырья,	1	2
	3	Соблюдение требований технологии, контроль качества готовой продукции, санитарный контроль производства.	1	2
	Самостоятельная работа: Описать современные способы переработки продукции растениеводства.		2	2
	4	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта.	1	2
Обязательной аудиторной нагрузки			30	
Самостоятельной работы обучающегося			15	
ВСЕГО			45	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ МДК

4.1. 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.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Андреев Ю.М. Овощеводство: Учебник для нач. проф. образования. – 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 256 с.: ил.
2. Поморцева Т.И. Технология хранения и переработки плодоовощной продукции: Учебник для нач. проф. образования. – 2-е изд., стер. - М.: Изд. «Академия», 2003. -136 с.
3. Самощенко Е.Г. Плодоводство: Учебник для нач. проф. образования. – 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 320 с.
5. Третьяков Н.Н. Основы агрономии: Учебник для нач. проф. образования. – 2-е изд., стер. - М.: Изд. «Академия», 2006. – 464 с.
6. Гриценко В.В., Третьяков Н.Н., Стройков Ю. М. Вредители и болезни сельскохозяйственных культур. Учебное пособие для нач. проф. образования. – 2-е изд. стер. – М.: Изд. «Академия», 2010. – 224 с.

Дополнительные источники:

1. Исачкин А.В. Сортовой каталог плодовых, ягодных и овощных культур России. - М.: Издательство «АСТ», 2003. -552 с.
2. Колобов С.В., Пахбухчянц О.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей: Учебное пособие. – М.: Изд. «Дашков И.К.», 2010.
3. Колпаков Н. Чернышов Н. Практикум по овощеводству: Учебное пособие. Высшее образование. – Изд. ИНФРА – М, Изд. дом «Форум», 2007.
 4. Попов А.Е. Справочник пловода: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: «Академия», 2006. -288 с.
5. Мухин В.Д. Технология производства овощей в открытом грунте: Учебник для сред. проф. образования. – М.: Изд. «Мир», 2004.
6. Мухин В.Д. Ранние овощи. Изд.: Ниола-Пресс ЮНИОН-паблик, 2007. – 176 с.
7. Осипова Г.С. Овощеводство защищенного грунта: учеб. пособие для студ. агр. спец. вузов. - Издательство: « Проспект Науки», 2010. - 288 с.
8. Скорина В.В. Козлов Н.А. Гордеева А. П. Плодоовощеводство: Производственное обучение: Учебное пособие. – Изд. «Ураджай», 2002.
9. Трунов Ю. В., Ульянищева А.С., Гладышев Н. П. и др. Практикум по плодоводству. – Издательство; «КОЛОСС», 2006.
10. Трунов Ю. В., Родионов В.К., Скрипников Ю.Г. и др. Плодоводство и овощеводство: Учебник и учебное пособие для сред. проф. образования. – Изд.: «Колос», «КОЛОСС». – 2008.

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК.02.02

Контроль и оценка результатов освоения МДК осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, 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, карточки-задания, домашние задания, устный опрос
Знание: требований к качеству плодово-ягодной и овощной продукции, закладываемой на хранение и предназначенной для переработки; процессов, происходящих в плодах, ягодах и овощах при хранении; технологии хранения и переработки плодов, ягод и овощей.	Тестирование, домашние задания, карточки-задания, устный опрос