

Министерство сельского хозяйства и продовольствия Самарской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области «Алексеевское профессиональное училище» п. Авангард

Утверждаю».
Зам. директора по УПР
/К. Ф. Иванова/
«11» Апреля 2017 г.



Рабочая программа

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

профессионального цикла

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по

профессии

Профессия 35.01.23 «Хозяйка усадьбы»

Авангард, 2017

ОДОБРЕНА

Предметной (цикловой)

комиссией оценки качества

Протокол № от «17» марта 2017 г.

Председатель ПЦК

Т.Н. Жукова / Т.Н. Жукова /
(подпись) (Ф.И.О.)

Автор

Т.А. Ненашева / Т.А. Ненашева /
(подпись) (Ф.И.О.)

Эксперт

_____/_____/_____
(подпись) (Ф.И.О.)

«17» марта 2017 г.

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

| Дата актуализации | Результаты актуализации | Подпись разработчика |
|-------------------|-------------------------|----------------------|
| | | |
| | | |
| | | |

Рабочая программа учебной дисциплины «Технология хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе» разработана на основе примерной программы учебной дисциплины «Технология 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 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 НПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии профессиональных образовательных программ по профессии СПО экономико-социального профиля на базе основного (общего) образования 35.01.23 «Хозяйка 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.

Разработчик:

Ненашева Т.А., преподаватель спец. дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
2. Структура и примерное содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология 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 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 профессиям: Плодоовщевод

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:** возделывания, уборки и хранения сельскохозяйственных культур с применением средств механизации;

уметь:

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

знать:

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

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

3) технологию хранения и переработки плодов, ягод и овощей.

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными (ПК) и общими компетенциями (ОК), включающими в себя способность:

| КОД | Наименование результата освоения практики |
|-------|---|
| ПК2.1 | Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике. |
| ПК2.2 | Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями. |
| ПК2.3 | Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур. |

| | |
|-------|--|
| ПК2.4 | Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе. |
| ПК2.5 | Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию. |
| ПК2.6 | Заготавливать плоды, ягоды, овощи, грибы. |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость 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 | Организовать 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, |
| ОК 10 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 45 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 30 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 15 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Количество часов |
|--|------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 45 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 29 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 15 |
| Итоговая аттестация в форме зачета | 1 |

2.2. Содержание обучения учебной дисциплины «Технология хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе»

| | | | | |
|--|---|---|-----------|---|
| МДК.02.02. Технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе | | | 30 | |
| Тема 2.1. Основные задачи хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. | 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. | 2 | 2 |
| | | Самостоятельная работа: -Описать технологию уборки картофеля. | 2* | 2 |
| Тема 2.2. Подготовка продукции растениеводства к хранению | 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 | 2* | 2 |
| Тема 2.3. Хранение растениеводческой продукции. | 1 | Временные и постоянные хранилища сельскохозяйственной продукции. | 2 | 2 |
| | | Самостоятельная работа: -Записать условия и продолжительность хранения плодов и овощей | 2* | 2 |
| Тема 2.4. Подготовка тары и сырья к переработке | 1 | Подготовка тары и сырья к переработке растениеводческой продукции | 1 | 2 |
| | | Самостоятельная работа: -Изучить способы и приемы нарезки овощей и фруктов для переработки | 3* | 2 |
| Тема 2.5. Виды переработки растениеводческой продукции | 1 | Соление, квашение, маринование овощей. | 12 | 2 |
| | 2 | Сушка и заморозка фруктов и ягод. | | |
| | 3 | Переработка томата в пюре, пасту, соус, сок. | | |
| | 4 | Приготовление осветленных соков и соков с мякотью. | | |
| | 5 | Приготовление повидла и варенья, компотов. | | |
| | 6 | Консервирование овощей стерилизацией в герметичной таре. | | |
| | | Самостоятельная работа: | 3* | 2 |

| | | | | |
|---|---|--|----|---|
| | | -Составление технологических карт по темам «Соление томатов», «Маринование огурцов», «Квашение капусты» и другие. | | |
| Тема 2.6. Организация пунктов первичной переработки продукции растениеводства | 1 | Оборудование для переработки продукции растениеводства. | 2 | 2 |
| | 2 | Соблюдение требований к качеству сырья, соблюдение требований технологии, контроль качества готовой продукции, санитарный контроль производства. | 2 | 2 |
| | | Самостоятельная работа: -Описать современные способы переработки продукции растениеводства. | 3* | 2 |
| Зачет по дисциплине: | | | 1 | 2 |
| Итого самостоятельной работы: | | | 15 | |
| ВСЕГО: | | | 45 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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. 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., Пахбухчиянц 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися домашних заданий, проектов.

| 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, практические занятия, домашние задания |
| Знать: | |
| 1) требования к качеству плодово-ягодной и овощной продукции, закладываемой на хранение и предназначенной для переработки; 2) процессы, происходящие в плодах, ягодах и овощах при хранении; 3) технологию хранения и переработки плодов, ягод и овощей. | Тестирование, домашняя работа Практические занятия |

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными (ПК) и общими компетенциями (ОК), включающими в себя способность:

| Результаты обучения (освоенные ПК и ОК) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|--|
| ПК2.1 Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике. | наблюдения, экспертная оценка выполнения заданий . |
| ПК2.2 Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями. | наблюдения, экспертная оценка выполнения заданий , тестирование, устный опрос, подготовка сообщений. |
| ПК2.3 Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных | наблюдения, экспертная оценка выполнения заданий тестирование, уст- |

| | |
|--|--|
| культур. | ный опрос, подготовка сообщений.. |
| ПК2.4 Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе. | наблюдения, экспертная оценка выполнения заданий . тестирование, устный опрос, подготовка сообщений. |
| ПК2.5 Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию. | наблюдения, экспертная оценка выполнения заданий , тестирование, устный опрос, подготовка сообщений. |
| ПК2.6 Заготавливать плоды, ягоды, овощи, грибы. | наблюдения, экспертная оценка выполнения заданий , тестирование, устный опрос, подготовка сообщений. |
| ОК1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | наблюдения, экспертная оценка выполнения заданий , тестирование, устный опрос, подготовка сообщений. |
| ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | наблюдения, экспертная оценка выполнения заданий, тестирование, устный опрос, подготовка сообщений. |
| ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | наблюдения, экспертная оценка выполнения заданий, тестирование, устный опрос, подготовка сообщений. |
| ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | наблюдения, экспертная оценка выполнения заданий , тестирование, устный опрос, подготовка сообщений. |
| ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | наблюдения, экспертная оценка выполнения заданий, тестирование, устный опрос, подготовка сообщений. |
| ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиен- | наблюдения, экспертная оценка выполнения заданий, тестирование, |

| | |
|---|---|
| тами. | устный опрос, подготовка сообщений. |
| ОК7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности. | наблюдения, экспертная оценка выполнения заданий, тестирование, устный опрос, подготовка сообщений. |
| ОК8. Осуществлять денежные операции, | наблюдения, экспертная оценка выполнения заданий, тестирование, устный опрос, подготовка сообщений. |
| ОК9. Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона, | наблюдения, экспертная оценка выполнения заданий, тестирование, устный опрос, подготовка сообщений. |
| ОК10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | наблюдения, экспертная оценка выполнения заданий. |